

# 國立屏東科技大學 112 學年度第 1 學期

## 衛生暨膳食委員會會議紀錄

開會事由：召開本校 112 學年度第 1 學期衛生委員會

開會時間：113 年 1 月 11 日(星期四)12:10

開會地點：行政中心三樓第一會議室

主席：施副校長玫玲

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	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	健康促進諮商中心	常態性、例行性業務，依計畫辦理
2	112 年暑假校內餐廳營業時間	生活輔導組 第一餐廳	暑假期間第一餐廳確實供餐
3	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	生活輔導組 第一、二餐廳	依決議事項辦理

### 參、執行單位工作報告

王主任祥宇：

主席各位委員大家午安，首先報告上次會議決議事項，內容依照上次會議決議事項辦理如附件資料，衛生委員會工作報告請參考書面資料。

另外提案一部分會針對餐廳食品衛生管理督導檢查紀錄表修訂，因計分累計算法複雜，目前執行查核有困難，所以計畫修改計點罰則統計方法。今年被投訴於教育部或其他網路平台上的問題，我們彙整如“民眾反映餐廳衛生一覽表”，項目概要要有病媒出現、工作人員衛生健康檢查與活動餐車管理等項目。我們分別對病媒防治、餐廳工讀生健康檢查與校內活動餐車查核等工作分別提供工作內容與相對應的因應方式進行報告。

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 頁書面資料請參閱第 20-26 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，第一、二餐廳廠商為關懷弱勢學生，回饋本校學生愛心餐券(面額 50 元/張，第一餐廳 1 萬元，第二餐廳 3 萬元，計新台幣 4 萬元)。本學期申請計 24 人次，已全數核發完畢。

**主席(施副校長玫玲):**

以上報告是否有要提出了解的地方。

**委員提問:**

**主計室沈主任艷雪:** 針對食品檢驗項目不合格部份如何進行追蹤處理?

**王主任祥宇:** 不合格部份可在附件資料第 12 頁中看到，集中在餐具清洗檢驗。其中迎賓館餐廳及二餐有不合格的紀錄，主要因為塑膠美奈皿餐具磨損造成，經過提醒督導洗滌方式後有部分改善，但仍可能需要檢查淘汰磨損較明顯的塑膠餐盤。之後將由積極督導改進建議表提醒計點扣分。

**主計室沈主任艷雪:** 餐具檢驗部分第一餐廳滷味餐具檢驗時間點只到 9 月 26 日的原因是?

**健康中心李春香護理師:** 滷味餐具內用改為紙碗，用完即丟所以不須檢驗。

**主席(施副校長玫玲):**

若沒有其他意見，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 2 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. 27~30)。

**決議：照案通過**

**提案二**

**提案單位：健康促進諮商中心**

案由：修正「國立屏東科技大學衛生委員會設置辦法」部分條文，提請討論。

說明：

- 一、本案係屬中央法規標準法第 3 條所定，各機關發布之命令，得依其性質，稱規程、規則、細則、辦法、綱要、標準或準則，修正為辦法格式撰寫原則，改為條次，而非要點。
- 二、本案經衛生委員會議通過後施行。
- 三、修正辦法對照表如下(修正後內容如附件四，P. 31)

**決議：照案通過**

**提案三**

**提案單位：健康促進諮商中心**

案由：修正「國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法」部分條文，提請討論。

說明：

- 一、本案係屬中央法規標準法第 3 條所定，各機關發布之命令，得依其性質，稱規程、規則、細則、辦法、綱要、標準或準則，修正為辦法格式撰寫原則，改為條次，而非要點。
- 二、本案經衛生委員會議通過後施行。
- 三、修正辦法對照表如下（修正後內容如附件五，P. 32-35）

**餐旅系張慧珍老師：**條文第四條檢查對象，餐旅系的迎賓館實習餐廳應該不在這範圍內，系上的校內實習是課程的實習場域是教學課程，若要求所有求學生實習餐廳都要健檢，在課堂上其實是沒辦法做到這部分，在此建議迎賓館還是在課程範圍教學部分，不應列在學校內的固定營運餐廳。

**王主任祥宇：**目前的查核工作執行時並未把迎賓館實習餐廳列入常規查核範圍。但是為確保食安環境，平常在檢驗抽查時還是會安排對迎賓館進行採檢。後續對學生餐飲實習場域的管理方式將諮詢並尊重校內委員的意見。

**餐飲系張老師慧珍：**餐旅系還是會繼續配合衛生管理，這部分本身就是一個課程教學場域，不是固定營運場域，安全衛生部分我們都會積極配合，沒有問題的。

**圖書與會展館顏秘書玉信：**在此正名我們的單位名稱是「圖書與會展館」。

**學生諮商中心廖主任珮如：**在第六條的第五款，「學生餐廳督導改進建議表」，其實整個條文表單都是寫「學校餐廳」建議把「學生」餐廳改成「學校」餐廳才會比較一致

**王主任祥宇：**依照建議直接修改。

**主席(施副校長玫玲)：**

採樣送驗一定是本校檢驗中心嗎？若檢測需再確認複檢要外送其他單位時是不是更改為公證單位。

**王主任祥宇：**這部分條文依委員意見修改為每學期抽樣委託認證檢驗單位進行測試。

**主席(施副校長玫玲)：**條文罰則部份的表格 10 點以下「不罰」，畢竟有缺失在，改為「限期改善」，在管理上會更好些。

**總務處羅憲哲秘書：**條款第六條第四款，依規定每學年應參加講習八小時，參加對象工作人員是指該由誰來參加，這點不確定誰該參加。

**護理師李春香：**參加對象是由「餐飲從業人員」依規定每學年參加。

**王主任祥宇：**這部分條文依意見修改為“餐飲從業人員依規定每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時”。條款及表格對象名稱統一改「餐飲從業人員」。

**教務長盧教務長威華**

第四條檢查對象包含員生消費合作社是獨立單位是不是也考量一下。

**王主任祥宇：**員生消費合作社是指三社有販售熟食熱食，是否涵括進管理範圍，將尊重校內委員的意見。

**主計室沈主任艷雪:**員生消費合作社是社團法人，不是針對校內經營的廠商，建議不列為校內固定食品販售管理範圍。

**圖書與會展館顏玉信秘書:**圖書與會展館輕食區是否修正為進駐廠商。

**學生諮商中心廖主任珮如:**建議檢查對象可以改為所有提供熟食的廠商及學校活動單位包含園遊會，另外罰則部分可以寫出例外那些不罰及不罰原因。

**王主任祥宇:**依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」法規裏，員生消費合作社也包含在內，所以過去都是視為學校餐飲場所及學校餐飲從業人員，但將尊重委員意見修改。

**學生諮商中心廖主任珮如:**建議「本校提供餐飲服務之作業場所及從業人員(不含教學場域)」

**主計室沈主任艷雪:**名詞定義要一致性，如果是學校場域出狀況是不是學校要負責即使是超商，名詞定義要定清楚。

**主席:**針對第四條之修改內容，目前先訂檢查對象為「本校提供餐飲服務之作業場所及從業人員(不含教學場域)」。若是超商已有學校進駐廠商合約處理，迎賓館學生實習餐廳也有餐旅系進行管理。

**學務長王學務長仕圖:**如果以對象來說我認為是以「本校提供餐飲服務之作業場所及從業人員(不含教學場域)」來訂，會比較有彈性廣泛性。

**學生諮商中心廖主任珮如:**這個辦法沒有寫到法規依據「學校衛生法」，在「學校衛生法」第二十二條第一項學校應加強餐廳、廚房、員生消費合作社之衛生管理。所稱餐廳是指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所，這個法規廣泛定義是有包含學生實習餐廳。

**決議:**本辦法通過修改第一、第六、第七條內容，另第四條檢查對象需要再研議，並與人事室法制組諮詢確認相關適用之餐飲從業人員與場域之建議後，於下次會議重新提案討論。

#### 提案四

提案單位：生活輔導組

**案由:**113年寒假校內餐廳營業時間，提請討論(附件六；P.36)。

**說明:**

一、寒假期間由第二餐廳供餐，營業期間自1月15日(一)至2月1日(四)，週一至週四期間供餐，供應時間1030時-1330時。

二、113年寒假供餐時間規劃(由第二餐廳供餐)(附件六；P.36)。

**決議:**照案通過

#### 提案五

提案單位：生活輔導組

**案由:**112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有關事宜，提請討論。

(附件七；P.37)。

說明：

- 一、112 學年度第 2 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 2 學期校內餐廳星期日及連假營業時間規劃表，提請討論(附件七；P.37)。

**決議:照案通過**

**陸、臨時動議**

**柒、主席結論**

**捌、散會:13:30結束**