

國立澎湖科技大學 101 學年度

第一學期膳食衛生委員會會議紀錄

一、時間：101 年 11 月 7 日上午 10 時 10 分

二、地點：學生活動中心一樓會議室

三、主席：蕭校長泉源

紀錄：高惠娟

四、出席人員：如簽到冊

五、主席致詞（略）

六、業務報告：

- （一）感謝各委員們這學期協助督導便利商店及學生餐廳之衛生工作，以確保師生飲食安全。有關各委員之輪值督導時間，本中心已先代為排定，請依個人時間於該週選擇一天之一餐前往稽核即可。有關輪值時間之安排或檢查表之內容，若有任何建議，歡迎各委員提出討論與指教。
- （二）本學期於 10 月 29-11/4 辦理捐血活動，依往例凡參加捐血者均可獲得面額 50 元之感恩餐券，適用於本校超商及學生餐廳，在此先感謝超商、學生餐廳之優惠協助。
- （三）感謝總務處及生輔組於暑假期間完成學生餐廳之環境清潔消毒、水溝疏濬、鐵捲門修膳及 RO 水濾心更換工作，以確保師生員工用餐環境衛生安全。並於 9 月下旬將學生餐廳之燈泡全數更換為 LED 燈，改善用餐環境照明。
- （四）100 學年度提案有關學生餐廳內部環境修繕及屋頂漏水問題之執行情形：總務處已於 6 月 14 日完工。
- （五）相關食品安全與衛生管理：依據教育部函轉各縣市衛生局或相關單位之食品抽驗結果，影印不合格廠商名冊予便利商店及學校餐廳卓參
- （六）關於前次會議中提案研議改善學生餐廳營運困難之做法，經學務會議討論後作出兩點決議如下：1. 針對調整餐廳設置地點案予以保留，2. 增加有意願餐廳業者進駐，以增加學生較多元化之選擇，留住客源」。

七、提案討論

提案

提案單位：學務處生活輔導組

- （一）案由：針對改善學生餐廳營運困難之做法，擬增加有意願之餐廳業者進駐，請討論。

說明：本案於 101 年 9 月 26 日 101 學年度第一學期學務會議決議

擬辦：由業務單位於「膳食部委辦招商管理委員會」會議提出，辦理後續事宜。

健康中心建議說明：建議新增的廠商若提供不同屬性的餐點可不只一家，以讓學生有更多元的選擇，例如滷味或麵線類等。

台灣大餅業者說明：樂見有另外優良業者進駐，讓學生有更多元的選擇，以留住客源。是否可規定營運廠商間的營業時間以不重疊為主。本店會參考新商家所販賣的餐點種類，儘量以不同種類作調整。

生輔組說明：因無法得知是否會有其他家有意願廠商投入，建議先不設限條件，例如營業時間以吸引其他廠商進駐。

決議：照案通過。

八、臨時動議

(一) 案由：台灣大餅業者指出學生餐廳天花板的小角落仍有漏水。

說明：總務處說明驗收後若無下雨則難以了解實際漏水情形。

決議：請業者於下雨發生漏水時通知總務處營膳組，以便立刻瞭解漏水所在處並加以補強。

(二) 案由：有委員反應餐廳檢查表之項目「調理用膳等場所衛生」第7項「加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過2小時。」項目中，檢查中心溫度達60℃有困難。

健康中心說明：詢問本縣衛生局對一般餐廳平時稽查時不含此項目，且本縣衛生局亦無儀器可測量食品中心溫度，惟教育部建議學校餐廳查核維持本項目。

學務長說明：此項規定是因60℃以上環境即不利微生物生長，為顧及食物之衛生安全不建議刪除。

決議：健康中心可採購測量食物中心溫度之儀器供委員查核餐廳衛生時使用，在採購前可先向餐旅系商借。

(三) 案由：學務長建議對於學生餐廳營運困難部分，建議業者是否考慮於人潮較多的地方設攤販賣便當提高收益。

業者說明：目前不考慮此方式，可由新廠商推動。

九、主席結論：

(一) 希望各單位以後辦理活動或比賽都能考慮以餐券或優惠餐盒等方式鼓勵同學到學生餐廳消費。

十、散會 10 時 50 分