

# 103 學年度第 1 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議紀錄

會議時間：104 年 1 月 19 日(一)上午 10 時 00 分至 11 時 10 分整

會議地點：行政大樓第四樓四會議室

主 席：歐學務長聖榮

記錄：護理師潘鳳美

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、102 學年度 2 學期餐廳衛生管理委員會會議決議事項執行情形。

(一)臨時動議第一案

提案單位：歐聖榮學務長

案 由：接獲學生反應本校學生活動中心一樓餐廳麵食部停止供應，以及自助餐菜色價格標示不夠清楚等情形，請提討論。

決 議：請合約管理單位產學營運總中心瞭解廠商停止供餐原因，如有調整供餐必要亦應經過管理單位同意後再行調整，並督請廠商將自助餐菜色價格標示清楚。

執行情形：

- 1、產學營運總中心依 102 年學年度第 2 學期第 1 次餐廳衛生管理委員會臨時動議決議辦理，前往餐廳與廠商溝通瞭解停止供餐原因。
- 2、廠商回覆：因業者人力調度緣由，以致麵食部暫停供餐情事，經與業者協調已恢復正常供餐；業者已於餐台張貼公告菜色類別之計價方式，如對其計算方式有疑慮，可直接向服務人員反應。

(二)臨時動議第二案

提案單位：環保組

案 由：發現學生活動中心一樓餐廳可能有員工因照顧小孩將嬰兒車置放在餐廳內，小孩也會在餐廳內穿梭，可能有安全疑慮，提請討論。

決 議：請合約管理單位產學營運總中心請廠商考量工作及營業場域安全問題，不適宜放置嬰兒車照顧年幼小孩。

執行情形：產學營運總中心已告知業者應確實遵守營業場所禁止攜帶、撫育

幼童相關規定。

## 二、工作報告：

### (一) 食品安全：清查問題油品及豆干

103. 9. 4~11. 4 清查強冠公司(全統香豬油)、工研(合將香豬油)、正義(維力清香油、維力香豬油、正義香豬油)、南僑公司 123 品項、頂新越南大幸福牛油及其產製品(32 品項)及北海油脂公司(豬油)等產品，本校 7 家委外餐飲商店，均未使用到問題油品。

103. 12. 17~12. 23 芊鑫「違法使用二甲基黃」問題豆干產製品，本校全家便利商店販售黑胡椒豆干、魯肉風味豆干及炸醬麵，男宿販賣部販賣的大溪豆干、炸醬麵(碗、包)均下架停售。

### (二) 食材登錄：

103. 8. 4 協助教育部委託中衛發展中心，在本校辦理「大專校院校園食材登錄管理系統教育訓練課程」。

103. 9. 15 開始進行本校二家示範餐廳(學生餐廳及馬可廚房)，校園食材登錄相關事宜。

103. 11. 14 協助教育部辦理「高級中等學校及大專校院食材登錄系統說明會暨教育訓練」，共 158 所學校參加。

103. 12. 17 辦理「本校 5 家餐廳業者校園食材登錄教育訓練」，教育部訂於 104 年 2 月校園食材登錄全面上線。

### (三) 餐廳衛生：

103. 10. 3 教育部前來本校進行 103 年度大專校院餐飲衛生實地輔導，輔導學生餐廳及歐巴斯餐飲等二家；104 年 1 月 9 日教育部來函本校函復說明改善情形。

103. 10. 22 及 10. 24 進行 103 學年度第一學期第 1 次，校內委外餐飲商店(共 7 家)，餐廳食品檢驗。

103. 1. 10 提出行政會議，修正本校「餐廳衛生管理委員會組織規則」第二條及第四條條文；於 103 年 11 月 26 日第 388 次擴大行政會議修正通過(第 2、4 條)。

103. 12. 18 及 12. 18 進行 103 學年度第一學期第 2 次，校內委外餐飲商店(共 7 家)，餐廳食品抽樣檢驗。

104. 1. 12 雲林科技大學蒞校參訪本校學生餐廳，進行餐廳規劃、行銷策略及經營經驗交流。

#### (四)二次抽樣檢驗報告

1、103年10月22日、24日對學生活動中心一樓學生餐廳、二樓禾康餐廳、摩斯漢堡、歐巴斯餐廳、男生宿舍餐廳、夠意思輕飲及馬可廚房進行本學期第1次食品抽樣檢驗，各抽檢2道食餐，每1道食餐均需檢驗大腸桿菌群及大腸桿菌，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，馬可廚房「百香綠茶」檢驗結果二項均不合格，其餘餐廳抽樣檢驗結果均合格。

產學營運總中心回覆：

(1)馬可廚房於103年12月1日提出改善報告，並處以3000元罰款。

(2)廠商回覆：

- (A)請貴校另牽一條離化糞池遠一點的輸水管線水源供給我方使用。
- (B)檢查方請貴校允許我方找第三方單位共同檢驗來確認合格與否。
- (C)我方每日徹底要求均以100度熱水煮沸、消毒茶桶及操作設備及容器。
- (D)我方針對操作流程簡化及避免過多接觸步驟，降低可能汙染機率。
- (E)要求操作人員每次操作前皆須洗手後再行作業。
- (F)更換濾水淨水設備。

2、103年12月16日、18日進行本學期第2次食品抽樣檢驗，抽檢對象及方式和第1次相同，前開各餐廳抽檢之食餐，檢驗結果均合格。

產學營運總中心回覆：將檢驗報告轉知所轄餐飲單位知悉。

### 肆、提案討論

#### 一、提案第一案

提案單位：健康及諮商中心

案由：「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」修正案

說明：(一)原總務處經營管理組自103年8月1日起，為一級單位  
產學營運總中心。

(二)原「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」已不符合現狀，提出修訂任務編組及相關組織；另產學營運總中心執行長是否納編為委員。

決議：由出席委員共同修訂通過「國立中興大學餐廳衛生管理委員會

組織規則」第二及第四條部分內容，再提行政會議討論，通過後實施（修正後之規則如附件 1）。

## 伍、臨時動議

案 號：第一案

提案單位：產學營運總中心

案 由：(一)接獲學校老師反應活動中心 1 樓學生餐廳服務品質及菜色欠佳，環境衛生差有惡臭、餿水味道、蟑螂……等情況。  
(二)全校學生及教職員工生約有 1 萬 7000 人，學校餐廳為何沒有提供早餐服務，提請 討論。

決 議：(一)請合約管理單位產學營運總中心督導廠商加強餐廳工作人員服務品質、菜色多樣化及環境衛生管理，並建請廠商進行缺失改善。  
(二)由學生會代表調查全校學生及教職員工，對學校餐廳是否提供早餐必要性的問卷調查資料，以做為參考依據。  
(三)請合約管理單位產學營運總中心於下次標案需求中，加入學校餐廳提供多樣性服務，除午、晚餐外應包含早餐的內容為合約參考。

案 號：第二案

提案單位：歐學務長聖榮

案 由：食生系方繼老師為本會委員之一，且其研究室執行本校餐廳食品抽樣檢驗服務，因自 104 年 2 月 1 日起借調校外單位三年，暫時無法協助相關委員會議，再另聘一位食生系教師代表，提請 討論。

決 議：授權給業務單位健康及諮商中心，聯絡方老師推薦食生系教師代表，繼續擔任本會委員及仍由方老師研究室繼續執行餐廳食品抽樣檢驗服務(會後已與方老師聯絡，同意推薦食生系教師代表及繼續執行餐廳食品抽樣檢驗服務)。

## 陸、主席結論 (略)

## 柒、散會