

簽 於 總務處資產經營管理組

日期：114/12/12

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

說明：

一、本次會議業已於114年12月10日（星期三）中午12時10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 114/12/12 16:05:09(承辦)：

2. 總務處 資產經營管理組 組長 羅允成 114/12/15 11:59:23(核示)：

3. 總務處 簡任秘書 洪泉旭 114/12/15 14:13:36(核示)：

4. 總務處 副總務長 張中平 [總務長 林明瑩(甲)] 114/12/17 16:54:47(核示)：

5. 秘書室 專門委員 吳子雲 114/12/17 17:34:41(核示)：

6. 秘書室 主任秘書 夏滄琪 [校長 林翰謙(甲)] 114/12/18 14:04:47(決行)：

如擬

裝

訂

線

國立嘉義大學膳食管理委員會 114學年度第1學期第1次委員會議紀錄



時間：中華民國114年12月10日(星期三)中午12時10分至13時10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(陳志誠組長代)、葉姍玫主任(李秀紋組長代)、邱秀貞中心主任(陳中元組長代)、張素菁組長、陳志誠組長、林正韜組長、羅允成組長、王麗雯組長、張育津組長、陳希宜組長(潘建齊辦事員代)、吳三生組長、林金龍組長、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、蔡孟宸同學、蕭羽芯同學、李晨維同學。

請假人員：吳昭旺主任、廖育秀老師、池永歆老師、游鵬勝老師、黃思偉老師、陳昕慧同學、謝瑄蓉同學、唐瑞鈺同學(學生會)。

壹、主席致詞(略)

貳、業務單位報告

行政事務組(總務處資產經營管理組)：

- 一、114年6月4日召開113學年度第2學期第1次膳食管理委員會會議，並由學生會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6月9日起至114年9月30日止至各校區領取。
- 二、114年6月2日蘭潭校區學生餐廳(學園簡速餐)窗戶紗窗網及塑鋁板安裝。
- 三、因丹娜絲颱風造成蘭潭校區學生餐廳損壞已完成修繕如下：
 - (一)學生活動中心學生餐廳一樓自助餐玻璃門破裂。
 - (二)學生活動中心學生餐廳二樓屋頂(森白色冰果室區域)破損。
 - (三)學生宿舍餐廳招牌、採光罩、紗門、鋁門、窗戶玻璃、鐵門、水塔水管因颱風破損。
- 四、114年6月11日民雄校區學生餐廳廁所水龍頭維修。
- 五、114年6月17日蘭潭校區學生活動中心美食街資訊螢幕加強固定(二樓共10家)。
- 六、114年6月24日蘭潭校區學生活動中心美食街監視器維修(納貝斯西點麵包坊方向)。
- 七、114年7月15日蘭潭校區學生活動中心美食街(陽光雞肉飯、素

- 香園) 廚房燈具修繕。
- 八、114年7月23日蘭潭校區活動中心美食街(憶香軒牛排館)用餐區燈具修繕。
- 九、114年8月28日汰換蘭潭校區學生餐廳美食街食物檢查留用冰箱，以維持食品安全。
- 十、114年9月2日辦理蘭潭校區學生活動中心美食街廚房自來水管路滲水修繕。
- 十一、民雄校區臨時餐廳設置箱型冷氣機、水冷扇、壁扇及屋頂灑水系統，以降低室內溫度；另增設電源設備以改善業者供電不足問題；同時配置10P乾粉滅火器10具，以確保用餐安全。並於餐廳附近搭設帳篷供外來業者設攤，增加學生餐飲選擇。
- 十二、114年9月8日製作蘭潭校區美食街宣傳布條，以提升美食街曝光度。
- 十三、蘭潭校區截至114年11月30日修繕保養空調設備如下：
(一)114年6月23日蘭潭校區學生活動中心美食街空調維修(納貝斯西點麵包坊、憶香軒牛排館、森白色冰果室)。
(二)114年7月1日蘭潭校區學生宿舍餐廳冷氣管路阻塞及餐廳露臺積水改善。
(三)114年10月23日於蘭潭校區學生餐廳冰水送風機及排風扇管路保養。
- 十四、截至114年11月30日修繕保養排水系統如下：
(一)蘭潭校區：
114年9月19日於蘭潭校區學生餐廳一樓油水分離池及管路阻塞清潔清理維護。
(二)新民校區：
114年9月19日於新民校區學生餐廳油水分離池及汗水池清潔清理維護。
- 十二、有關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。目前已洽詢學生推薦之店家了解進駐意願，相關事宜仍在商議中，後續將持續追蹤辦理。
- 十三、114學年度第1學期餐廳滿意度調查作業自114年11月1日起至

11月30日止。

衛生安全組(學生事務處衛生保健組)：

- 一、餐飲從業人員體檢報告及教育訓練研習證明已繳交完畢。
- 二、餐飲作業稽查：每周進行校內餐飲作業衛生稽查，要求不符合規定業者改善並持續追蹤改善情形。
- 三、各家餐飲業者每日食材登錄上線率及完整率情形如下：

月份	上線率%	完整率%
9月	97.10	97.80
10月	98.31	99.54
11月	97.95	100

衛生安全組(環安中心)：

職業安全組：

- 一、本學期民雄校區設置臨時餐廳，職安組前往檢視瓦斯桶存放情形，現場查有 20KG*3 罐、20KG*3 罐、20KG*4 罐，計 20KG*10 罐瓦斯桶，各自獨立導入炊具，無串接情形，其餘不符合事項如下，委由膳委會轉知承租廠商改善。已於 9 月 25 日回覆現場照片確認改善情形如下。

日期/地點	不符合事項	改善情形追蹤
114年9月8日 下午/ 民雄校區 臨時餐廳	1. 鋼瓶未妥善固定綁緊	已加掛鍊條綁緊固定。
	2. 未張貼警告標示、未設置圍籬。	協助張貼”嚴禁煙火”警示、GHS 告示與安全資料表，並以警示帶及三角錐圍籬警示。
	3. 無滅火設備	旁邊及門口設有滅火器

- 二、本校列入教育部南區大專校院安衛自主互助聯盟安全衛生外部稽核名單，南區職業安全衛生中心排定明(115)年 3 月 26 日來校檢查，除了書面文件審查，另查核表列有液化石油氣容器串接供應使用管理，預計安排檢查員至校內儲量最大的蘭潭校區活動中心餐廳瓦斯桶貯存區現場檢查，職安組將先行協助檢視儲存位置安全措施，惠請轉知配合。

環境保護組：

- 一、9 月 8 日為開學週，通知環保局清潔隊於該週恢復每週三、五來校收取學餐廚餘；9 月 10 日下午清潔隊反應，廚餘堆滿廚餘桶且外溢，造成清潔隊員搬運不便，將照片 mail 通知膳委會轉知改善。

- 二、因應非洲豬瘟問題，去電詢問清潔隊廚餘清理方式有無改變？清潔隊回覆廚餘仍按以往模式，每週三、五下午清潔隊來校清運廚餘。
- 三、114年9月-11月攤商產出之廚餘為1,230公斤。
- 四、配合衛生局來校執行病媒蚊孳生源稽查，10月17日稽查見學生餐廳外側樓梯有花盆底盤積水、及樓梯下方有積水帆布，mail通知膳委會改善，10月24日衛生局複查合格。

參、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、是否同意予以租金減免，提請討論。

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，提送下次會議審議。

※提案二

提案單位：學生事務處衛生保健組

案由：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。

說明：

- 一、依「學校衛生法」第23條第1項規定略以：「學校供應膳食者，應依據……提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施健康飲食教育，並由營養師督導及執行」；另依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第4條規定略以：「學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。」

- 二、復依「中央政府各機關學校出席費及稿費支給要點」第五點規定略以：「出席費之支給，以每次會議新臺幣二千五百元

為上限，由各機關學校視會議諮詢性質及業務繁簡程度支給」。

三、本校餐飲衛生督導人員係由食科系退休老師馮淑慧擔任，於每學期蒞校1至2次，協助執行餐飲衛生檢查、專業諮詢及相關業務指導。

四、綜上，擬請同意支付馮師每次出席諮詢及指導費新臺幣二千五百元，費用由膳食管理委員會項下支應。

決議：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。

※提案三

提案單位：環境保護及安全管理中心

案由：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。

說明：

一、依攤位場地出租契約書第13條規範，垃圾及廢棄物之清運：乙方應將營業期間之垃圾及廢棄物(含廚餘)，經資源回收分類處理後，放置甲方指定地點，未按規定處理者，每次罰款新台幣伍佰元。

二、因應非洲豬瘟防疫(禁止廚餘養豬)需求，並考量本校現行之廚餘回收及數據統計方式，易引起攤商間糾紛，建議強化蘭潭校區學生活動中心美食街攤位之廚餘管理措施如下：

(一) 廚餘回收前請瀝乾水分，移除外包裝、塑膠袋、紙巾、牙籤、筷子等雜物。攤商若未確實執行，致本校廚餘遭嘉義市政府環境保護局清潔隊拒收時，攤商須自洽合格業者處理廚餘，所衍生相關費用均由攤商自行負擔。

(二) 攤商回收廚餘應統一蒐集及放置於餐廳廚餘暫存區。

(三) 學生活動中心美食街所有攤商應每月輪值(輪值順序由管理委員會與攤商議定)，輪值工作範疇：

1. 維護餐廳廚餘桶及周邊環境，保持環境衛生，避免異味與病媒滋生。

2. 廚餘交付清潔隊回收數量統計(拍照佐證)，並於次

月3日前提交輪值月廚餘回收統計表至膳食委員會轉環安中心備查。

(四) 未按上述規定辦理者，每次罰款新臺幣伍佰元，另若因此導致學校權益受損或遭主管機關罰鍰，相關罰鍰由廠商承擔。

三、提案通過後，建議修正「國立嘉義大學攤位場地出租契約書」之規範事項，以利後續落實管理。

決議：照案通過。

肆、臨時動議：無。

伍、主席結論：略。

陸、散會：13時10分。