

104 學年度第 2 學期膳食管理委員會會議紀錄

日期：105 年 6 月 8 日（三）上午 10 時 30 分

地點：國際學院 60412 教室

主席：危學務長永中

出席：如簽到單

紀錄：陳彥宇

壹、主席致詞

感謝各位膳食委員撥空前來與會，也謝謝各位委員這學期協助督導檢查餐廳。也請各家餐廳業者留意本次會議之檢查情形。

貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於本(105)年 3 月將膳食衛生督導檢查表送交給各委員，敦請各委員至各餐廳依檢查表項目逐項檢查，感謝各委員於 5 月中陸續將膳食衛生督導檢查結果送回生活輔導組，經統計督導檢查結果，分析詳見本資料 2-11 頁：

(一) 各餐廳在下列幾項，表現佳：

1. 工作人員之第 2 項：工作中不可有吸煙、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
2. 工作人員之第 5 項：手部有膿腫、創傷者，應包紮妥當並不得從事接觸食物之工作。
3. 調理場所之第 5 項：供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。
4. 調理場所之第 7 項：待用餐具應有適當容器裝置。

(二) 各餐廳在下列幾項缺失較多，應加強改進：

1. 調理場所之第 2 項：用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
2. 調理場所之第 8 項：配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。
3. 調理場所之第 9 項：用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。
4. 廚餘處理之第 1 項：剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。
5. 其他之第 1 項：衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫

※請各餐廳針對以上缺失加強改進，下學期列入重點督導項目。

二、膳食委員另對各餐廳提出應改進事項，請各餐廳加強注意並改善：

餐廳名稱	檢查日期	改善建議事項	總務處回覆處理情形
禾豐餐廳	5/16	1. 廚房地面有小塊積水 2. 排油煙機接縫處滴油	已要求廠商加強餐廳與廚房內外之環境管理，並追蹤其改善狀況。

實習餐廳	5/16	1. 讓本校學生藉機在餐廳實習有助學習，但要加強學生之服務態度，顧客有意見應仔細小心回應，領班也應帶頭做起。	已要求廠商加強員工職場教育訓練，並追蹤其改善成效。
八車2店	5/16	1. 多注重員工個人整潔禮儀 2. 廚房空調可再改善	已要求廠商加強員工個人衛生管理，並請總務處營繕人員前往查看，相關問題於暑假期間處理以協助改善，擬追蹤相關狀況。
所有餐廳	5/13	1. 地板常見濕滑不潔，櫥櫃冰箱門片不潔發霉 2. 垃圾桶多未加蓋 3. 建議每學期針對地板、排水系統及門片進行徹底清潔	已要求廠商加強管理，另已請廠商於暑假期間更換冰箱門片，並持續追蹤其改善狀況。

三、改善建議及督導重點

1. 104 學年度第二學期各委員依檢查項目表，督檢各餐廳缺失統計表(如后)，請各餐廳加強改善，並將下列項目列為下學期重點檢查：

104 學年度第二學期	
檢查項目	缺失餐廳
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔	賀喜屋、八方雲集、鮮豆屋、義廚坊、高爾夫餐廳、杰森餐廳、禾豐餐廳、仟帆餐廳
配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔	味美自助餐、高爾夫餐廳、實習餐廳、情境餐廳、杰森餐廳、八車二店
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔	味美自助餐、賀喜屋、麵食部、義廚坊、實習餐廳、輕食坊、杰森餐廳、八車二店
剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理	味美自助餐、賀喜屋、八方雲集、鮮豆屋、義廚坊、八車1店、高爾夫餐廳、實習餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森餐廳、八車二店、禾豐餐廳、2+2、香戀麵坊
衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫	賀喜屋、八方雲集、實習餐廳、情境餐廳、輕食坊、八車二店

2. 經本(104-2)學期與 104-1 學期比較，104-1 督檢缺失，於本學期改善於否，未明顯改善之餐廳如下，請各餐廳加強改善，並列入下學期重點督導項目：

104 學年度第一學期		104 學年度第二學期
檢查項目	缺失餐廳	未改善餐廳
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	主恩麵食部、義廚坊、八車 2 店、 義咖啡、高爾夫餐廳	主恩麵食部、義廚坊、八車 2 店
剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理	義廚坊、主恩麵食部、實習餐廳、 輕食坊	義廚坊、實習餐廳、輕食坊

104 學年度第 2 學期膳食委員膳食衛生督導檢查結果

一、檢查項目－工作人員

1、著整潔工作衣帽（鞋），以防異物落入食品中，必要時應戴口罩及手套。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	

2、工作中不可有吸煙、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

3、保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	

4、手指不可觸及餐具之內緣及飲食物。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

5、手部有膿腫、創傷者，應包紮妥當並不得從事接觸食物之工作。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

二、檢查項目－調理用膳場所衛生

1、牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	<u>2</u>	1	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

2、用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	1	0	1	1	1	1	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	1	0	0	1	1	0	0	0	

3、食品應在工作枱上調理，容器不得直接放置地面。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

4、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	<u>2</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	1	1	0	

5、供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

6、私人物品不得放置於調理場所，應設有置物室。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	1	1	1	0	0	0	0	0	0	

7、待用餐具應有適當容器裝置。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

8、配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	1	<u>2</u>	1	0	0	0	0	0	

9、用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	<u>2</u>	1	1	0	0	1	<u>2</u>	0	<u>2</u>	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	1	0	1	0	0	0	0	0	0	

10、抹布應保持洗淨。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

三、檢查項目－餐具洗滌

1、調理用具及餐具應保持清潔並妥為存放。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	1	1	0	0	0	0	0	0	0	

四、檢查項目－廚餘處理

1、剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	1	1	0	1	1	1	<u>3</u>	1	<u>4</u>	<u>2</u>
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	<u>3</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	0	1	0	1	1	0	

2、廢棄物不得堆放於食品作業場所內，廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害物質溢出。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

五、其他項目

1. 衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	鮮豆屋	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
缺失(次)	0	1	0	1	0	0	0	0	<u>2</u>	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	17	17	17	17	7	7	7	7	7	
缺失(次)	1	0	<u>3</u>	1	0	0	0	0	0	

104 學年度第 2 學期校園餐飲問卷調查結果【校本部】

一、學校餐廳滿意度調查

1、餐飲菜色及品質(種類、口味)較為滿意。(複選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	58	16	74	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	18	7	25
B. 賀喜屋便當	173	74	247	I. 杰森餐廳	54	13	67
C. 主恩麵食部	67	29	96	J. 義咖啡	98	39	137
D. 八方雲集	163	60	223	K. 輕食坊	33	10	43
E. 鮮豆屋	88	25	113	L. 英語情境餐廳	16	16	32
F. 八車義廚坊	76	19	95	M. 義大實習餐廳	38	14	52
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	26	11	37	N. 義大高爾夫餐廳	49	13	62
合計							1303

2、餐飲購餐方便性較為滿意。(複選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	58	22	80	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	49	5	54
B. 賀喜屋便當	173	42	215	I. 杰森餐廳	164	23	187
C. 主恩麵食部	67	33	100	J. 義咖啡	30	29	59
D. 八方雲集	163	26	189	K. 輕食坊	121	66	187
E. 鮮豆屋	88	11	99	L. 英語情境餐廳	32	23	55
F. 八車義廚坊	76	8	84	M. 義大實習餐廳	3	0	3
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	48	3	51	N. 義大高爾夫餐廳	10	2	12
合計							1375

3、餐飲價位較為滿意。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分較為滿意的餐飲價位。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	87	24	111	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	29	4	33
B. 賀喜屋便當	183	72	255	I. 杰森餐廳	41	13	54
C. 主恩麵食部	175	55	230	J. 義咖啡	11	8	19
D. 八方雲集	72	41	113	K. 輕食坊	52	47	99
E. 鮮豆屋	72	22	94	L. 英語情境餐廳	3	5	8
F. 八車義廚坊	65	16	81	M. 義大實習餐廳	4	2	6
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	28	8	36	N. 義大高爾夫餐廳	10	2	12
合計							1151

4、餐飲工作人員服務態度較為滿意。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分較為滿意的餐飲工作人員服務態度。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	41	19	60	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	33	2	35
B. 賀喜屋便當	114	49	163	I. 杰森餐廳	48	20	68
C. 主恩麵食部	87	28	115	J. 義咖啡	65	48	113
D. 八方雲集	66	27	93	K. 輕食坊	30	29	59
E. 鮮豆屋	81	22	103	L. 英語情境餐廳	35	26	61
F. 八車義廚坊	54	13	67	M. 義大實習餐廳	47	29	76
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	27	5	32	N. 義大高爾夫餐廳	53	23	76
合計							1121

5、餐飲工作人員衛生較為滿意。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分較為滿意的餐飲衛生工作人員。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	26	9	35	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	14	1	15
B. 賀喜屋便當	63	30	93	I. 杰森餐廳	27	13	40
C. 主恩麵食部	19	9	28	J. 義咖啡	109	55	164
D. 八方雲集	89	43	132	K. 輕食坊	47	28	75
E. 鮮豆屋	90	27	117	L. 英語情境餐廳	45	60	105
F. 八車義廚坊	40	7	47	M. 義大實習餐廳	76	34	110
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	11	2	13	N. 義大高爾夫餐廳	66	29	95
合計							1069

6、供餐速度較為滿意之餐廳。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分供餐速度較為滿意。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	88	30	118	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	12	1	13
B. 賀喜屋便當	191	74	265	I. 杰森餐廳	43	29	72
C. 主恩麵食部	158	53	211	J. 義咖啡	16	17	33
D. 八方雲集	32	23	55	K. 輕食坊	67	39	106
E. 鮮豆屋	37	14	51	L. 英語情境餐廳	16	8	24
F. 八車義廚坊	40	6	46	M. 義大實習餐廳	14	1	15
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	18	3	21	N. 義大高爾夫餐廳	32	3	35
合計							1065

7、提供餐具和餐飲衛生較為滿意。(可複選)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分提供餐具和餐飲衛生較為滿意。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	25	10	35	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	11	0	11
B. 賀喜屋便當	57	28	85	I. 杰森餐廳	39	13	52
C. 主恩麵食部	27	7	34	J. 義咖啡	105	58	163
D. 八方雲集	98	43	141	K. 輕食坊	38	35	73
E. 鮮豆屋	67	25	92	L. 英語情境餐廳	35	31	66
F. 八車義廚坊	48	7	55	M. 義大實習餐廳	74	30	104
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	12	1	13	N. 義大高爾夫餐廳	74	33	107
合計							1031

8、您最常選擇校園內哪些餐飲服務。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分餐廳是否需改善衛生環境。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	67	20	87	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	34	4	38
B. 賀喜屋便當	151	61	212	I. 杰森餐廳	114	25	139
C. 主恩麵食部	116	46	162	J. 義咖啡	32	42	74
D. 八方雲集	107	40	147	K. 輕食坊	81	89	170
E. 鮮豆屋	43	14	57	L. 英語情境餐廳	23	29	52
F. 八車義廚坊	80	13	93	M. 義大實習餐廳	8	9	17
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	42	10	52	N. 義大高爾夫餐廳	19	5	24
合計							1324

9、您覺得學校內哪幾家餐廳需要改善衛生環境。(複選題)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分餐廳是否需改善服務態度。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	85	30	115	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	48	19	67
B. 賀喜屋便當	45	18	63	I. 杰森餐廳	136	58	194
C. 主恩麵食部	127	50	177	J. 義咖啡	5	7	12
D. 八方雲集	14	3	17	K. 輕食坊	15	6	21
E. 鮮豆屋	1	6	7	L. 英語情境餐廳	1	1	2
F. 八車義廚坊	65	17	82	M. 義大實習餐廳	2	1	3
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	46	22	68	N. 義大高爾夫餐廳	0	3	3
合計							831

10、您覺得學校內哪幾家餐廳需要改善服務態度。(可複選)

※依住宿生和非住宿生統計，可區分餐廳供餐速度較需改善。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	62	30	92	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	19	7	26
B. 賀喜屋便當	20	5	25	I. 杰森餐廳	86	39	125
C. 主恩麵食部	38	14	52	J. 義咖啡	39	14	53
D. 八方雲集	22	7	29	K. 輕食坊	42	24	66
E. 鮮豆屋	9	1	10	L. 英語情境餐廳	10	4	14
F. 八車義廚坊	53	24	77	M. 義大實習餐廳	8	8	16
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	26	9	35	N. 義大高爾夫餐廳	1	4	5
合計							625

11、您覺得學校內供餐速度較需改善之餐廳

※依住宿生和非住宿生統計，可區分餐廳供餐速度較需改善。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 味美自助餐廳	5	2	7	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	40	14	54
B. 賀喜屋便當	2	1	3	I. 杰森餐廳	47	10	57
C. 主恩麵食部	5	2	7	J. 義咖啡	79	65	144
D. 八方雲集	136	38	174	K. 輕食坊	17	15	32
E. 鮮豆屋	22	8	30	L. 英語情境餐廳	14	20	34
F. 八車義廚坊	73	15	88	M. 義大實習餐廳	18	8	26
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	46	17	63	N. 義大高爾夫餐廳	13	11	24
合計							743

二、餐飲調查

1、以午餐為例，您能接受校園內餐飲的消費為多少。（單選題）

	住宿生		非住宿生		合計
	男生	女生	男生	女生	
A. 50 元以下	20	3	13	39	75
B. 51-100 元	58	45	52	79	234
C. 101-150 元	18	8	19	14	59
D. 150 元以上	0	0	3	2	5
合計	96	56	87	134	373

2、您平均一天會在學校用餐幾次。（單選題）

	A. 0 次	B. 1 次	C. 2 次	D. 3 次	E. 4 次以上	合計
住宿生	2	26	177	143	0	348
非住宿生	0	187	22	6	0	215
合計	2	213	199	149	0	563

3、您大約每天會花多少錢在學校餐飲上。

	住宿生		非住宿生		合計
	男生	女生	男生	女生	
A. 50 元以下	2	5	3	17	27
B. 51-100 元	10	74	55	92	231
C. 101-150 元	56	131	24	17	228
D. 150 元以上	29	42	6	7	84
合計	97	252	88	133	570

4、學校內最重要的餐飲服務。（單選題）

	住宿生	非住宿生	合計
A. 比校外餐飲較便宜的價位	210	55	265
B. 方便快速的點餐機制	76	40	116
C. 高品質的精緻美食	41	31	72
D. 周到親切的服務態度	9	2	11
E. 優雅舒適的用餐空間	11	5	16
合計	347	133	480

104 學年度第 2 學期校園餐飲問卷調查結果【醫學院區】

一、學校餐廳滿意度調查

1、餐飲菜色及品質(種類、口味)較為滿意。(複選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	71	49	120	D. 香戀麵坊	56	28	84
B. 禾豐美食廣場	94	78	172	E. 葉媽媽異國美食	113	88	201
C. 2+2 茶鋪	58	46	104				
總計							681

2、餐飲購餐方便性較為滿意。(複選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	89	69	158	D. 香戀麵坊	36	17	53
B. 禾豐美食廣場	109	75	184	E. 葉媽媽異國美食	52	34	86
C. 2+2 茶鋪	56	17	73				
總計							554

3、餐飲價位較為滿意。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	105	69	174	D. 香戀麵坊	37	12	49
B. 禾豐美食廣場	58	50	108	E. 葉媽媽異國美食	58	43	101
C. 2+2 茶鋪	64	43	107				
總計							539

4、餐飲工作人員服務態度較為滿意

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	73	48	121	D. 香戀麵坊	31	11	42
B. 禾豐美食廣場	63	54	117	E. 葉媽媽異國美食	141	77	218
C. 2+2 茶鋪	38	30	68				
總計							566

5、餐飲工作人員衛生較為滿意。(單選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	32	29	61	D. 香戀麵坊	33	14	47
B. 禾豐美食廣場	55	40	95	E. 葉媽媽異國美食	115	63	178
C. 2+2 茶鋪	73	40	113				
總計							494

6、供餐速度較為滿意之餐廳。(單選題)

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	74	56	130	D. 香戀麵坊	46	21	67
B. 禾豐美食廣場	101	61	162	E. 葉媽媽異國美食	26	19	45
C. 2+2 茶鋪	47	35	82				
總計							486

7、提供餐具和餐飲衛生較為滿意。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	45	33	78	D. 香戀麵坊	40	21	61
B. 禾豐美食廣場	65	51	116	E. 葉媽媽異國美食	97	55	152
C. 2+2 茶鋪	54	43	97				
總計							504

8、您最常選擇校園內哪些餐飲服務。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	85	59	144	D. 香戀麵坊	51	25	76
B. 禾豐美食廣場	106	70	176	E. 葉媽媽異國美食	80	56	136
C. 2+2 茶鋪	52	31	83				
總計							615

9、您覺得學校內哪幾家餐廳需要改善衛生環境。

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	73	66	139	D. 香戀麵坊	43	31	74
B. 禾豐美食廣場	59	21	80	E. 葉媽媽異國美食	18	9	27
C. 2+2 茶鋪	7	4	11				
總計							331

10、您覺得學校內哪幾家餐廳需要改善服務態度

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	29	25	54	D. 香戀麵坊	57	45	102
B. 禾豐美食廣場	51	27	78	E. 葉媽媽異國美食	9	2	11
C. 2+2 茶鋪	19	7	26				
總計							271

11、您覺得學校內供餐速度較需改善之餐廳

餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計	餐廳名稱	住宿生 (次數)	非住宿 (次數)	合計
A. 仟帆餐廳	31	27	58	D. 香戀麵坊	23	25	48
B. 禾豐美食廣場	33	10	43	E. 葉媽媽異國美食	93	78	171
C. 2+2 茶鋪	11	4	15				
總計							335

二、餐飲調查

1、以午餐為例，您能接受校園內餐飲的消費為多少。(單選題)

	住宿生		非住宿生		合計
	男生	女生	男生	女生	
A. 50 元以下	12	65	8	37	122
B. 51-70 元	27	93	24	73	217
C. 71-100 元	6	4	6	9	25
D. 101 元以上	1	0	0	1	2
合計	46	162	38	120	366

2、您平均一天會在學校用餐幾次。(單選題)

	A. 0 次	B. 1 次	C. 2 次	D. 3 次	E. 4 次以上	合計
住宿生	0	23	80	60	0	163
非住宿生	5	86	21	8	0	120
合計	5	109	101	68	0	283

3、您大約每天會花多少錢在學校餐飲上。

	住宿生		非住宿生		合計
	男生	女生	男生	女生	
A. 50 元以下	4	3	4	15	26
B. 51-100 元	13	62	28	86	189
C. 101-150 元	15	67	1	17	100
D. 151 元以上	14	31	4	3	52
合計	46	163	37	121	367

4、學校內最重要的餐飲服務。(單選題)

	住宿生	非住宿生	合計
A. 比校外餐飲較便宜的價位	95	65	160
B. 方便快速的點餐機制	38	32	70
C. 高品質的精緻美食	17	15	32
D. 周到親切的服務態度	5	4	9
E. 優雅舒適的用餐空間	8	9	17
總計	163	125	288

參、各單位報告

一、衛生保健組

衛生保健組餐飲衛生管理檢查報告

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
味美餐廳	105.03.14	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 3. 飲水設備：105.02.15 更換濾心。
	105.05.16	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 3. 飲水設備：105.04.06 更換濾心。
	105.05.18 衛生局 稽查	清潔環境後，掃具請勿放置於現場。	已立即改善。	油炸油檢驗：合格。
賀喜屋 餐廳	105.03.14	1. 冷凍庫未密封之食物容器堆疊放置。 2. 冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。	已立即改善。 已立即改善。	餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。
	105.05.16	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 3. 飲水設備：105.05.13 更換濾心。
八方雲集 義大店	105.03.14	裝鍋貼之容器盤子未密封堆疊放置。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。
	105.05.16	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
鮮豆屋	105.03.14	販賣檯上珍珠飲料食品未加蓋。	已立即改善。	每日確實登錄各項檢查記錄表。
	105.05.16	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。
麵食部	105.03.14	冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.02.20 更換濾心。
	105.05.16	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 4. 飲水設備：105.05.13 更換濾心。
八車 義廚房	105.03.14	1. 作業場所地面濕滑。 2. 冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。 3. 吐司麵包及餐包未標示日期。	作業後刷洗擦乾。 已立即改善。 已連繫春鑫麵包廠改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.02.15 更換濾心。
	105.05.16	1. 冰箱食材疊放且部份食材未加蓋。 2. 庫房部份食材未離地放置。 3. 三台冰箱未放置溫度計，未每日確實登錄冰箱溫度紀錄表。	已立即改善。 已立即改善。 5/17 複檢已改善	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.04.25 更換濾心。
八車一店	105.03.14	1. 冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。 2. 生牛肉片與冰淇淋未區隔放置。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.02.08 更換濾心。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
	105.05.16	冰箱門把積水，未清除。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 4. 飲水設備：105.04.25 更換濾心。
八車二店	105.03.14	1. 黑輪條無包裝標示。 2. 作業場所之煮好的飲料未加蓋。	進貨時改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查紀錄表。 3. 飲水設備：105.02.08 更換濾心。
	105.05.16	二台冰箱未設置溫度計，未每日確實登錄冰箱溫度記錄表。	5/17 複檢已改善	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：105.04.25 更換濾心。
杰森餐廳	105.03.14	1. 作業場所地面濕滑。 2. RO 濾水器 104/12/01 維護後，尚未再維護。 3. 吐司麵包未標示日期。	已立即改善。 輔導改善，預定 105/03 更換濾心及清洗內部。 已連繫春鑫麵包廠改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。
	105.05.16	1. 每日未確實登錄冰箱溫度紀錄表。 2. 冰杓直接置於冰桶中。 3. 泡水之冬粉直接置於地面。	5/17 複檢已改善 已立即改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.04.16 更換濾心。
實習中心	105.03.14	實習餐廳：冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。 國際一館： 1. 冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。 2. 吐司麵包及餐包未標示日期。 義咖啡： 1. 工讀生手取熟食燻雞肉時未戴手	已立即改善。 已立即改善。 已連繫春鑫麵包廠改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.02.23 更換濾心。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
		套。 2. 吐司麵包及餐包未標示日期。 情境餐廳：吐司麵包及餐包未標示日期。 輕食坊： 1. 冷凍冰箱及冷藏冰箱溫度未紀錄。 2. 厚吐司麵包及熱狗餐包未標示日期。	已連繫春鑫麵包廠改善。 已連繫春鑫麵包廠改善。 已立即改善。 已連繫春鑫麵包廠改善。	
	105.05.16	義咖啡：每日未確實登錄冰箱溫度紀錄表。	5/17 複檢已改善	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：105.04.26 更換濾心。
仟帆餐廳	105.05.31	現場符合餐飲衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實填寫各項檢查紀錄表。 3. 濾心清洗：105.05.06。
禾豐美食	105.05.31	1. 冷凍庫食材物品紙箱多堆疊於地上，請依先進先出原則擺放。 2. 備膳區地板濕滑。	輔導改善。 輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：105.05.12。 3. 每日確實填寫各項檢查紀錄表。
滷味	105.05.31	現場符合餐飲衛生規範。		餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。
葉媽媽創意美食	105.05.31	1. 食品調製後，置於室溫不得超過 2 小時。 2. 冷藏庫食材盤疊放，易交叉汙染	已立即改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：105.05.12。 3. 每日確實填寫各項檢查紀錄表。
香戀麵食館	105.05.31	冷凍庫食材擺放雜亂，水餃、丸子分類為小包裝，應清楚標示進貨日期，依先進先出原則存放使用。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實填寫各項檢查紀錄表。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
2+2 茶舖	105.05.31	現場符合餐飲衛生規範。		1. 每日確實填寫各項檢查紀錄表。 2. 濾心清洗：105.05.16。

二、事務組

關於前面承辦單位所提之餐廳工作人員於【工作中不可有吸煙、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為】檢查項目之缺失，如經查證屬實將按照契約確實處理，請各家餐廳業者勿心存僥倖。

三、營繕組

目前已是學期末，即將進入暑假，大部分餐廳暑假期間未開放，請注意設備電源相關事宜。並如有新增餐廳設備或更動，請一定要先知會本組。

肆、主席結論

請各家餐廳業者記得做好員工教育訓練，以避免違反相關餐飲法規與本校規定，並保障本校學生衛生之安全。

伍、散會