

國立高雄餐旅大學

110 學年度 第一學期 膳食委員管理會議記錄

時間：110 年 12 月 22 日(星期三) 12 時 50 分-13 時 50 分

地點：本校多功能活動中心輔樓學生社團活動中心

主席：李副校長一民（劉主任秘書維群代理）

出席人員：李副校長一民（請假）、謝學務長文欽、沈總務長進成、林主任聲孚、劉主任秘書維群、王院長美蓉（請假）、劉院長秀慧（請假）、張院長德儀（請假）、曾院長裕琇（請假）、陳主任嘉謨、陳主任寬定（請假）、陳主任建龍（請假）、謝助理教授旭初、王專案講師為平、鍾主任潤華、王組長璟琮、利組長政平、陳組長韶華、林護理師依潔、楊護理師心儀、鄭議長羽荷、黃會長奕杰、簡總樓長嘉柔（請假）、樊總樓長子瑄（請假）、李偉志先生。

記錄：楊心儀

議程：

壹、主席致詞：





感謝各位主管、同仁、學生代表及師生餐廳業者前來參與此次會議，針對校內師生餐廳督導缺失已列在議程表上，細項部分請陳組長向大家報告。

貳、工作報告：

一、針對109學年度大專校院餐飲衛生輔導計畫缺失如下表，已請廠商（鮮寰冷凍食品股份有限公司）改善完成。

項次	改善前	改善後
----	-----	-----

1	<p>作業場所見病媒蹤跡</p> 	<p>作業場所已完成消毒及清潔</p> 
2	<p>烹調區及供餐檯上方照明設備宜加裝燈罩，以避免灰塵或其他異物掉落食品中</p> 	<p>烹調區及供餐檯上方照明設備已加裝完成</p> 
3	<p>清潔用具未置於固定場所</p> 	<p>清潔用具已放置於固定場所</p> 

4	未穿著全罩式圍裙有污染可能	已穿著廚師服減少污染可能
		
5	各式紀錄單張應採簽名取代蓋章	已全面改用簽名取代蓋章
		

二、本學期師生餐廳膳食衛生督導檢查指導老師為中餐廚藝系謝助理教授旭初、西餐廚藝系王專案講師為平兩位老師擔任。



三、師生餐廳這學期接獲同學及學生會反映事項如下表，針對評價好的部分已請業者繼續維持，需要改進的部分亦請業者予以改進。

項次	留言	餐廳業者回應
1	自助餐的雞米花有奇怪的味道。	有任何問題應立即與現場工作人員反應，由現場工作人員立即處理。

2	自助餐的菜量減少很多、且白飯皆是盛裝好的，份量過少都吃不飽，菜的重複性頻率太高，缺乏變化度。	因菜價上漲，故反應成本。
3	青菜清潔度待加強，已有數位同學反映有菜蟲。	請立即與現場人員反應，將更換一份新的菜餚，另會請工作人員加強葉菜類的清洗。

四、本學期第一次師生餐廳集體督導已於 110 年 11 月 25 日舉辦，感謝各位委員出席，第二次師生餐廳集體督導預計於 110 年 12 月 23 日辦理，請各位委員按時出席。

本學期第一次師生餐廳集體督導結果已告知餐廳老闆，其答覆內容如下：

待改善部分	餐廳答覆	追蹤結果
1. 食材驗收相關文件須為正本，若為影本須加蓋與正本相符的印章。	食材驗收相關文件將於 12 月 15 日前修正。	
2. 滅火器皆已於 110 年 7 月 2 日過期。	屬學校資產，體健中心已於 11 月 25 日向學校申請更換新品。	
3. 從業人員衛生講習 8 小時上課證明查無資料。	從業人員衛生講習是以學年計算，109 學年度部分已於 110 年 2 月完成，預計 110 年 12 月 16 日安排部分從業人員參加衛生講習上課，其餘未參與之從業人員將安排於 111 年寒假參加衛生講習。	

<p>4. 乾料區雖已移至原員工休息室，但濕度仍過高。</p>	<p>已增設除濕機加強濕度管理。</p>	
<p>5. 烹調區內垃圾桶未加蓋。</p>	<p>將要求工作人員遵守垃圾桶加蓋事宜。</p>	
<p>6. 水槽處未張貼洗手五時機相關公告。</p>	<p>洗手五時機相關公告，有部分脫落，將於12月15日前完成改善。</p>	
<p>7. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質未標示清楚。</p>	<p>將採固定位置放置並加以標示內容物。</p>	

<p>8. 乾料區食材未標示清楚相關資訊，包材放置在地面上。</p>	<p>未來乾料區食材及蔬菜進貨時將標示清楚相關資訊；將會改善包材儲放方式。</p>	
<p>9. 砧板有髒汙，地板多處有油汙。</p>	<p>將加強清潔砧板及地板油汙處。</p>	

參、提案討論：

案由：110-1 學期師生餐廳經營狀況是否有需改善項目，提請討論。

說明：學生會已針對師生餐廳滿意度進行調查，相關數據及意見如附件一；另外，學生議會亦進行師生餐廳實地勘查後有部分缺失、待改善部分，詳如附件二。

決議：

★膳食委員和師生餐廳業者交流意見如下：

交流意見一

※學生提問：在學餐曾吃到異物(菜蟲、瓢蟲、頭髮、鐵屑等)。

※業者回覆：如發生此類事件請現場與工作人員反映，會立即協助更換新菜色，另外會請廚師增加冷凍蔬菜使用率，藉以減少菜蟲出現機率。

交流意見二

※學生提問：自助餐菜色變化少，無新意。

※業者回覆：現任廚師配合度低，預計下學期會更換廚師，屆時會與廚師進行討論菜色的變化度。

交流意見三

※學生提問：供餐檯髒亂。

※業者回覆：用餐時間有時會突然人潮變多，工作人員無法立即進行清潔工作，會加強員工訓練及宣導。

交流意見四

※學生提問：有同學目擊硬幣掉入菜餚多次，但現場工作人員並未將汙染菜餚換下。

※業者回覆：會與現場負責人討論是否變更較好的收費方式，並加強衛生宣導，避免再度發生類似情況。

交流意見五

※學生提問：自助餐配菜的部分，現場工作人員夾的菜量不均、有時落差太大。

※業者回覆：會加強員工訓練。

交流意見六

※學生提問：花 65 元卻常吃不飽，份量與價錢不成正比，建議將價格提高，份量也可增多(改成四菜一主食)。

※業者回覆：下學期將改回之前的方式，白飯部分改自己盛，可減少

學生吃不飽的情況發生。近年成本增加、原物料及包材皆漲價，如同學覺得份量不夠，可依照自身食量加點單一主食或配菜，暫不考慮調高價格。

交流意見七

※學生提問：有些工作人員太急，會將不同菜混在一起，造成菜色擺盤不美觀。

※業者回覆：會加強內部員工訓練。

交流意見八

※學生提問：可否增加素食菜色。

※業者回覆：目前約 5 項，但有素食需求的同學太少，日後會盡量變換菜色，至少同一天不會吃到相同的菜。

交流意見九

※學生提問：餐點太過油膩、口味太鹹等問題。

※業者回覆：會與廚師討論後改善。

交流意見十

※學生提問：鱈魚買成油魚了，請採買時多注意。

※業者回覆：日後會直接更換此品項。

交流意見十一

※學生提問：主食(肉類)溫度經常吃起來冷冷的，希望能加熱。

※業者回覆：自助餐檯是可加溫的，通常會調到 85 度，但餐檯經常壞，本學期已維修三次，望學校能協助改善。

交流意見十二

※學生提問：須更有效率的改善排隊人潮，以減少同學用餐時間壓迫

性。

※業者回覆：學餐有提供快餐，可快速付費以減少等候時間，若真的很趕時間的同學可以參考看看。

交流意見十三

※學生提問：學餐有異味、不好聞，建議可加強抽風系統。

※業者回覆：因學餐位處地下室，通風不易，會盡量將空調打開增加空氣流通，改善此情況。

交流意見十四

※學生提問：時間到就直接關燈，仍在用餐的同學感覺不被尊重。

※業者回覆：自己也有遇過類似情形，讓人觀感不佳，會加強員工訓練。

交流意見十五

※學生提問：晚餐用餐時段自助餐常常下午六點就結束，供餐時間太短。

※業者回覆：因菜價上漲，廚師不敢煮太多，所以不是時段結束，而是無菜可提供，可請同學至熟食現煮區購買晚餐，請同學們多見諒。

交流意見十六

※學生提問：現疫情已較趨緩，希望椅子束帶可拆除。

※校方回覆：雖現在疫情較趨緩，但仍有變異株 Omicron 肆虐，經防疫會議決議仍須遵守防疫規定採梅花座，若疫情改善校方能拆除便會拆掉。

交流意見十七

※學生提問：改善退冰方式，放在紙箱內不衛生也不雅觀。

※王專案講師為平建議：可放冷藏慢慢退冰，若急用可置入水中流水解凍。

※業者回覆：將在冷藏區新增專區來解凍食材。

交流意見十八

※學生提問：食材新鮮度有疑慮和安全衛生問題。(例：瓶內內容物有更換但未換標籤，容易造成誤解；蔬食有蟲蛀；食材未封口，觀感不佳；熟食保存未加蓋；自製食品未標保存期限；冰鏟放外面；洗手乳裡面有蟑螂；截油槽需多清潔)

※業者回覆：農產品部分因大量採購，較難控制是否有蟲蛀問題，其餘部分將加強員工訓練進行改善。

交流意見十九

※利組長政平建議：學生會這次有關師生餐廳的滿意度問卷調查人數不足，建議學生會可採不記名問卷，或採鼓勵的方式增加問卷調查率(例：免費享用學餐一次)。

交流意見二十

※劉主任秘書維群建議：1. 本學期第 18 週為彈性上課，餐廳營業方式可再討論，建議仍需供餐，不忘記少數同學的需求。
2. 師生餐廳若有更換物品或維修需要，請體健中心提出，學校會進一步評估。

肆、臨時動議：

伍、散會：13 時 40 分