

# 台南應用科技大學

## 110 學年度第 2 學期 膳食委員會會議紀錄

時間：111 年 6 月 16 日(星期四)14:00 接續衛生委員會議結束後召開

地點：中正大樓 C303

主席：黃宗成校長

出席：如簽到表

紀錄者：許珮琪

一、主席致詞：(略)

二、工作報告事項：

- (一)依據教育部臺教綜(五)字第 1112100361H 號來函，110 學年度大專校院餐飲衛生輔導原於 111 年 5 月 31 日進行訪視，鑒於國內嚴重特殊傳染性肺炎疫情嚴峻，教育部暫緩輔導工作，後續實施時間將視疫情另函通知。
- (二)依學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法第 9 條規定，需督導所轄餐廳業者於校園食材登入平臺如實登入供餐資訊，校內餐廳商家食材登入上線率與完整率如附件一。
- (三)開學前總務處於 111 年 3 月 16 日進行餐廳消毒作業。衛保組與住服組於 111 年 3 月 18 日進行餐廳大掃除。學生餐廳營業期間環境清消於下午 15-17 點進行。
- (四)校內餐廳已設置 QR Code 及手部體溫自動酒精噴灑器，以利師生入內落實實名制、體溫測量及手部消毒，並依照衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」規定作滾動式調整。
- (五)學生餐廳內共 4 間攤商(路易莎、麥番樂、熊本村、得園)/12 名供膳人員，均已施打 COVID-19 疫苗第三劑，將依照「餐飲業防疫管理措施」落實管理校園餐飲從業人員，並造冊備查。
- (六)每日向各商家(麥番樂、熊本村、得園、路易莎、烘焙坊、新饌實習餐廳共 6 家廠商)收取食材留樣檢體 200g，將各餐檢品項登記於食物留樣紀錄表中並放置冰箱存放滿 72 小時後再丟棄。
- (七)每周四早上 9 時至 12 時，稽查營養師會至各商家(麥番樂、熊本村、得園、路易莎、烘焙坊、新饌實習餐廳共 6 家廠商)進行現場環境稽核督導，建議商家修改之事項如附件二，針對擬改善事項定期持續追蹤。

- (八)每周一、四中午 11 時至 12 時，分別至各商家進行餐具清潔度稽查(麥番樂、熊本村、得園、路易莎、新饌實習餐廳共 5 家廠商)及油炸油稽查(麥番樂、得園、新饌實習餐廳共 3 家廠商)，商家不合格之事項如附件二，針對擬改善事項定期持續追蹤。
- (九)每月月初向各商家收取自主管理表追蹤各項資訊，包含每日衛生管理自主檢查表、食品原料驗收自主檢查表、冷凍冷藏溫度紀錄表、食用油品紀錄表、食用廢油回收表、乾物料室溫濕度紀錄表、冷藏及冷凍庫每月清潔、消毒、保養維修紀錄表及瓦斯設施每月定期自主檢查紀錄表。
- (十)110 學年度第二學期餐飲衛生講座共計兩場，分別為：111 年 3 月 15 日(二)15:00-17:00，邀請服務於台南市立安南醫院的營養師擔任講師，演講主題為「體重控制飲食」，共計 62 人次參與；111 年 3 月 24(四) 15:00-17:00，邀請服務於老吾老養護之家的營養師擔任講師，演講主題為「健康營養新知」，共計 42 人次參與，因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫工作，於講座開始前均落實體溫量測與酒精消毒等作業，活動成果如附件三。
- (十一)因疫情急遽升溫，111 年 5 月 21 日至 111 年 6 月 26 日採線上彈性學習，學生餐廳內攤商(路易莎、麥番樂、熊本村、得園)暫停營業，故每日食材留樣、每周稽查與督導、學生餐廳工讀作業等皆暫停至學期末。

### 三、臨時動議：

無

### 四、散會

同日下午 15:00

附件一：110 學年第一學期校園食材登入平臺(每月上線率及完整率)

時間	項目	數值
110 年 2 月	上線率(%)	100.00%
	完整率(%)	85.00%
110 年 3 月	上線率(%)	64.00%
	完整率(%)	75.00%
110 年 4 月	上線率(%)	88.00%
	完整率(%)	76.00%
110 年 5 月	上線率(%)	87.00%
	完整率(%)	100.00%

(一) 【上線率計算】

學校每日上線率(%) = (實際上線校數 / 應上線校數) x 100%

每月上線率(%) = 當月學校平均每日上線率(%)

定義：

實際上線校數 = 學校有上傳菜色，即判定為有上線。

應上線校數 = 若該日學校沒有設定不供餐，即為應上線學校  
(若已設定不供餐，卻有上傳菜單，即列入應上線校數計算)

(二) 【完整率計算】

學校每日完整率(%) = (登打完整項目 / 登錄菜色數) x 100%

每月完整率(%) = 當月學校平均每日常完整率(%)

定義：

登打完整項目 = 學校有上傳菜色，並有上傳「食材」、「供應商」、「製造商」、「進貨日期」，即判定為資料登打完整。

附件二：111年2-5月份餐飲衛生稽查紀錄

項目	餐廳商家	建議修改事項	改善情況	
			已改善	持續追蹤
一	麥番樂	1. 冷凍庫內開封食品須密封完全	√	
		2. 不同類食品請分開放置，以免交互傳染		√
		3. 員工物品需專區放置		√
		4. 冰箱外門積塵	√	
		5. 清潔用品需歸位放置以免造成汙染		√
		6. 111/2/25 餐具外觀檢測不合格	√	
二	路易莎	1. 味精使用管理需三專管理(專人、專區、專冊)		√
		2. 食品入庫分裝應有有效期限、品名標示，並需覆蓋完全		√
		3. 未清洗的蛋請勿放置於准清洗區		√
三	熊本村	無		
四	新饌 實習餐廳	1. 食品入庫分裝應有有效期限、品名標示，並需覆蓋完全		√
		2. 添加物使用管理需三專管理(專人、專區、專冊)		√
		3. 冰箱溫度記錄應於營業時間登記	√	
		4. 111/3/10 餐具澱粉殘留	√	
五	烘焙房	1. 食品放置請依食品風險由低至高順序放置		√
		2. 洗手設施請再備指甲刷		√
		3. 現場清潔用品請留現場使用量		√
		4. 食品入庫分裝應有有效期限、品名標示，並需覆蓋完全		√
六	得園	無		

附件三：餐飲衛生講座成果（111年3月15、24日）



長官開場



3/15 講師授課情形



3/24 講師授課情形