

103 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：104 年 6 月 22 日(一)上午 10 時 00 分至 10 時 40 分整

會議地點：行政大樓二樓第二會議室

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、主席致詞 (略)

參、承辦單位報告

一、103 學年度 1 學期餐廳衛生管理委員會會議決議事項執行情形。

(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

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。

執行情形：5.27 第 392 次擴大行政會議，已通過修正「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」第二、四條組成成員及衛生安全組工作職掌(修正後之規則如附件一)。

(二)臨時動議第一案

提案單位：產學營運總中心

案 由：1、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。
2、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：1、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。

2、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。

- 3、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。

執行情形：

1、產學營運總中心回覆：

- (1)有關老師所反應的問題，本中心已向餐廳業者負責人反應，並要求餐廳業者應維持餐廳衛生品質（如附件二：興產校字第 104003 號），業者表示會改進並加強環境衛生管理。
- (2)關於餐廳供應早餐事宜，已將此需求反應給業者，請業者以服務師生前提下評估增加供應早餐之可行性，業者表示需視早餐需求量情況而定。
- (3)目前校內餐廳已有摩斯漢堡、歐巴斯餐飲及男宿餐飲部供應早餐，日後招商時將早餐供應納入招標規範考量。

2、學生會回覆：

經抽樣調查學生意見，結果大多數學生認為學校無須再設置早餐店，說明如下：

- (1)學校周圍有許多早餐店，且有多樣化的選擇。
- (2)學生餐廳位於活動中心 1 樓較偏遠，上課前直接由校外買早餐較方便。

(三) 臨時動議第二案

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。

執行情形：會後已與方老師聯絡，推薦食生系陳錦樹老師擔任本會委員；

仍由方老師研究室繼續執行餐廳食品抽樣檢驗服務。

二、工作報告：

(一) 食品安全：清查問題產品

- 1、104.3.26 公告疑似自日本禁止輸入五縣之品項清單，清查本校全家便利商店等 10 家餐飲商店，結果均未販售及使用已公告日本 294 件問題產品。
- 2、104.4.7 本校已透過校園食材登錄平臺查詢委外餐廳業者，均未使用誼興公司「胡椒粉」、「辣椒粉」等問題產品。
- 3、104.5.11 清查本校實習商店及委外餐廳商店 4 家，結果均未使用及販售「疑似農藥殘留不符規定之茶飲產品」等問題產品。

(二) 餐廳衛生：

- 1、104 年 5 月 27 日第 392 次擴大行政會議，已通過修正「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」第二條及第四條。

2、進行二次抽樣檢驗報告

- (1)104 年 3 月 23 日、26 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等 7 家餐飲商店，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。本次抽檢食餐中前開各餐廳抽驗之食餐，馬可廚房「冰紅茶」、摩斯漢堡「冰紅茶」檢驗結果不合格。

產學營運總中心回覆：

- A、馬可廚房於 104 年 5 月 5 日提出改善報告，並處以 2000 元罰款。

廠商回覆：

- (A) 杯子用清潔劑確實洗淨
- (B) 冰塊櫃盡量減少開關次數
- (C) 茶桶確實洗淨
- (D) 避免茶與空氣接觸
- (E) 熱水泡茶確保茶葉上無殘留

B、摩斯漢堡興大店

- 於 104 年 5 月 1 日提出改善報告，並處以 2000 元罰款。

廠商回覆：

- (A) 近期因水質較髒，且之前施工時導致水管挖斷，致於店鋪臨時斷

水造成濾水設備超出負荷而導致的。

(B)後面的空地尚未施工，且地方是以粉塵居多，可能因此污染了。

(C)改善:已重新規劃更新濾水設備，以避免相同情況再次發生。

(2) 104年5月19日、20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，前開各餐廳抽驗之食餐，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：產學營運總中心

案由：有關學生活動中心一樓西側亂丟垃圾問題，提請討論。

說明：餐廳業者反應借用惠孫堂辦活動或學生社團活動過後，垃圾會丟在一樓西側造成餐廳業者營業困擾。

辦法：請惠孫堂及活動中心管委會協助宣導，活動結束後請自行處理垃圾，請勿堆放在學生活動中心一樓西側。

決議：

- 1、請課指組對學生社團持續加強宣導，另增列宣導垃圾巡迴時間，以落實垃圾不落地。
- 2、除已加裝攝影機外，增加拍照存證，以利查核。
- 3、美化環境並加強環境整理，以維護環境衛生及促進健康。
- 4、未來方向，持續觀察垃圾亂丟情形，導入學生服務學習，協助環境衛生管理。

伍、臨時動議

陸、主席結論（略）

柒、散會