

104 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：105 年 1 月 7 日(四)上午 10 時 00 分至 11 時 30 分整

會議地點：行政大樓二樓第二會議室

主 席：蘇學務長武昌

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 2 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：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蓀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：請惠蓀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、課指組持續針對學生社團加強宣導，增列宣導本校垃圾巡迴時間，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、促進健康。
- 4、未來方向，持續觀察垃圾亂丟情形，導入服務學習協助環境衛生管理。

執行情形：課指組回覆，已張貼公告加強各社團宣導，並請清潔人員加強活動中心清潔，亂丟垃圾情形已有改善。

二、工作報告：

(一)食品安全：

104.9.14 清查問題工研醋及工研味噌等產品，本校 7 家委外餐飲商店，結果均未販售；但有 3 家餐廳使用到問題產品均已下架。

(二)食材登錄：

目前本校有 4 家餐廳參與食材登錄平臺，預計今(105)年 2 月起加入夠意思飲物吧。

(三)餐廳衛生:

1、104 學年度第一學期進行 2 次校內委外餐飲商店餐廳食品抽樣檢驗，學生活動中心一樓學生餐廳、二樓禾康餐廳、摩斯漢堡、歐巴斯餐飲、夠意思飲物吧及馬可廚房等 6 家，報告結果如下說明:

(1)104 年 10 月 20、22 日對 6 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，摩斯漢堡「冰紅茶」檢驗結果二項均不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

●產學營運總中心回覆:

(A) 104.11.11 摩斯漢堡提出改善報告，並罰鍰 3000 元整。

(B) 廠商回覆:

*紅茶抽檢不合格之可能原因未確實做好手部清潔與消毒，因而間接污染。

*改善對策：持續做好定期清洗更換的習慣，在人為操作部分，指導員應更確實教導人員在提供商品上，要更加仔細於手部清潔與消毒，養成良好習慣，避免相同事件再度發生。

(2)104 年 12 月 14 日、17 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。

2、104 學期本校餐廳衛生管理增列油炸油品質檢測及餐具清潔度檢查，執行情形如下:

(1) 油炸油品質檢測

餐廳名稱	油炸油更換情形	檢測頻率	檢測結果	建議
學生餐廳	每日更換油炸油	每週 1 次	正常	1. 盡量減少油炸食品 2. 每週 2-3 次 (自我檢測)
歐巴斯餐飲	每週更換一次	每週 1-2 次	使用第 5 天 後呈現不 合格	每週 2-3 次自我 檢測，不合格立 即更換。
禾康餐廳	有點餐才使用， 剩餘油炸油當日 使用畢。	無	未檢測	無
馬可廚房	未販售油炸物	無	未檢測	無
夠意思飲物吧	未販售油炸物	無	未檢測	無

摩斯漢堡	食用油快速檢測儀，標準值(25%)。當檢測出超過21%立即更換;檢測合格則濾油、洗鍋。	每日2次(開店前及下午)	正常	無
------	---	--------------	----	---

(2) 餐具清潔度檢查

餐廳名稱	餐具材質	次數	結果		建議
			澱粉性殘留	脂肪性殘留	
學生餐廳	美耐皿	3	不合格2次	不合格1次	更換陶瓷餐具及加強餐具清洗
禾康餐廳	陶瓷	2	合格	合格	
歐巴斯餐飲	陶瓷	4	合格	不合格2次	加強餐具清洗
馬可廚房	陶瓷	3	合格	合格	
摩斯漢堡	陶瓷	2	合格	合格	
夠意思飲物吧	紙杯	0	未檢測	未檢測	

(五) 本校師長反映學校餐廳用餐品質問題

1、反映問題一：

有關104年10月16日校長與工學院師長座談會紀錄，反映本校學生宿舍及學生餐廳(圓廳一樓)設備老舊環境不佳問題。

●產學營運總中心回覆:

- (1)本中心新設置電視2台，更新餐椅及冷氣及男女生廁所照明修繕，著手進行餐廳硬體設施改善。
- (2)本中心原規劃1樓用餐區整修事宜，增加隔間解決餐廳空間不足貨品零亂堆放問題。
- (3)因活動中心刻正辦理使用執照請領作業，隔間行為需辦理消防檢討，經鈞長指示整修規劃暫停施行。

2、反映問題二：

有關教授反映本校餐廳用餐品質及環境不佳等問題。

●產學營運總中心回覆:

本中心業於104年11月25日學產字第1044300631號函，Email回覆陳情人(詳見附件)。

有關老師反應情事經與業者溝通回覆如下：

- (1)因衛生因素考量價目表皆標示於自助餐臺上，魚類標價已要求改進以

價格告示。

- (2)自助餐採人工方式挾菜，已要求餐廳業者挾菜份量應充足。
- (3)雖然自助餐的價錢隨著物價波動，已要求餐廳業者以保障教職員生權益前提下，提供較優惠價格。
- (4)餐廳業者留意用餐環境之舒適品質並請專人隨時注意現場狀況，並加強菜肴之品質管控，避免造成用餐者觀感不佳。
- (5)本中心近期於餐廳設置新電視、汰換桌椅及照明更換等，接著將著手進行硬體設備改善，環境改善約需 20 萬元，經招標完成即可施工改善，希望能提供師生同仁良好的用餐環境。

肆、提案討論

一、提案第一案

提案單位：產學營運總中心

案由：有關本校委外商店反應餐食抽驗費用過高事宜，提請討論。

說明：本校餐廳食品抽驗一學年 4 次，平均每 3 個月抽驗，據委外商店反應，餐飲抽驗過於頻繁，且費用動輒數千元(每次 3,200x4 次=12,800 元)，難以負擔經營所需。

辦法：擬建議抽驗餐食之次數調整為每學期 1 次。

決議：

- 1、基於保障全校教職員工生餐飲安全衛生，不宜降低餐食抽樣檢驗次數。
- 2、有關餐廳食品抽驗費用是否過高問題，建請產學營運總中心整體參酌各國立大學之委外經營餐廳場租、抽檢不合格罰款、檢驗費及付費單位(學校或餐廳業者)等，提請相關會議討論併入未來與廠商簽訂新契約。

伍、臨時動議

案號：第一案

提案單位：總務處

案由：活動中心與小禮堂之間有廚餘臭味，及截油槽(油水分離)處

理效果不佳，造成有浮油排出在水溝上影響餐廳周遭環境，提請討論改善措施。

決議：

- 1、有關浮油排出在水溝上影響餐廳周遭環境之問題，建請產學營運總中心督導餐廳自主管理，以維護環境整潔。
- 2、目前學生餐廳之廚餘及廢棄油的清運已委外處理，不再做推肥用途，委請環安中心督導餐廳加強管理。
- 3、有關截油槽之使用狀況，建請產學營運總中心評估，提請相關會議討論改善方案，以確保截油槽之效能，維護水溝清潔。

案號：第二案

提案單位：環境保護暨安全衛生中心

案由：有關學生餐廳因使用餐具材質為美耐皿，除影響餐具清潔度外，在高溫下使用會溶出添加劑(三聚氰胺與甲醛)對人體有害，建議使用陶瓷或不鏽鋼材質的餐具。

決議：由業務單位(健康及諮商中心)調查各國立大學餐廳餐具使用的材質，作為本校之參考。

案號：第三案

提案單位：環境保護暨安全衛生中心

案由：歐巴斯餐飲使用油炸油量較多，不宜至檢測不合格才更換新油，建議每週更換二次，以維護消費者健康。

決議：請歐巴斯餐飲調整每週更換二次油炸油。

陸、主席結論(略)

柒、散會(11:30)