

國立中興大學圓廳場地出租與管理會議紀錄

時間：民國 113 年 1 月 23 日(星期二)下午 14 時 00 分

地點：本校行政大樓 5 樓第 5 會議室

主席：蔡總務長岡廷

出席單位：總務處、資產經營組、小木屋鬆餅(請假)、SUBWAY、路易莎、築崎鍋物(請假)、麥味登、統一超商 7-11、深森、月見町拉麵(請假)、吳記古早味大腸蚵仔麵線(請假)、茶仁人、小蔬匠、炸雞大獅(請假)、王子神谷、85 度 C、欣新自助餐(請假)、原色髮、老舅餃子館(請假)

列席單位：健康及諮商中心、學生會(請假)、學生代表大會

壹、 主席報告

貳、 資產經營組報告：

- 一、重申本校圓廳場地租賃契約第 40 條及第 44 條約定，廠商提供之餐飲服務及經營管理悉依教育部訂頒之「大專校院餐飲衛生管理工作指引」及相關法規辦理。廠商須配合本校進行食材登錄平臺資料登錄完整與相關檢查表單之填報作業，並留存備查。
- 二、本校依前開工作指引訂有「中興大學餐飲衛生管理檢查表」(如附件 1)，請廠商每日填寫檢查表，並確實登錄校園食材登錄平台資料，以落實自我管理。

參、 討論事項：

第一案

案由：有關本校圓廳線上點餐系統及外送規劃事宜，提請討論。

說明：為便利師生訂餐，擬開發本校圓廳線上點餐系統，並於校區內各大樓設置線上點餐機台，由圓廳廠商接單及外送。

結論：未來研議線上點餐系統時，需考量各廠商 POS 系統之串接方式、消費者支付方式、金流服務、外送模式(各廠商自行配送或統一配送)及後台管理等相關議題。

第二案

案由：本校圓廳顧客滿意度調查草案（如附件 2），提請討論。

說明：

- 一、為了解師生對圓廳廠商的滿意程度，擬辦理本校圓廳顧客滿意度調查，並以調查結果作為本校續約與否及租金優惠之重要參考，藉此為發揮獎優汰劣功能。
- 二、由本校教職員工及學生，透過線上問卷方式，評量圓廳廠商之服務品質。
- 三、調查結果排序前 3 名者，得優先續約並給予租金優惠；反之，評量結果較差者，列入不予續約之考量。

結論：擬陳請校長同意後實施。

肆、意見交流

- 一、考量圓廳地點較隱密，一般遊客不易到達，建議校區內之路標指引系統能更臻完善。研議於中興湖、體育場等人潮聚集處，設置校本部配置圖，並標示圓廳（含廠商品牌）與遊客之現在位置，提供遊客路徑指引及餐飲服務之資訊。
- 二、為提供本校教職員工多元訂餐管道，擬規劃於各圓廳店家建置電話機並給與校內分機電話號碼，以利提高圓廳訂餐管道之曝光率。
- 三、研議於本校網站首頁（含手機版）設置「美食專區」，連結至圓廳網頁並充實網頁內容，例如樓層簡介、廠商資料等資訊。
- 四、研議將本校大型活動（例如：惠蓀堂、寒暑假營隊等）資訊提供給圓廳廠商，以利廠商與活動之主辦單位接洽合作。
- 五、研議圓廳消費滿額，享有停車費折抵之可行性。
- 六、廠商反應現行水電設備保養日程（例如：高壓設備停電檢驗日、水塔水池清洗消毒日），均安排於例假日，例假日來客數較多，營運上受到停水停電之影響。研議未來水電設備保養日程，避開例假日之可行性。

伍、散會（下午 14 時 40 分）

附件二 中興大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

附件 1

頻率：每周至少一次

20231003修改三版

餐廳名稱：

日期：

填寫方式：於檢查結果「符合」、「部分符合」、「不符合」、「不適用」格子內"V"

檢查項目		檢查結果			
		符合	不符合	不適用	建議改善
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。				
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設備應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。				
	3. 作業場所不得蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡;作業場所不得飼養禽畜、寵物等。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適度清理。				
	5. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。				
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上;使用之光源，不得改變食品之顏色;照明設備應保持清潔。				
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目:A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病;從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整記錄。				
	8. 從業人員每學年應至少接受受訓衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。				
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或帶網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部汙染之行為後，應立即洗淨工作後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品				
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止以清洗之手部再度遭受汙染。				
與清潔用具(消毒等化學品)管理	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。				
食品及原料貯存之驗收、處理及	12. 食品需有驗收紀錄:(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄;進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定;驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或崎可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料之原產地資訊之資料。				
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。。				

檢查項目		檢查結果			
		符合	不符合	不適用	建議改善
食品及原料之接收、處	14. 冷藏食品溫度應保持7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線獲最大裝載量，且遵行先進先出之原則。				
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫度管控，並備有相關紀錄。				
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。				
食品製備及供膳衛生管理	17. 食品製備過程須維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染，切割熟食品時手部應保持清潔，並可帶乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。				
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。				
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0mg KOH/g，不得再使用，應全部更換新油，並紀錄之。				
用餐場所及用餐器具衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得變色、異味、發霉及異物剝落等情形。				
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。				
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在攝氏60度C以上。				
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。				
登校園平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。				
備註	1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物(2)用溶有清潔劑之水洗滌(第一槽)(3)用流動式水沖淨(第二槽)(4)有效殺菌(第三槽)，(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾(不得擦乾)(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100°C，時間5分鐘以上(毛巾、抹布等)，1分鐘以上(餐具)。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上(毛巾、抹布等)，2分鐘以上(餐具)。 (3)熱水殺菌法：溫度80°C，時間2分鐘以上(餐具)。 (4)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上(餐具)。 (5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上(餐具)。				
意見	餐廳業者簽名：				

檢查人員簽名：

學校餐廳督導人員：

國立中興大學圓廳顧客滿意度調查(草案)

附件 2

一、問卷緣起

為提升圓廳服務品質，並瞭解本校教職員工生之餐飲需求等，特製作顧客滿意度調查，以作為管理及改進圓廳之參據。

二、問卷目的

(一) 了解本校教職員工生對廠商的滿意程度，以及對廠商經營的建議。

(二) 改善圓廳現況課題，並維護餐廳膳食、服務等品質。

三、調查設計與方法

(一) 調查對象：中興大學全體教職員工生。

(二) 調查時間：預計 113 年 3 月下旬，擇 2 周辦理。

(三) 調查方式：採用網路問卷方式進行調查。

(四) 受評量對象：共 17 個圓廳店家，包含(1)小木屋鬆餅、(2)SUBWAY、(3)路易莎、(4)築崎鍋物、(5)麥味登、(6)統一超商 7-11、(7)深森、(8)月見町拉麵、(9)吳記古早味大腸蚵仔麵線、(10)茶仁人、(11)小蔬匠、(12)炸雞大獅、(13)王子神谷、(14)85 度 C、(15)欣新自助餐、(16)原色髮、(17)老舅餃子館。

(五) 滿意程度：分為 5 個程度，包含非常不滿意(0-20 分)、不滿意(21-40 分)、普通(41-60 分)、滿意(61-80 分)、非常滿意(81-100 分)。

四、問卷內容(分為五個主題)

(一) 顧客基本資料

1. 您的身分：本校學生/本校教職員工。
2. 您每週平均在圓廳的消費次數：0 次(有消費過，但頻率未達每周 1 次)/1-3 次/4-6 次/7 次以上。
3. 您在圓廳的用餐時段(可複選)：平日午餐/平日晚餐/假日午餐/假日晚餐。
4. 您每天平均的伙食費用(含圓廳及其他餐廳)：200 元以下/201-300 元/301-400 元/401-500 元/501 元以上。

(二) 在圓廳店家的消費經驗與滿意程度^{#2}

1. 您曾經至「○○店家」消費過嗎?：有消費過(接續第 2 小題)/無消費過(接續第 3 小題)。
2. 您對「○○店家」的滿意程度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
3. 請分享您不曾至「○○店家」消費的原因：餐點類型、餐點價格、出餐速度、餐飲衛生、其他原因(顧客自行填答)。

(三) 對圓廳用餐區的滿意程度(用餐區：係指 1 樓美食街用餐區以及 2 樓公共用餐區)

1. 用餐區的裝潢、空間的擺設：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
2. 用餐區的座位舒適性：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
3. 用餐區的空氣品質及通風：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
4. 用餐區的冷氣空調舒適度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
5. 用餐區的採光照明：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
6. 用餐區有足夠的座位可提供用餐：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
7. 餐廳相關指示標誌清楚：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。

(四) 對圓廳環境「清潔」滿意程度

1. 用餐區的清潔滿意程度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
2. 餐盤及廚餘回收區的清潔滿意程度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
3. 廁所的清潔滿意程度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。
4. 公共空間(含木棧板、樓梯、周圍植栽等)的清潔滿意程度：非常不滿意/不滿意/普通/滿意/非常滿意。

(五) 給圓廳的建議事項(包含讚美或指教)

回覆建議事項：_____。

為瞭解顧客需求，本題採開放式回答，俾作為圓廳未來發展方向及與檢討改進之參據。