

國立屏東科技大學 111 學年度第 2 學期

衛生暨膳食委員會會議紀錄

開會事由：召開本校 111 學年度第 2 學期衛生委員會

開會時間：112 年 6 月 21 日(星期三)11:00

開會地點：行政中心三樓第一會議室

主席：段副校長兆麟

出席人員：如簽到表

紀錄：李春香

壹、主席致詞：

各位委員大家好，非常感謝各位委員撥冗參加這學期的衛生暨膳食委員會會議開始。

貳、上次會議決議事項報告

項次	會議決議事項內容	辦理單位	辦理情形
1	111學年度第2學期學生事務處健康促進諮商中心工作計畫	健康促進 諮商中心	常態性、例行性業務， 依計畫辦理
2	111 年寒假校內餐廳營業時間	生活輔導組 第一餐廳	寒假期間第一餐廳確實供餐
3	111 學年度第 2 學期校內餐廳星期日及連續假期供餐營業時間	生活輔導組 第一、二餐廳	依決議事項辦理
4	提供第一餐廳及第二餐廳續約合約內容	總務處事務組	會議中報告備查

參、執行單位工作報告

王主任祥宇：

主席各位委員大家早午安，上次會議決議事項如附件資料，依照決議事項辦理上次比較重要的是一餐二餐的合約續約內容事務組協助完成續約工作。其他教職員健康相關業務工作請參考會議資料細節，其中包括健康追蹤、傷病照護、傳染病防治、菸害防制與餐飲衛生管理等。

郭主任紋菁：

主席各位委員大家午安生活輔導組報告部分，會議資料第 15-23 頁學生餐廳用餐滿意度問卷調查彙整表並且提出具體的反映意見；這學期愛心餐卷核發執行情形，總計金額 5 萬元，第一、二餐廳廠商為關懷弱勢學生，回饋本校學生愛心餐券(計新台幣 4 萬元)，含校

友總會捐助在內(新台幣 1 萬元), 申請總計 37 人次, 已全數核發完畢。

主席(段副校長兆麟):

非常感謝王主任及郭主任, 報告分成二部分一部分是上次決議會議決議執行情形, 另一主要決議事項是二家餐廳合約續約訂定已經完成。在工作報告方面, 健康中心的工作報告林林總總內容非常豐富, 感謝健康中心為全校師生同仁健康把關, COVID-19 防疫不能放鬆, 其他傳染病也要加強防範, 另外外傷擦藥部份整學年有 4 千多人, 一個月大概有 500 多人, 一天就有 20 幾人到 30 人進出健康中心, 請同學在運動活動方面注意不要受傷; 在菸害防制部分, 修訂校園不准設置吸菸區, 進修部提出是否能放寬, 但這是國家規定, 校園不能設置吸菸區, 衛生局也會不定期抽查, 請大家務必配合; 在餐廳滿意度大致上以尚可、滿意居多, 請二家餐廳能重視同學意見反映, 能加以改進, 請各委員是否有要提出一些意見。

委員提問一:

張宮熊教授:

有關餐廳衛生部分比較多屬於量的部分, 質的部分比較少, 檢驗項目都合格但餐具部分有些不合格要加強改進, 在意見調查表部分能否增加食材新鮮度, 這屬於質的部分, 請一餐二餐經營者能為學生著想, 提升品質。

主席(段副校長兆麟):

謝謝張教授提供意見, 建議食材新鮮度很重要, 也請二家餐廳都能夠重視。

委員提問二:

學生會會長謝惠婷:

在衛生管理缺失部份, 不論一餐二餐都有出現病媒蟑螂, 可以請一餐二餐在衛生管理部分預計用甚麼方式去改善?

主席(段副校長兆麟):

謝謝學生會會長, 請二家餐廳經營者說明操作方式及食材新鮮度要如何做到?

第二餐負責人(林少珠):

食材會加強管理並能提供更好食材; 病媒防治部分學期中都請防治公司每二週做一次蟑螂防治, 暑假期間會請防治公司針對老鼠進行防治, 提供更好用餐環境。

第一餐負責人(涂凱蒂):

非基改食材部分已要求改進, 快餐出現蟑螂部分公司合約也要求很嚴格也已跟店家罰款; 在暑假期間一餐所有攤位全部更換, 會引進新店家進駐, 在品質要求部分會有更新辦法去要求控制與紀錄; 環境消毒會定期進行, 包含暑假期間會重新裝修整理, 接下來提供更高品質衛生及食材。

主席(段副校長兆麟):

特別感謝健康中心同仁，護理師人力有限但要做這麼多事是非常不容易，過去每一學期師生健康都能平平順順，若沒有其他指教，請進行下列提案。

伍、提案討論

提案一 提案單位：健康促進諮商中心

案由：112學年度第1學期學生事務處健康促進諮商中心工作計畫，提請討論(附件三；P.24-27)。

王主任祥宇：

工作計畫為例行性工作，跟以往不同的是今年112年度新生健康檢查規劃於新生始業式，希望能增加受檢完成率，也配合新生始業式讓工作流程更順暢；另一部分是菸害防治法會投入比較多心力去推動，以上是增加的部份。(其他請參考會議資料)

決議:照案通過

提案二 提案單位：生活輔導組

案由：有關112年暑假校內餐廳營業時間有關事宜，提請討論(附件四；P.28)。

說明：

- 一、暑假期間由第一餐廳供餐，營業期間自6月26日(一)至8月24日(四)，週一至週四期間供餐，供應時間1030時-1330時。
- 二、112年暑假供餐時間規劃案(由第一餐廳供餐)，提請討論。

決議:照案通過

提案三 提案單位：生活輔導組

案由：有關112學年度第1學期校內餐廳星期日及連續假期供餐營業時間有關事宜，提請討論(附件五；P.29)。

說明：

- 一、112學年度第1學期期間，單數週星期日由第一餐廳、雙數週由第二餐廳供餐。星期日及連續假日營業期間提供午餐；供應時間1030時-1330時。
- 二、112學年度第1學期校內餐廳星期日及連假營業時間規劃表，提請討論。

決議:照案通過

王主任祥宇：

餐廳衛生管理缺失評分部份被要求嚴格管理，會依照輔導項目要求食材登錄、食材新鮮度及環境衛生都會嚴格要求，從監督的角度要請業者包含圖書館輕食區協助，除了達到教育部輔導要求更要提供師生高品質的膳食目標。過去已有設計缺失記點罰則，將會在學務處處務會議上提出細則修訂，期望更合理的要求衛生管理細節。

主席(段副校長兆麟)：

因為政府規定為了全民健康著想，請二個餐廳能夠配合辦理，建議衛生管理部份能邀請二個餐廳溝通協調及相關行政單位也能參加，討論如何落實教育部規定及困難協助改進，並能訂定考核辦法，從管理角度來說能將規定管理一一落實，請二家餐廳多多配合。

委員提問三：

林純雯教授：

學生在校園生活除上課之外，在學校用餐除了吃得健康相關規定之外，是否也能增加環境視覺或聽覺感受，例如美化或放點音樂能提升學生用餐素質與感受

主席(段副校長兆麟)：

非常同意林委員提出視覺聽覺嗅覺的感官，提升用餐有好的感受，配合好的食材，這樣用餐環境也是一種享受也能留住學生在校用餐。

郭主任紋菁：

在問卷調查部分用餐環境氣氛部份調查，用餐滿意度大部分是尚可至滿意，二家餐廳有得到學生的肯定，會持續再力求更加完美。

陸、臨時動議

委員提問四：

學生會會長謝惠婷：

學生在滿意度反映意見上第一餐廳部份還是有學生提出餐廳味道很重，請冷氣空調加強，第二餐廳午餐用餐流量人較多，排隊動線不清，請二餐加強排隊動線規劃。

主席(段副校長兆麟)：

學生的意見是業務改進最好的方向，都能一一落實改進，業務品質提升就能留住學生。

柒、主席結論

若沒有其他意見謝謝大家，祝大家暑假快樂

捌、散會:12:00結束