

## 106 學年度第二學期膳食衛生委員會會議記錄

---

會議時間：107 年 3 月 28 日

會議地點：J 棟 4E 視聽教室

會議主席：黃湏鈺 餐飲衛生督導

與會人員：如簽到單

會議記錄：陳麗琴

---

### 一、宣布開會：

主席宣布開會。

### 二、學務長致詞：

黃老師、總務長、怡潔組長以及各家廠商、各位同學大家好，今天召開膳食衛生委員會，大家若對校園餐飲有問題可以踴躍提出討論，共同為校園餐飲衛生安全把關，讓全校師生吃得健康也吃得安心。

### 三、會議內容：

餐飲衛生督導：

- (一)校園食材登錄作業已施行一段時間，大部分商家都能按時完成登錄，但仍有一家出現紅單，請盡快補登避免受罰，在此提醒大家記得要按時到校園食材登錄平台填寫相關資料。
- (二)衛福部來函指示學校餐飲業者烹調應符合我國每日飲食指南、國民飲食指標等國人飲食建議基準，減油、減鹽、少糖及選用加碘鹽之原則。請各位夥伴配合遵守，維護師生飲食之健康。

總務長：

學校為了提供同學一個舒適的用餐環境，特別與全家超商合作，以企業管理的規格來重新規畫美食街。為不影響學生上課，工程選在暑假開始動工，下學期開學大家將會看到嶄新的美食街，不論在餐點多樣性或空間舒適度方面都會讓大家耳目一新。在衛生管理層面，以後全家超商也會派遣專人來輔導各商家依照餐飲衛生管理規章完成各項標準作業，學校端之衛生督導則可更順利地完成各項餐飲衛生稽核。

校長非常重視全校學生的安全，也很期待整個美食街的改善後，能讓學生喜愛就近在校用餐，不必於中午時間奔波至校外買餐點，避免因時間之急迫而造成交通意外。7ven 目前是打 9 折，全家後會打 88 折。全家在

很多高中跟大學都有經營校園餐飲，所以非常有經驗，它把豐富的經驗帶來華醫，希望能讓全校師生的用餐環境更加方便、舒適及衛生。

#### 四、問題與討論：

Q: 牛排店的麵是加熱過才淋醬上去，不知道那些麵是不是當天新鮮的？

A: 麵都是當天送來的，我們只是把它蒸熱，透過蒸熱的過程麵會變得比較Q彈也更加衛生。

Q: 便當的菜太鹹。

A: 謝謝同學的建議，我們會再做調整。

#### 五、臨時動議：

無

#### 六. 散會。