

101 學年度第 2 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議紀錄

會議時間：102 年 6 月 18 日上午 10 時 00 分至 10 時 40 分整

會議地點：行政大樓第一會議室

主 席：歐學務長聖榮

記錄：行政辦事員賴炯宏

出席人員：(詳如簽到表)

壹、宣布開會 (略)

貳、主席致辭 (略)

參、承辦單位報告

一、工作報告

- (一) 102 年 3 月 26 日、29 日對學生活動中心一、二樓餐廳、摩斯漢堡、歐巴斯餐廳、男生宿舍餐廳、興大咖啡館、夠意思輕飲及馬可廚房進行本學期第 1 次食品抽樣檢驗，抽檢項目為大腸桿菌群，委請本校食生系應微生物科技研究室進行檢驗，本次抽檢食餐中，男生宿舍餐廳「珍珠奶茶」、馬可廚房「高山青」及「紅茶拿鐵」、摩斯漢堡「冰紅茶」、興大咖啡館「冰紅茶」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。
- (二) 102 年 5 月 22 日、23 日進行本學期第 2 次食品抽樣檢驗，抽檢項目為大腸桿菌群，本次抽檢食餐中，男生宿舍餐廳「涼拌蒟蒻小黃瓜」、馬可廚房「高山青」及「紅茶拿鐵」、摩斯漢堡「南洋雞腿堡」、興大咖啡館「冰紅茶」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。
補充說明：請各餐廳檢視食物製備流程，注意食材及環境衛生，避免檢驗不合格的情形重複發生。
- (三) 101 學年度第 2 學期「校長與學生有約」活動，學生建議膳食供應鼓勵與持有有機認證之社區支持農業契作購買，敬請各餐廳管理單位轉知所屬業者，可多採購有機認證社區之產品。
- (四) 本組接獲反應校內餐廳部份價格調漲卻未事先公告周知，近年因物價波動頻繁，為避免用餐師生困擾，建請本校各餐廳除合約有相關規定者外，於調整販售價格前，須向合約管理單位核備並於實施兩週前公告周知。



補充說明：請各餐廳合約管理單位轉知所屬業者配合辦理。

肆、提案討論

案 號：第一案

提案單位：經營管理組

案 由：有關委外商店反應本校委請「應微生物科技研究所」辦理餐食檢驗事宜，該研究室是否為衛生機構認證檢驗室，其檢驗報告是否具有公信力？是否適合作為本校餐食檢驗單位，提請討論。

決 議：維持目前檢驗方式，如業者對於本校檢驗結果有疑慮，可自行將不合格樣品送交第三方合格檢驗機構檢驗，其衍生費用請業者自行負擔。

伍、臨時動議

無臨時動議。

陸、主席結論（略）

柒、散會