

簽 於 總務處資產經營管理組

日期：115/06/22

主旨：檢陳本校114學年度第2學期第1次膳食管理委員會會議紀錄1份，請核示。

說明：本次會議業已於115年6月17日（星期三）中午12時30分召開完竣。

擬辦：奉核後，將會議紀錄以電子郵件傳送膳食管理委員會出席人員。

會辦單位：

決行層級：第一層決行

——批核軌跡及意見——

1. 總務處 資產經營管理組 專案辦事員 林佳蓉 115/06/22 16:46:47(承辦)：

2. 總務處 資產經營管理組 組長 羅允成 115/06/23 08:45:08(核示)：

3. 總務處 事務組 組長 張育津 代 簡任秘書 洪泉旭 115/06/23 09:43:40(核示)：

4. 總務處 總務長 林明瑩 115/06/23 14:21:02(核示)：

5. 秘書室 簡任秘書 盧青延 115/06/23 14:47:45(核示)：

6. 秘書室 主任秘書 夏滄琪 115/06/23 17:00:20(核示)：

7. 副校長室(行政) 副校長 洪滉祐 115/06/24 16:55:23(決行)：

如擬(代為決行)

國立嘉義大學膳食管理委員會

114學年度第2學期第1次委員會會議紀錄



時間：中華民國115年6月17日(星期三)中午12時30分

地點：蘭潭校區行政中心4樓第四會議室

主持人：林明瑩總務長

紀錄：林佳蓉

出席人員：黃文理學務長(林金龍組長代)、葉姍玫主任(黃瑾瑜組長代)、林資雲代理主任、邱秀貞中心主任(陳中元組長代)、沈盈宅主任、張素菁組長、陳志誠組長(鄭祥太輔導員代)、林金龍組長、張育津組長、吳三生組長(陳鴻翔技正代)、羅允成組長、王勝賢組長、陳中元組長、林柏彥老師、陳瑞傑老師、龔毅老師、謝忠達同學、李浩維同學。

請假人員：李宜貞組長、陳希宜組長、廖育秀老師、池永歆老師、游鵬勝老師、黃思偉老師、蔡孟宸同學、蕭羽芯同學、陳昕慧同學、謝瑄蓉同學、李晨維同學、唐瑞鈺同學(學生會)。

壹、主席致詞(略)

貳、上次會議決議事項暨執行情形

案	由	決	議	執	行	情	形
提案一 本校餐廳進駐業者京品餐飲承租A14-220攤位，因配合本校學生活動中心外步道整修影響人行道動線，攤商業者來函表示發生營運困難，有關是否予以租金減免措施，提請討論。		請京品餐飲提供工程期間之營業收入相關資料，並與以往營業收入比較之量化佐證資料，提送下次會議審議。		已通知京品餐飲承租A14-220攤位業者提供同期營業收入比較之量化佐證資料，業者並於115年1月26日檢送相關營業額數據供查核。			
提案二 擬支應本校餐飲衛生督導人員，辦理餐飲衛生稽核及專業諮詢等相關費用一案，提請討論。		膳食管理委員會無業務費，故改由資產組餐廳場地收入勻支，照案通過。		業已於115年3月12日由資產組餐廳場地收入項下支應馮淑慧委員擔任餐飲衛生督導之指導費。			

提案三 為完善蘭潭校區學生活動中心美食街攤位之廚餘回收管理措施，提請討論。	照案通過。	配合契約屆期續約需求，爰提請本次會議審議新約簽訂事宜及相關契約條文規範。
---	--------------	---

決定：紀錄確立，執行情形同意備查。

參、業務單位報告

行政事務組(總務處資產經營管理組)：

- 一、114年12月10日完成114學年度第1學期膳食管理委員會議，並由學生代表進行消費者滿意度問卷調查獎品抽籤，寄送電子郵件通知得獎人員於114年12月15日起至115年2月26日前至各校區領取。
- 二、114年12月11日完成蘭潭校區學生餐廳（素香園）窗戶塑鋁板安裝作業，以強化場域維護品質並提升整體營運環境。
- 三、114年12月15日嘉義市消防局第二消防大隊蘭潭消防分隊，派員檢查蘭潭校區美食街攤商使用液化石油氣容器營業場所安檢作業。
- 四、各校區學生餐廳已增設監視器設備：蘭潭校區新增10台、民雄校區新增9台、新民校區新增6台，以強化校園安全監控。
- 五、115年蘭潭、民雄、新民校區餐廳為加強環境衛生及預防老鼠進入餐廳，請專業廠商協助年度防治作業。
- 六、115年1月2日蘭潭校區學生餐廳一樓空氣門維修保養。
- 七、115年1月13日蘭潭校區學生餐廳美食街天花板維修（佳大pasta）。
- 八、115年1月14日蘭潭校區學生宿舍餐廳瓦斯偵漏器維修。
- 九、115年2月11日於民雄校區學生餐廳1樓增設無線網路基地台，以加強網路訊號品質。
- 十、115年3月2日蘭潭校區學生餐廳管線漏水天花板水盤維修（佳大自助餐）。
- 十一、115年3月10日民雄校區學生餐廳排油煙機改善維修。
- 十二、115年3月20日新民校區學生餐廳平板燈老化汰換。
- 十三、蘭潭校區截至115年5月31日修繕保養空調設備如下：
 - (一)115年4月30日蘭潭校區學生餐廳冷氣出風口維修（極品咖啡）。

(二)115年5月8日蘭潭校區學生餐廳冷氣出風口維修(納貝斯)。
十四、截至115年5月31日修繕保養排水系統如下：

(一)蘭潭校區：

1.115年1月26日蘭潭校區學生宿舍餐廳水溝及汗水池清理。

2.115年4月23日蘭潭校區學生餐廳美食街地面水溝及汗水池水刀機清洗疏通(4月)。

3.115年5月22日蘭潭校區學生餐廳美食街地面水溝及汗水池水刀機清洗疏通(5月)。

(二)新民校區：

115年4月7日新民校區餐廳抽油煙機及水溝蓋油汙清洗。

十五、115年5月19日民雄校區資訊螢幕液晶顯示器安裝，供餐飲業者公告菜單資訊及相關訊息，以提升資訊公布與用餐便利性。

十六、115年5月26日民雄校區學生餐廳後方水塔與瓦斯四周架設菱形圍網，管制人員出入。

十七、114學年度第2學期餐廳滿意度調查作業自115年5月1日起至5月31日止。

衛生安全組(學生事務處衛生保健組)：

餐飲衛生管理執行情形：

一、餐飲衛生檢查

每周進行校內餐飲作業衛生檢查，對於查核發現之缺失，均要求業者限期改善，並持續追蹤改善情形。

二、食材登錄

教育部要求上線率及完整率平均需達80%以上，目前每日線上查核各家餐飲業者食材登錄情形，如發現登錄不全，則立即轉知業者修正，本學期登錄情形如下：

月份	上線率%	完整率%
3月	100	100
4月	100	99
5月	100	100

三、教育部餐飲衛生實地輔導

115年3月25日教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會蒞校辦理「114學年度大專校院餐飲衛生實地輔導」。針對委員建議事項，本組已協同餐飲業者逐項檢討並完成相關改

善措施，改善說明表已於115年4月16日函復教育部備查。

四、成品或半成品抽驗

為強化校園食品安全管理，114學年度第2學期委由本校檢驗分析及技術推廣服務中心辦理校內餐廳「成品或半成品食品」及「餐具衛生」檢驗作業，共計14家餐飲業者受檢，檢驗結果均符合相關衛生標準。

五、學生反映新民餐廳豆漿品質疑義案辦理情形

(一)115年6月1日，膳食委員會行政事務組（總務處）承辦人林員接獲學生電子郵件反映新民餐廳販售豆漿疑似品質異常情形，後續以會辦簽案方式請本組協助處理。

(二)本組於115年6月3日接獲前揭會辦簽案，內容要求針對該餐廳豆漿及相關豆製品之製備流程、保存條件、販售溫度及環境衛生等事項進行稽查。惟本組無食品衛生稽查或檢驗權限；另本案僅屬學生反映食品品質疑慮，尚無食物中毒、身體不適或其他食品安全事件通報情形，本組爰依權責向業者進行了解及相關資料檢查。

(三)經查當週餐飲衛生管理檢查紀錄，業者冷藏設備溫度均維持於7℃以下，符合食品冷藏保存相關規範。另經向業者實地了解，本案豆漿係由合法供應商提供，購入後再行加熱及分裝販售；業者並提供衛生福利部食品藥物管理署核發之相關食品及產品許可文件供查驗，尚未發現明顯違反食品衛生管理規定之情事。

(四)截至目前為止，本校尚未接獲因食用該產品導致身體不適之通報案件，亦未發現群聚性健康異常情形。為提升校園食品安全管理及後續事件追溯能力，本組已依教育部《大專校院餐飲衛生管理工作指引》相關規定，持續宣導業者落實高風險食品留樣管理制度，以利後續食品衛生事件溯源與釐清。

(五)另考量學生反映事項多涉及即時性處理需求，建議未來如屬一般意見反映或餐飲品質疑慮案件，可先透過電話、電子郵件或跨單位聯繫方式進行即時溝通與了解，再視實際需要啟動正式行政程序，以提升行政效率及回應時效。

衛生安全組(環安中心)：

環境保護組：

- 一、115年2月10日通知環保局清潔隊於春節假期後2月23日開學週即恢復每週來校清運廚餘，訂每週三或四來校清運1

次。

二、115 年 2 月- 5 月攤商產出之廚餘為 1,128 公斤。

三、5 月 21 日資產組通知 Dcard 上有學生反應 7-11 前廚餘桶區域有臭味，需通知環保局增加每週清運廚餘次數，處理過程如下：

5 月 21 日(四)	去電環保局，其表示該廚餘桶區域有一包不明垃圾棄置於廚餘桶後方並已長蟲，因袋裝垃圾非清運廚餘人員清運之項目故沒有清運。隨即通知資產組需自行清理該包垃圾，若為廚餘請勿用袋裝，要直接丟入廚餘桶，清潔隊會於 5 月 22 日再次來校清運。
5 月 22 日(五)	下午清潔隊來校清運時通知該包垃圾尚未清理，當下隨即會同資產組膳委會同仁一起前往查看，即發現該包已發臭並長蟲之垃圾，膳委會立即進行連絡請廠商來校協助清潔事宜。
5 月 24 日(一)	上班日前去巡檢已清理完成，膳委會並於廚餘櫃外張貼告示，公告相關注意事項。

肆、提案討論

※提案一

提案單位：總務處資產經營管理組

案由：本校餐廳進駐業者京品餐飲承租A14-220攤位，因配合本校學生活動中心外步道整修影響人行道動線，攤商業者來函表示發生營運困難，有關是否予以租金減免措施，提請討論。

說明：

- 一、依據京品餐飲114年10月8日來函陳情租金減免一案，業經114年10月20日簽奉核准〔附件1〕辦理，主計室會辦意見：「查本案出租契約（詳參考資料），未訂有租金減免或契約變更之條款；倘擬減免業者租金，仍請依契約或其他法令規定辦理。」
- 二、本案已於114學年度第1學期第1次膳食管理委員會議提案討論，經會議決議請京品餐飲提供工程期間之營業收入相關資料，並與以往營業收入比較之量化佐證資料，故提送本次會議審議〔附件2〕。

三、京品餐飲於115年1月26日檢送相關營業額數據提供查核〔附件3〕，是否同意予以租金減免，提請討論。

決 議：核予114年9月至11月租金減免三分之一，以扣除已繳納營業稅後之租金金額為計算基礎，並辦理後續退費事宜。

※提案二

提案單位：總務處資產經營管理組

案 由：審議「佳大餐飲店(佳大自助餐)」等12家進駐本校餐廳廠商，是否續約事宜，提請討論。

說 明：

- 一、蘭潭學生餐廳進駐廠商「佳大餐飲店(佳大自助餐)」、「山格餐飲(宿舍學苑)」、「極品商行」、「納貝斯西點麵包坊」、「山格餐飲(學園簡速餐)」、「陽光雞肉飯」、「佳大餐飲店(佳大PASTA)」、「新海山麵食館」、「素香園商行」、「京品餐飲(憶香軒牛排館)」、「京品餐飲(森白色水果室)」，民雄進駐廠商「京品餐飲」、「綠庭商行」，新民進駐廠商「滿客屋」共計14家廠商，將於115年7月31日契約到期。
- 二、依契約書第18條規定略以「…若乙方所得積分達60(含)分以上者，經甲方膳食管理委員會決議，於契約到期日得以續約，續約以1次1年。若乙方所得積分達85(含)分以上者，並經甲方膳委會委員會議決議，於契約到期日得予續約，續約以1次2年」，並予敘明。
- 三、檢附契約期間本校113、114學年度餐廳進駐廠商餐飲評比續約報告書〔附件4〕。
- 四、依本校歷年餐廳進駐廠商續約評比結果計有「佳大餐飲店(佳大自助餐)」等14家進駐廠商所得積分達85(含)分以上，符合續約標準，以1次2年續約；然「京品餐飲(憶香軒牛排館)」、「京品餐飲(森白色水果室)」等2家於115年4月26日書面通知契約屆滿後不再續約，故建議同意以上12家餐廳廠商依以上述標準（續約以1次2年）為本次續約條件，提請討論。

決 議：照案通過。

※提案三

提案單位：總務處資產經營管理組

案由：審議「蘭潭校區活動中心超商及宿舍超商」及「民雄校區超商」進駐廠商是否續約及變更宿舍超商經營模式事宜，提請討論。

說明：

- 一、「蘭潭校區活動中心超商及宿舍超商」及「民雄校區超商」共計2家廠商，將於115年8月31日契約到期。
- 二、依契約書第16條規定略以「…若乙方所得積分達60(含)分以上者，經甲方膳食管理委員會決議，於契約到期日得以續約，續約以1次3年」先予敘明。
- 三、檢附契約期間本校 112、113、114 學年度餐廳進駐廠商餐飲評比續約報告書〔附件 5〕。
- 四、依本校歷年餐廳進駐廠商續約評比結果，兩家進駐廠商所得積分均高達90分以上，符合續約標準，以1次3年續約。
- 五、統一超商股份有限公司於115年5月8日來函申請契約屆期續約意願及宿舍超商變更設置為「智FUN機」經營模式〔附件 6〕。
- 六、建議同意以上述標準為本次續約條件（續約1次3年），且同意宿舍超商變更經營模式且租金不變，提請討論。

決議：照案通過。

※提案四

提案單位：總務處資產經營管理組

案由：蘭潭學生餐廳2樓美食街攤位「A14-220」、「A14-213」、「A14-214」出缺招商事宜，提請討論。

說明：

- 一、原京品餐飲承租本校美食街攤位A14-220經營憶香軒牛排館及美食街攤位A14-213經營森白色冰果室，契約期限自113年8月1日起至115年7月31日止，先予敘明。
- 二、京品餐飲於115年4月26日書面通知，因近期健康狀況因素，表示於現行契約屆滿後不再續約意願〔附件 7〕。
- 三、A14-214攤位（原卡好喫水餃店）招商事宜，自114年3月26日辦理蘭潭學生餐廳1處（A14-214）攤位招商評選，經評選結果通知得標廠商後，該廠商以私人因素表示無法與本校簽約。其後本校續辦理四次公告招商，惟均無廠商投標。

- 四、目前攤位販售餐點項目為「麵、飯類排餐及鐵板料理」、「水果及水果類調飲」，未來新招租攤商營業項目建議不限販售項目，以提升業者參與意願，提請討論。

決議：後續招商將原販售品項「麵、飯類排餐及鐵板料理」、「水果及水果類調飲」及「水餃鍋貼類、滷味、速食」為優先項目；惟為提升業者參與意願，其他符合餐廳營運規劃之餐飲品項亦得納入招商範圍。

※提案五

提案單位：環境保護及安全管理中心

案由：「嘉義市一定規模以上聯合用餐場所循環容器系統建置管理及輔導辦法」將於116年2月15日正式施行之相關因應做法，提請討論。

說明：

- 一、依據嘉義市政府環境保護局115年5月26日嘉市環循字第1154800709號函之通知，本校屬公告列管對象，並通知列管場所應於116年2月15日以前完成建置可重複使用餐具租用、歸還及清潔之循環系統。
- 二、依據「嘉義市一定規模以上聯合用餐場所循環容器系統建置管理及輔導辦法」辦理。
- 三、辦法規範：
 - (一)列管對象：一定規模以上聯合用餐場所，係指在同一建築物內常態具三個以上餐飲店鋪，並提供共同用餐區域，且共同用餐區座位數(100席以上)或提供餐飲之作業環境面積達一定條件(300平方公尺)之場所。
 - (二)應符規範：應建置可重複使用餐具租用、歸還及清潔之循環系統，並符合下列規定：
 - 1.規劃可重複使用餐具租用、歸還方式，並於現場清楚標示說明。
 - 2.餐具租用及歸還處應清楚指示。
 - 3.餐具清洗及儲放應遵循食品衛生相關規範。
 - 4.提供有外帶需求消費者使用可重複使用餐具之選擇。
 - (三)前項循環系統由規範對象所在建物之經營管理者或其指定負責人規劃、執行之。
- 四、環保局來函及「嘉義市一定規模以上聯合用餐場所循環容

器系統建置管理及輔導辦法」。

決議：

- 一、新契約增列業者應配合本校推動「嘉義市一定規模以上聯合用餐場所循環容器系統建置管理及輔導辦法」之義務條款。
- 二、為瞭解循環容器系統建置規劃及實際執行情形，作為本校推動相關措施之參考，膳食管理委員會行政事務組(總務處資產組)及衛生安全組(環境保護及安全管理中心)擇期前往嘉義基督教醫院參訪。

肆、臨時動議：無。

伍、主席結論：略。

陸、散會：13時40分。