

# 104 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：105 年 6 月 21 日(二)上午 10 時 00 分至 11 時 10 分整

會議地點：學務處會議室(惠蓀堂北側)

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、104 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：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 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。

執行情形：由產學營運總中心調查國立大學餐廳食品抽樣檢驗執行情形，如下表說明。

## 國立大學餐廳食品抽樣檢驗執行情形調查

學校名稱	是否餐檢	餐檢次數	付費單位	費用(次)	抽檢不合格罰款
國立中山大學	是	每學期 18-22 次	學校	每年編列 40 萬	同一檢驗項目如總菌數或大腸桿菌數未符合標準，第一次罰款新台幣伍佰元，第二次罰款新台幣壹仟元，第三次提報場管會審議，勒令歇業或解除合約。
國立成功大學	是	每學期 6 次	學校	3000-4000 元	第一次檢驗由學校付費，如不合格第二次檢驗由廠商付費，並計不合格計違規 1 點，達 10 點罰 5000 元，每增 5 點罰 5000 元。
國立中興大學	是	每學期 2 次	餐廳	3200 元	檢驗不合格罰款新臺幣 2000 元，爾後每次增罰 1000 元，惟情嚴節嚴重時，甲方得逕行解除或終止契約。
國立臺灣大學	是	每學期 1 次	學校	每年編列 40 萬元	1、膳委會執行小組或各權責單位膳食督導小組對餐廳及福利社食品有疑慮時，得抽樣送往政府衛生單位施行化驗。 2、化驗結果，其反應在安全標準以外時，按罰則規定處理，並督促限期改進。
國立清華大學	是	每學期 1 次	學校	尚未訂	
國立政治大學	是	每學期 1 次	餐廳	1000 元	第一次檢驗由學校付費，不合格複檢費用由廠商付費，並處 4000 元，第二次 8000 元，第三次解約。
國立中正大學	是	每學年 1 次	1. 免費 2. 學校	1. 免費 2. 3000 元	第一次檢驗由學校付費，不合格複檢費用由廠商付費，並處 3000 元，第二次 3000 元，第三次解約。

### (二) 提案第二案

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，不再做堆肥用途，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。

執行情形：截油槽經評估仍可使用，原因應為廠商清潔頻率所致，已勸導廠商多加留意清潔頻率，現場勘察情況已有改善清潔。

### (三) 提案第三案

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。

執行情形：

#### 國立大學餐具材質調查

學校	使用材質	備註
中興大學	陶瓷、美耐皿	
臺灣大學	陶瓷、不鏽鋼、美耐皿	
政治大學	陶瓷、美耐皿	
中央大學	陶瓷、美耐皿	
清華大學	陶瓷、不鏽鋼、美耐皿	
中正大學	不鏽鋼、美耐皿	
交通大學	不鏽鋼、美耐皿	下學期開始使用不鏽鋼
中山大學	不鏽鋼(2家)、美耐皿(1家)	使用美耐皿輔導→不鏽鋼
臺灣師範大學	陶瓷、pp(5)	pp: 聚丙烯，禁用美耐皿
成功大學	康寧、不鏽鋼→ 外送便當進駐校園	餐具由學校提供，禁用美耐皿

#### (四) 提案第四案

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。

執行情形：歐巴斯餐飲已調整每週更換二次油炸油，不定期油脂檢測，檢測結果均合格。

## 二、工作報告：

### (一) 食材登錄：

- 1、目前本校有 5 家餐廳參與食材登錄平臺，預計今(105)年 9 月起加入活動中心 2 樓台果子股份有限公司。
- 2、105 年 2 月 2 日辦理本校 5 家餐飲商店「新版食材登錄平臺操作教育訓練」。
- 3、105 年 4 月 29 日教育部委託財團法人資訊工業策進會，辦理 105 年度「校園食材登錄平臺教育訓練計畫-大專校院場次」，本校 5 家餐飲商店均派人員參加。

### (二) 餐廳衛生管理：

- 1、104 學年度第二學期進行 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、夠意思飲物吧及丹堤咖啡等 6 家，報告結果如下說明：

(1)105 年 3 月 22、24 日對 5 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、105.5.21 摩斯漢堡提出改善報告，並罰鍰新臺幣 4000 元整。

廠商回覆：

冰紅茶抽檢不合格，可能原因：冰塊、器具。

改進方式：

(A)冰塊:減少使用外面冰塊的次數，製冰機壞掉時及時維修。

(B)器具:使用前器具噴酒精，每天開店前使用殺菌液浸泡。

(2)105 年 5 月 24 日、25 日進行本學期第 2 次食品抽樣檢驗，抽檢對象(增加丹堤咖啡)及方式和第 1 次相同。前開各餐廳抽驗之食餐，摩斯漢堡「冰

紅茶」檢驗結果大腸桿菌群不合格，丹堤咖啡「花生火腿蛋三明治」大腸桿菌群及大腸桿菌、伯爵茶大腸桿菌群等均不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

●產學營運總中心回覆：

A、105.6.17 摩斯漢堡提出改善報告，另依契約第十二條罰責第五款規定檢驗判定不合格者罰款，本次累積處罰新台幣 5000 元(尚未繳款)。

廠商回覆：

1. 貴校報告書上呈現，採樣日期 5/25，實驗室收樣日期 5/27，其檢體已留置 24 小時以上(一般採檢通常在 24 小時內完成檢驗，以確保檢驗結果準確)
2. 檢驗方法之差異：貴校採用快速檢測法(應是使用 3M 快檢片)，與我司實驗室使用傳統法檢測其除了培養基稀釋濃度差異外，快檢片培養時間 48 小時，傳統法 96 小時，也可能造成檢驗數據上的差異
3. 貴校檢驗結果對於我們有關鍵性意義，安心食品非常重視食品安全，基於此點，興大店於 6/16 委 SGS 入店採檢冰紅茶，再次確認其製程是否遭受汙染，同時，我們也重新檢視人員，環境，製程之汙染可能性。
4. 附上安心食品檢驗中心，同步自主檢測報告(如附件)，本公司食品檢驗中心，通過財團法人全國認證基金會(TAF)認證，實驗室編號為 2473。

B、105.6.16 丹堤咖啡提出改善報告，並罰鍰新臺幣 2000 元整。

廠商回覆：

針對 5 月 25 日餐檢抽樣未合格的問題，經內部作業檢討，說明如下：

- (A)廚房衛生部分：定期安排專業的消毒公司進行消毒，餐具使用高溫高壓設備進行清洗消毒，飲用水也採 RO 系統處理。
- (B)人員製作過程：要求門市人員手部清潔，並戴手套製作餐點。
- (C)食材來源：供應商必須提供相關檢驗資料，符合食品安全規範才會允用。
- (D)丹堤咖啡中興大學門市將會加強各項作業管理，也再次申請複檢，以提供更衛生安全的用餐環境給全體師生。

2、104 學年度第二學期本校餐廳衛生管理，油炸油品質檢測、餐具清潔度檢查及餐飲商店使用非基改食品調查，執行情形如下：

(1)油炸油品質檢測：

A:歐巴斯餐飲：每週更換二次油炸油，不定期油脂檢測，檢測結果均合格。

B:學生餐廳:每天更換油炸油，不定期油脂檢測，檢測結果均合格。

(2)餐具清潔度檢查：

餐廳名稱	餐具材質	次數	結果		備註
			澱粉性殘留	脂肪性殘留	
學生餐廳	美耐皿	2	不合格 2 次	不合格 1 次	加強清洗 更換餐具
禾康餐廳	陶瓷	2	合格	合格	
歐巴斯餐飲	陶瓷	2	合格	合格	
丹堤咖啡	陶瓷	2	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	

(3) 依學校衛生法第 23 條第 3 項規定，學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，執行本校餐飲商店及實習商店使用非基改食品調查

#### 中興大學餐飲商店使用非基改食品

餐廳	產品	非基改	基改	供應廠商	備註
學生餐廳	玉米粒	V		康福冷凍食品有限公司	詮昕科技報告日期：2016. 4. 29
	中華非基因改造黃豆火鍋豆腐	V		中華食品實業股份有限公司	SGS 報告日期：2016. 1. 8
	豆干			富源成食品工業有限公司、明記黃豆食品有限公司、A+豆干店	檢測：二甲基黃、二乙基黃、過氧化氫、防腐劑
	油豆腐			傳統市場，尚未取得證明。	輔導使用非基改食品
	豆皮				
	白頁豆腐				
禾康餐廳	非基改中華雞蛋豆腐	V		中華食品實業股份有限公司	SGS 報告日期：2016. 1. 25
歐巴斯餐飲	1. 台鳳玉米粒罐頭 (105. 6. 20 已停用)	V		尚未提供	
	2. 綠巨人玉米粒	V		台灣通用磨坊股份有限公司	台美檢驗科技檢驗中心報告日期：105. 3. 8
	非基改中華雞蛋豆腐	V		中華食品實業股份有限公司	SGS 報告日期：2016. 1. 26

摩斯漢堡	牛寶玉米粒	V		柏宏貿易股份有限公司	SGS 報告日期: 2015. 9. 24
全家便利商店	超人氣雙手捲(紅豆枝)	V		大統益股份有限公司	產品輸入許可日期:105. 3. 13
	蛋酥香腸炒飯(三角空心豆腐)、酸菜白肉鍋(油揚豆皮)	V		益大理研股份有限公司	產品輸入許可日期:105. 5. 13
	味增貢丸蛋花湯、壽喜燒牛丼(義美豆腐)	V		義美食品股份有限公司	產品輸入許可日期:104. 9. 11
	義美(豆奶、低糖豆奶、黑豆奶、無糖黑豆奶)	V		義美食品股份有限公司	產品輸入許可日期:104. 9. 11
	統一陽光(無加糖高纖豆漿、低糖高纖豆漿、燕麥高纖無糖纖豆漿)	V		統一企業(股)公司	包裝上註明非基改
	光泉(鮮豆漿、高鈣鮮豆漿、黑芝麻鮮豆漿)	V		光泉牧場股份有限公司	包裝上註明非基改
實習商店	有機產品(玉米、豆腐、油豆腐、豆干、腐竹、豆漿)	V		*玉米:台灣苗栗林兆凱 *豆製品:黃豆屋豆腐坊	*玉米:中興大學農產品驗證中心認證 *玉米、豆製品CAS 臺灣有機產品認證標章
丹堤咖啡	玉米粒	V		永偉(大粒非基改)	SUN SWEET CO. LDT 報告日期 :2015. 12. 02
夠意思飲物吧	未販售				

## 肆、提案討論

### 一、提案第一案

提案單位：學務處健康及諮商中心

案由：本校餐廳食品檢驗事宜，委請食品暨應用生物科技學系進行食品抽樣檢驗，有關學校餐廳食品衛生檢測方法及檢驗流程請專業單位提出報告。另對檢驗結果有疑議時，提出複檢之相關規定，提請討論。

說明：

(一)本學期第2次進行食品檢驗時，摩斯漢堡興大店同步採樣，其結果與學校有差異性(食生系檢驗結果:冰紅茶大腸桿菌群12CFU/g、摩斯漢堡檢驗結果:2.3MPN/mL及陰性)，提出要求再複檢。

(二)現行契約規定：第十條 衛生管理乙方應配合甲方每學期二次(一年四次)食品衛生抽驗，其抽驗費用由乙方全額負擔。如檢驗不合格者，依本契約第十二條第五項處理。若對不合格判定有疑義時，乙方有權送檢第三公正單位檢驗，並以實際檢驗結果為準。

決議：

(一)由食生系回覆關於學校餐廳食品衛生檢測方法及檢驗流程。

(二)有關複檢事宜，依現行契約規定處理。

## 伍、臨時動議

提案單位：食品生物科技學系

案由：104學年度第2學期第2次餐食檢驗，摩斯漢堡冰紅茶大腸桿菌群不合格，檢驗結果微誤差，且該公司同步採樣送檢結果合格，有關罰鍰部分可否從寬解釋，提請討論。

決議：由產學營運總中心回覆有關罰鍰執行情形。

## 陸、主席結論 (略)

## 柒、散會(11:10)