

## 112 學年度第 1 學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：112 年 10 月 18 日（星期三）12:10

地點：行政大樓 7 樓第一會議室

桃園校區弘毅樓 A118 室

主席：黃副校長焜煌

紀錄：何營養師麗玲

### ● 出席人員：

行政人員：環境安全衛生中心李昭慶主任、總務處李俞麟總務長、研究發展處陳玉麟研發長(簡慧紋代)、主計室陳芳姿主任、軍訓室米光武主任、體育室鄭豐譯主任、總務處經管組孫秀蘭組長、學務處生輔組裴翊佑組長、環境暨健康保健組陳黛娜組長、綜合服務組王川銘組長、校安服務組廖祺文組長、環境暨健康保健組何麗玲營養師。(共 12 員)。

教師代表：財金學院秦嘉偉老師、管理學院陳杏茶老師、創新學院陳恩航老師、通識中心林修德老師(共 4 員)。

職員代表：總務處出納組劉碧芬組長、總務處沈慧敏秘書、學務處生輔組古芝萍輔導員、圖書館陳建良組員(共 4 員)。

學生代表：貿易實務法律暨談判碩士學位學程齊譽同學、學生會蔡尚晉同學(共 2 員)。

● 列席人員：總務處經管組曾建達專員、綜服組鄧洲村組員(共 2 員)。

● 未出席人員：教務處劉正田教務長、附設空中進修學院凌祥發主任、財金學院張鈺欣同學、管理學院謝博全同學、學生會謝芝柔同學。(共 5 員)

### 壹、主席致詞

感謝各位委員參與今天的會議，一同討論膳食衛生相關議題。

### 貳、確認上次會議執行情形

#### ● 提案討論：

提 案：修訂本校「疑似食品中毒事件處理要點」，部分條文，提請 討論。

說 明：

一、依據人事室 112 年 2 月 6 日北商大人事室字第 1120560082 號簡便行文表辦理。

二、 本校組織規程第 9 條、第 15 條及第 22 條之 2 修正:學生事務處健康保健組整併至環境安全衛生中心，並增設環境暨健康保健組，自 112 年 2 月 1 日生效。

三、 本案依單位整併異動修訂本校「疑似食品中毒事件處理要點」部分條文及標準作業流程。

辦法：本會議通過後，續提行政會議審議。

決議：修正危機處理小組分工及職責部分，其餘照案通過，續提行政會議審議。

執行情形：112 年 04 月 27 日本校 111 學年度第 2 學期第 5 次行政會議第 2 次修訂通過。

●臨時動議：無

參、工作報告：

一、總務處經管組：

(一)五育樓地下一樓自助餐(附設 A6 櫃位早餐部)場地

1.五育樓地下一樓學生餐廳場地，經 3 次以統包方式標租後無法決標，本校於 111 年 9 月建置自助餐區天然氣管線，並續辦理該區域標租。

2.已於 112 年 9 月 11 日開學營運，並附有以電力方式供餐之早餐部。

(二)圖書館旁咖啡吧場地

1.原定於 112 年 9 月 11 日開學營運，因鄰近本校他處工程，現場粉塵過大，且工程人員及材料進出眾多，致無法營業。

2.該場地暫停營業，待鄰近工程完工後，再行評估。

(三)經 112 年 9 月 26 日簽奉核，新增五育樓地下一樓 A7 櫃位輕食吧場地，已於 10 月 17 日開始營業。

二、總務處綜服組：

本校桃園校區設置自動販賣機(飲料及食品)場地出租案，由廠商『金雨企業股份有限公司』得標，契約將於 112 年 11 月 30 日到期，目前辦理續約中，續約租期為 112 年 12 月 01 日起至 114 年 11 月 30 日止

三、環境暨健康保健組 (P4-5)：

主席指示:桃園校區常重複發生食品有過期情形，請督導單位加強督導。

肆、環境暨健康保健組即時處理事件:

有關近日進口蛋品安全議題，兩校區餐廳廠商皆已提供來源聲明書，並張貼來源公告，本組業於 112.09.20 公告於本組網頁最新消息。

伍、討論事項：無

陸、臨時動議：

李昭慶主任:學餐營運後常有學生反應座位不足情形，是否可請經管組設法改善。

李俞麟總務長:目前學餐依消防逃生動線規劃 200 個座位，會再行評估是否可增加座位以符合學生需求。

決 議：請總務處經管組評估並設法改善。

柒、散會：13:00

環境暨健康保健組工作報告：

一、餐廳部門衛生抽查缺失彙整表(112.4.5.6.9.10 月)

(一) 台北校區

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
慢時光	4.7~11 日食材未登錄,請廠商立即補登。	112.04.12	4.7~11 日食材未登錄,請廠商補登,次日已改善。
頑張咖哩飯	清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	112.05.26	冰箱層架不潔，有血漬情形已立即改善。
慢時光	工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	112.05.30	工作時未戴工作帽，已立即改善。
頑張咖哩飯	工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	112.06.07	工作時未戴工作帽，已立即改善。
頑張咖哩飯	供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	112.06.13	工作時未戴口罩，已立即改善。
蘭心早午餐	1.通風應良好，無不良氣味。	112.09.20	廚房有不良氣味，次餐已立即改善。
自助餐	1-6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	112.09.22	部分工作人員置備時未戴口罩，已立即改善。
自助餐	食材抽查冷凍豆包為基改豆製品。	112.09.28	不合格請廠商下架，已立即改善。
自助餐	1-6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	112.10.11	部分工作人員置備時未戴口罩，已立即改善。

(二) 桃園校區

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
福利社	福利社層架不潔	112.04.17	福利社層架不潔，已立即改善。
福利社	福利社有過期飲品(綠豆沙豆乳、巧克力豆乳)。	112.04.25	福利社有過期飲品，請廠商立即下架，已立即下架。
自助餐	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	112.04.27	冰箱食材未加蓋(白飯)，已立即改善。

自助餐	保溫台不潔請廠商注意清潔	112.05.01	保溫台不潔請廠商注意清潔，次餐已改善。
自助餐	1-4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	112.05.08	工作人員有戴戒指情形，已立即改善。
自助餐	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	112.06.01	熟食未加蓋(蔥爆豆干)已立即改善
自助餐	1-6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	112.06.13	工作人員未戴口罩已立即改善。
自助餐	6.高水活性、低酸性食品需密封置於7°C 以下，保存兩天，以備查驗。	112.09.12	檢體未留請廠商改善，已立即改善。
自助餐	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	112.09.15	食材未加蓋(麵輪、雞排)請廠商改善，已立即改善。
福利社	福利社發現過期飲品(金桔梅子綠)	112.10.02	發現過期飲品，廠商已立即下架

二、飲料店水質檢查：臺北校區：112.4.5.6.9 月檢查結果：合格。

桃園校區：112.4.5.6.9 月檢查結果：合格。

三、飲水機水質檢查: 臺北、桃園校區：112 年 04 月-112 年 09 月檢查結果：合格。

四、餐具抽驗:

臺北校區：112.9 月份合格率 100%。

112 年 10 月檢查結果(至 10.13 日止)：合格率 100%

桃園校區：112.4.5.6.9 月份合格率 100%。

112 年 10 月檢查結果(至 10.13 日止)：合格率 100%

五、食材抽樣:

臺北校區:112 年 09 月檢查結果：合格率 90%(112.09.28 使用不合格基改豆製品)。

112 年 10 月檢查結果(至 10.13 日止)：合格率 100%

桃園校區: 112.4.6.9.10 月份(至 10.13 日止)合格率 100%。

112.5 月份合格率 94%(112.05.08 使用不合格基改豆製品)。