

# 105 學年度第 2 學期第 1 次膳食管理委員會會議紀錄

日期：106 年 05 月 31 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

感謝各位膳食委員本學期協助進行餐廳衛生督導檢查，稍後承辦單位生輔組會為各位委員以及餐廳說明本學期檢查分析結果，那也請各家餐廳業者留意各項檢查結果，並協助隨時進行改善，以避免學校關於餐廳衛生方面出現漏洞，而有問題的話，歡迎提出來討論，一起營造雙贏的局面。

## 貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於 106 年 3 月時，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 2-10 頁：

（一）各餐廳在下列幾項，**普遍表現佳**：

1. 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。
2. 調理場所之第 1 項：牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔。
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。

（二）各餐廳在下列幾項**普遍缺失較多**，應加強改進：

1. 工作人員之第 1 項：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。
2. 工作人員之第 3 項：保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。
2. 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。
3. 調理場所之第 3 項：食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。
4. 調理場所之第 6 項：私人物品不得放置於調理場所，應設有置物室。
5. 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。
6. 調理場所之第 9 項：用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。
7. 調理場所之第 10 項：抹布應保持洗淨
8. 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。
9. 廚餘處理之第 2 項：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。
10. 其他項目之第 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
八車2店	106/4/20、25 106/5/1、2	店內冷氣問題尚未改善。	擬會同營繕組人員先至現場勘查，並於暑假期間處理改善。
校本部 多數餐廳	106/4/26	工作人員衣帽整潔、口罩手套方面多有缺失	擬加強督導業者相關衛生管理，並持續追蹤改善狀況。
多數餐廳	106/05	冰箱冷藏冷凍食品未封蓋保存	已向業者要求立即改善缺失，並加強注意食材保存衛生。
校本部 半數餐廳	106/05	冷凍櫃溫度未達標準。	建請餐廳業者聯繫冷凍庫維護廠商檢查冰箱是否需要作溫度調整或修繕，並建議減少開關次數。

### 三、改善建議及督導重點

1.105 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：

105 學年度第二學期	
檢查項目	缺失餐廳
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。	味美餐廳、八方雲集、義廚坊、八車茶飲1店、八車茶飲2店、高爾夫餐廳、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森餐廳、2+2茶舖、香戀麵坊、葉媽媽料理、八方雲集-醫
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、義廚坊、賀喜屋便當、八方雲集、杰森餐廳
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美自助餐、義廚坊
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、八車茶飲1店、八車茶飲2店、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森餐廳
衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫	鮮豆屋、八方雲集

2. 經本(105-2)學期與 105-1 學期比較，105-1 重點督檢缺失，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，並持續列入下學期重點督導項目：

105 學年度第一學期		105 學年度第二學期
檢查項目	缺失餐廳	未改善餐廳
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。	味美自助餐、八方雲集、八車1店、八車2店、英語情境餐廳、輕食坊	味美自助餐、八方雲集、八車1店、八車2店、英語情境餐廳、輕食坊
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	味美自助餐、義廚坊	無
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、賀喜屋、八方雲集、禾豐餐廳	味美自助餐、賀喜屋、八方雲集
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美自助餐、麵食部	味美自助餐
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、義廚坊、八車1店	義廚坊、八車1店

# 105 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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	4	1	0	7	1	7	6	3	4	6
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	3	7	4	0	0	2	2	2	2	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	1	1	2	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	2	2	0	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	2	2	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	1	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	0	0	2	0	1	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	1	1	1	0	0	0	2	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	2	0	0	1	1	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	1	1	0	0	0	0	2	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	2	1	0	3	0	3	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	2	0	0	0	0	0	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	0	0	0	4	0	1	2	1	1	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	1	0	0	0	0	1	0	1	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	1	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	4	2	1	2	0	3	1	1	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	2	0	0	0	0	0	1	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	3	2	2	1	1	4	0	0	0	1
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	0	2	1	0	0	0	0	1	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	1	0	3	0	2	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	1	0	1	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	0	0	2	0	0	1	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	2	2	0	1	1	4	4	4	2	3
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	3	3	3	1	0	2	0	0	2	

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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	2	1	0	3	0	1	0	0	0	0
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	0	0	1	0	1	0	0	1	

## 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	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	高爾夫餐廳	情境餐廳
總檢查次數	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
缺失(次)	1	0	0	4	5	2	2	0	0	1
檢查	義咖啡	輕食坊	杰森餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫	
總檢查次數	19	19	19	8	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	1	1	1	0	0	0	0	0	

## 105 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	28	38	66	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	28	2	30
B. 賀喜屋便當	65	45	110	I. 杰森餐廳	35	12	47
C. 主恩麵食部	30	22	52	J. 義咖啡	44	26	70
D. 八方雲集	82	32	114	K. 輕食坊	15	14	29
E. 鮮豆屋	52	15	67	L. 英語情境餐廳	18	10	28
F. 八車義廚坊	31	14	45	M. 義大高爾夫餐廳	13	6	19
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	73	56	129				

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	26	38	64	H. 八車茶飲冰品屋 2 店	59	9	68
B. 賀喜屋便當	44	37	81	I. 杰森餐廳	73	18	91
C. 主恩麵食部	31	26	57	J. 義咖啡	18	26	44
D. 八方雲集	41	15	56	K. 輕食坊	31	29	60
E. 鮮豆屋	26	8	34	L. 英語情境餐廳	11	9	20
F. 八車義廚坊	28	16	44	M. 義大高爾夫餐廳	2	1	3
G. 八車茶飲冰品屋 1 店	45	39	84				

### 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	42	45	87	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	31	3	34
B. 賀喜屋便當	65	52	117	I. 杰森餐廳	35	14	49
C. 主恩麵食部	60	38	98	J. 義咖啡	3	1	4
D. 八方雲集	52	15	67	K. 輕食坊	15	19	34
E. 鮮豆屋	35	17	52	L. 英語情境餐廳	2	3	5
F. 八車義廚坊	31	11	42	M. 義大高爾夫餐廳	4	3	7
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	54	46	100				

### 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	23	34	57	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	38	2	40
B. 賀喜屋便當	50	39	89	I. 杰森餐廳	45	8	53
C. 主恩麵食部	37	25	62	J. 義咖啡	26	23	49
D. 八方雲集	46	15	61	K. 輕食坊	5	5	10
E. 鮮豆屋	50	16	66	L. 英語情境餐廳	8	15	23
F. 八車義廚坊	26	10	36	M. 義大高爾夫餐廳	9	6	15
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	60	45	105				

### 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	18	19	37	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	20	0	20
B. 賀喜屋便當	33	30	63	I. 杰森餐廳	20	8	28
C. 主恩麵食部	13	10	23	J. 義咖啡	39	20	59
D. 八方雲集	64	21	85	K. 輕食坊	12	16	28
E. 鮮豆屋	56	20	76	L. 英語情境餐廳	19	11	30
F. 八車義廚坊	20	10	30	M. 義大高爾夫餐廳	22	14	36
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	56	38	94				

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	38	43	81	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	31	2	33
B. 賀喜屋便當	70	51	121	I. 杰森餐廳	27	12	39
C. 主恩麵食部	55	32	87	J. 義咖啡	6	3	9
D. 八方雲集	25	14	39	K. 輕食坊	13	16	29
E. 鮮豆屋	45	9	54	L. 英語情境餐廳	9	7	16
F. 八車義廚坊	24	6	30	M. 義大高爾夫餐廳	5	8	13
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	39	40	79				

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	13	16	29	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	21	2	23
B. 賀喜屋便當	28	27	55	I. 杰森餐廳	27	9	36
C. 主恩麵食部	20	10	30	J. 義咖啡	36	23	59
D. 八方雲集	57	27	84	K. 輕食坊	9	16	25
E. 鮮豆屋	45	15	60	L. 英語情境餐廳	14	13	27
F. 八車義廚坊	27	9	36	M. 義大高爾夫餐廳	16	12	28
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	54	39	93				

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	36	34	70	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	39	4	43
B. 賀喜屋便當	52	40	92	I. 杰森餐廳	55	19	74
C. 主恩麵食部	43	23	66	J. 義咖啡	20	17	37
D. 八方雲集	47	31	78	K. 輕食坊	22	30	52
E. 鮮豆屋	27	14	41	L. 英語情境餐廳	12	7	19
F. 八車義廚坊	34	16	50	M. 義大高爾夫餐廳	6	2	8
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	63	42	105				

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	48	22	70	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	31	14	45
B. 賀喜屋便當	20	8	28	I. 杰森餐廳	77	36	113
C. 主恩麵食部	61	19	80	J. 義咖啡	1	4	5
D. 八方雲集	10	1	11	K. 輕食坊	4	9	13
E. 鮮豆屋	2	0	2	L. 英語情境餐廳	3	3	6
F. 八車義廚坊	44	29	73	M. 義大高爾夫餐廳	2	3	5
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	30	14	44				

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	35	14	49	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	26	10	36
B. 賀喜屋便當	12	4	16	I. 杰森餐廳	44	19	63
C. 主恩麵食部	16	13	29	J. 義咖啡	10	4	14
D. 八方雲集	22	15	37	K. 輕食坊	11	15	26
E. 鮮豆屋	6	2	8	L. 英語情境餐廳	5	4	9
F. 八車義廚坊	28	28	56	M. 義大高爾夫餐廳	1	1	2
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	36	8	44				

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	12	6	18	H. 八車茶飲 冰品屋 2 店	24	8	32
B. 賀喜屋便當	7	1	8	I. 杰森餐廳	17	8	25
C. 主恩麵食部	5	2	7	J. 義咖啡	37	26	63
D. 八方雲集	47	27	74	K. 輕食坊	6	2	8
E. 鮮豆屋	6	4	10	L. 英語情境餐廳	6	3	9
F. 八車義廚坊	34	23	57	M. 義大高爾夫餐廳	3	1	4
G. 八車茶飲 冰品屋 1 店	93	27	120				

## 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	
	男 生	女 生	男 生	女 生
A. 50 元以下	12	34	9	7
B. 51-100 元	50	55	44	58
C. 101-150 元	19	15	12	2
D. 150 元以上	5	0	3	1

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
住宿生	0	29	88	72	0
非住宿生	0	108	19	7	0

3、您大約每天會花多少錢在學校餐飲上。

	住宿生		非住宿生	
	男 生	女 生	男 生	女 生
A. 50 元以下	0	3	4	3
B. 51-100 元	25	31	46	57
C. 101-150 元	28	51	11	7
D. 150 元以上	33	19	6	1

4、學校內最重要的餐飲服務。（單選題）

	住宿生	非住宿生
A. 比校外餐飲較便宜的價位	99	55
B. 方便快捷的點餐機制	38	30
C. 高品質的精緻美食	29	21
D. 周到親切的服務態度	13	24
E. 優雅舒適的用餐空間	9	5

# 105 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	36	27	63	D. 香戀麵坊	5	7	12
B. 禾豐美食廣場	53	25	78	E. 葉媽媽異國美食	72	39	111
C. 2+2 茶鋪	22	13	35	F. 八方雲集	66	47	113

### 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	43	30	73	D. 香戀麵坊	11	8	19
B. 禾豐美食廣場	61	34	95	E. 葉媽媽異國美食	41	26	67
C. 2+2 茶鋪	23	13	36	F. 八方雲集	36	28	64

### 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	44	28	72	D. 香戀麵坊	9	10	19
B. 禾豐美食廣場	39	19	58	E. 葉媽媽異國美食	52	30	82
C. 2+2 茶鋪	18	12	30	F. 八方雲集	34	29	63

### 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	36	21	57	D. 香戀麵坊	10	8	18
B. 禾豐美食廣場	29	17	46	E. 葉媽媽異國美食	77	46	123
C. 2+2 茶鋪	10	14	24	F. 八方雲集	40	23	63

### 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	19	18	37	D. 香戀麵坊	5	5	10
B. 禾豐美食廣場	20	19	39	E. 葉媽媽異國美食	54	37	91
C. 2+2 茶鋪	20	15	35	F. 八方雲集	59	34	93

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	34	28	62	D. 香戀麵坊	18	10	28
B. 禾豐美食廣場	63	32	95	E. 葉媽媽異國美食	34	21	55
C. 2+2 茶鋪	22	13	35	F. 八方雲集	17	12	29

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	25	21	46	D. 香戀麵坊	7	5	12
B. 禾豐美食廣場	25	23	48	E. 葉媽媽異國美食	57	31	88
C. 2+2 茶鋪	14	9	23	F. 八方雲集	54	38	92

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	38	31	69	D. 香戀麵坊	13	8	21
B. 禾豐美食廣場	61	31	92	E. 葉媽媽異國美食	64	39	103
C. 2+2 茶鋪	14	5	19	F. 八方雲集	51	35	86

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	35	30	65	D. 香戀麵坊	36	12	48
B. 禾豐美食廣場	30	14	44	E. 葉媽媽異國美食	9	3	12
C. 2+2 茶鋪	5	4	9	F. 八方雲集	2	0	2

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	19	15	34	D. 香戀麵坊	38	13	51
B. 禾豐美食廣場	20	12	32	E. 葉媽媽異國美食	6	3	9
C. 2+2 茶鋪	9	4	13	F. 八方雲集	6	5	11



## 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	12	12	24	D. 香戀麵坊	8	6	14
B. 禾豐美食廣場	6	5	11	E. 葉媽媽異國美食	40	24	64
C. 2+2 茶鋪	3	1	4	F. 八方雲集	56	20	76

## 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	
	男生	女生	男生	女生
A. 50 元以下	5	15	2	4
B. 51-70 元	11	51	14	32
C. 71-100 元	2	9	3	4
D. 101 元以上	1	3	1	0

### 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
住宿生	0	16	53	29	0
非住宿生	1	51	9	0	0

### 3、您大約每天會花多少錢在學校餐飲上。

	住宿生		非住宿生	
	男生	女生	男生	女生
A. 50 元以下	0	3	0	3
B. 51-100 元	4	20	15	34
C. 101-150 元	9	42	4	2
D. 151 元以上	7	12	1	2

### 4、學校內最重要的餐飲服務。(單選題)

	住宿生	非住宿生
A. 比校外餐飲較便宜的價位	57	25
B. 方便快捷的點餐機制	21	19
C. 高品質的精緻美食	11	13
D. 周到親切的服務態度	1	1
E. 優雅舒適的用餐空間	0	3

## 參、各單位報告

### 一、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	106.05.24	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記錄表。 3. 飲水設備：106.04.08 更換濾心。
賀喜屋餐廳	106.05.24	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記錄表。 3. 飲水設備：106.05.02 更換濾心。
八方雲集義大店	106.05.24	冰箱豆腐未加蓋。	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記錄表。
鮮豆屋	106.05.24	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記錄表。 3. 飲水設備：106.04.17 更換濾心。
麵食部	106.05.24	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記錄表。 4. 飲水設備：106.05.19 更換濾心。
八車義廚房	106.05.23	1. 冰箱部份食材未加蓋。 2. 冷凍庫肉品直接置於地板。 3. 一台冰箱未每日登錄冰箱溫度紀錄表。	已立即改善。 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

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
		4. 內場工作人員未戴工作帽。 5. 個人飲料直接置於製冰機內。 6. 廚師直接以大湯勺試湯頭，接著再以該湯勺繼續烹煮鍋內食物。	已立即改善。 已立即改善。 告知試湯頭時須將菜餚舀入小碗，再試湯頭，不可以直接以煮具(大湯勺或鍋鏟)試湯頭，以免汙染整鍋食材。	氫。 3. 飲水設備：106.05.23 更換濾心。
八車一店	106.05.23	冰箱部份食材未加蓋。	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記錄表。 4. 飲水設備：106.05.15 更換濾心。
八車二店	106.05.23	1. 每台冰箱皆未每日登錄冰箱溫度記錄表。 2. 庫房未設置溫濕度計，記錄表也未每日登錄。 3. 販賣櫃檯人員未戴工作帽。 4. 廚房內製冰機蓋子未關且與垃圾筒緊鄰。	已立即改善。 5/24 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. 飲水設備：106.04.10 更換濾心。
杰森餐廳	106.05.23	1. 冰箱部份食材未加蓋。 2. 食材統每桶桶外接未標示品名及拆袋日期。	已立即改善。 5/24 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：106.04.30 更換濾心。
實習中心	106.05.23 106.05.24	義咖啡： 1. 米桶桶外未標示品名及拆裝日期。 2. 庫房溫濕度記錄表未每日登錄。 3. 備製好的食材疊放。	5/24 複檢已改善 5/24 複檢已改善 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：106.04.25 更換濾心。
仟帆餐廳	106.04.27	作業場所排油煙機滴油，排煙效果不佳，通風不良。	已連繫事務組協助業者改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：106.04.20 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
禾豐美食	106.04.27	1. 熟食的容器疊放，易交叉汙染。 2. 庫房各類澱粉存放桶未標示品名。 3. 作業區蒼蠅太多。 4. 工作人員配膳時未戴口罩及手套。	已立即改善。 輔導改善。 輔導改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：106.04.18 更換濾心。
滷味	106.04.27	美耐皿餐碗內底部變色、刮痕。	輔導改善汰換。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：與禾豐共用。
葉媽媽創意美食	106.04.27	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. 飲水設備：106.04.06 更換濾心。
香戀麵食	106.04.27	1. 作業場所及冷凍庫食材餐具擺放雜亂。 2. 生食與熟食區未區隔。 3. 蒼蠅多。 4. 冷藏櫃無溫度記錄表。 5. 未確實記錄飲水設備之濾心維護日期。	已立即改善。  已立即改善。 輔導改善。 輔導改善。 輔導改善。	餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。
八方雲集醫學院店	106.04.27	冷凍櫃及冷藏櫃溫度未記錄。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：106.03.23 更換濾心。
2+2 茶舖	106.04.27	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. 飲水設備：與禾豐共用。

## 二、營繕組

暑假將屆，麻煩沒有營業的各家餐廳業者留意，沒有使用的水、電請記得關閉，沒有使用的設備也請建議把插頭拔掉，以避免危險。

## 肆、綜合座談

### 八車二店冷氣不冷問題

營繕組：室內用餐環境冷氣不冷原因主要有二，一為目前冷卻水塔故障，將持續追蹤後續修繕結果，其二為其實該店本為單純冷飲店，故原本冷氣空調就僅針對冷飲部分，惟該店後續開始販售熱食和火鍋，導致室內產生許多熱源，才会有感覺冷氣不冷之情況

學務長：請營繕組後續追蹤修繕情形，會後承辦單位參考是否於各家餐廳業者用餐區加裝溫度計以便隨時監控測量用餐環境溫度。

## 伍、主席結論

如果各位委員會後有想到什麼對於餐廳的建議，歡迎各位委員再跟我們提出，再一起討論，並提醒各家餐廳業者，6月3日與10日學校有大型活動，像6月10日是學校畢業典禮，屆時學校可能會比較多人，麻煩各家餐廳業者除了在準備充足餐點之外，也多加留意餐飲衛生的部分。最後，再次感謝各位委員以及餐廳業者的與會。

## 陸、散會