

簽 於 學生事務處

日期：106年2月2日

主旨：檢陳105學年度第1學期第1次餐廳衛生管理委員會會議紀錄,請核示。

說明：

- 一、依本校餐廳 衛生管理委員會組織規則辦理。
- 二、旨揭會議業於106年1月17日上午10時假惠孫堂一樓北側會議室召開。
- 三、會議紀錄及簽到表如附件。

擬辦：如奉核可,擬辦會議紀錄已電子郵件寄送委員會委員,並上傳健康及諮商中心網站公告周知。

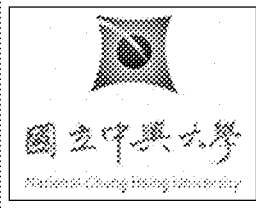
第二層 承辦單位	會辦單位	決行
營養師 郭雅娟 0202 0822		教授 兼 蘇武昌 學生事務長 0203 1130 代為決行
副教授兼 主任 謝禮丞 0202 1616		
秘書 林秀芬 0203 0939		



裝

訂

線



105 學年度第 1 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議資料

會議時間：106 年 1 月 17 日(二)上午 10 時 00 分

會議地點：惠蓀堂一樓北側會議室

主持人：蘇學務長武昌



會議程序

壹、 宣布開會

貳、 主席致詞

參、 工作報告

肆、 提案討論

伍、 臨時動議

陸、 主席結論

柒、 散會

貳、主席致詞

這學期學校聘請了營養師，歡迎郭雅娟小姐加入我們團隊，替餐廳食品衛生安全把關。

參、工作報告

一、工作報告：

(一)食材登錄：

目前本校6家餐廳皆有參與校園食材登錄平臺，其中摩斯漢堡由總公司統一食材登錄。

(二)餐廳衛生：

1. 本學期進行2次校內委外餐飲商店(共6家)，餐廳食品抽樣檢驗。

項目	10月19、20日			12月21、22日		
	單位	檢驗項目		單位	檢驗項目	
		大腸桿 菌群	大腸 桿菌		大腸桿 菌群	大腸 桿菌
學生餐廳	麵筋	合格 (10CFU /g)	合格	炒雞肉片	合格	合格
	金針菇	合格	合格	炒甜椒(雙 色)	合格	合格
禾康餐廳	炒雙鮮	合格	合格	蠔油炒雞 肉片	合格	合格
	菊花肉	合格	合格	牛腩堡	合格	合格
摩斯漢堡	冰紅茶	合格	合格	冰紅茶	合格	合格

	海洋珍珠 堡	合格	合格	和風醬燒 豬排堡	合格	合格
歐巴斯餐 飲	東方烏龍 茶	合格	合格	茉香綠茶 (冰)	合格	合格
	咖哩蛋包 飯	合格	合格	唐揚雞飯	合格	合格
丹堤咖啡	蔬菜丹麥 燒餅	合格	合格	烤蔬菜奶 油青醬義 大利麵	合格	合格
	冰柚香桔 茶	合格	合格	冰拿堤咖 啡	合格	合格
夠意思飲 物吧	蒜香吐司	合格	合格	果醬吐司 (巧克力)	合格	合格
	冰錫綠奶 茶	不合格 (TNTC)	合格	錫綠奶茶 (冰)	合格	合格

105年10月19日、20日的檢驗結果：

興友企業社(夠意思飲物吧)冰錫綠奶茶「大腸桿菌群」不合格。

產學營運中心(後續處理)：

針對不合格之餐廳，委請本校食生系應微生物科技研究室進行複驗，並於11月8日進行複驗完畢，其檢驗結果不合格(如附件檢驗報告)，將處以新台幣2000元。

於105年12月21、22日的檢驗皆為合格。

● 詢問摩斯漢堡在台中地區學校檢驗執行情況：

(1)摩斯漢堡在台中地區大學校園內只有在中興大學跟逢甲大學有設點。

(2)在逢甲大學內的摩斯漢堡廠商未送驗，學校未去做檢驗，只要求每天留樣（生菜沙拉）。

2. 餐飲商店油炸油品質檢測、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	2	合格	合格	
禾康餐廳	陶瓷	2	合格	合格	
歐巴斯餐飲	陶瓷	2	合格	合格	
馬可廚房	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	

廠商(除夠意思飲物吧外)街友完成澱粉及脂肪檢測，其結果皆為合格。

夠意思飲物吧因使用一次性的餐具,所以未檢測餐具。

3. 油炸油品質檢測

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。

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。

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：1. 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」（如附件一）第二及第四條部分內容，再提行政會議討論後通過後實施。

2. 由於組織整合,擬修正本校餐廳衛生管理委員會組織規則第二、四條條文中所述之「產學營運總中心」刪除、「保管組組長、產學營運總中心」更名為「資產經營組」。

決議：修正通過，再提送行政會議討論。

「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」第二、四條修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
<p>第二條 本會設主任委員一人，由學務長擔任；學務長、總務長、主計室主任、環境保護暨安全衛生中心中心主任為當然委員；一般委員若干人，由生活輔導組組長、住宿輔導組組長、課外活動組組長、事務組組長、營繕組組長、<u>資產經營組組長</u>、環境保護組組長、營養師、食生系教師代表一人及學生代表二人（學生會會長、學生膳委會會長）組成。執行秘書由健康及諮商中心主任擔任。</p>	<p>第二條 本會設主任委員一人，由學務長擔任；學務長、總務長、主計室主任、<u>產學營運總中心執行長</u>、環境保護暨安全衛生中心中心主任為當然委員；一般委員若干人，由生活輔導組組長、住宿輔導組組長、課外活動組組長、事務組組長、營繕組組長、<u>保管組組長</u>、<u>產學營運總中心校產經營群經理</u>、環境保護組組長、營養師或實際負責餐廳衛生督導人員及食生系教師代表各一人、學生代表二人（學生會會長、學生膳委會會長）組成。執行秘書由健康及諮商中心主任擔任。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合組織調整，原產學營運總中心校產經營業務由總務處承接，保管組並更名為資產經營組，爰配合修正相關條文。 2. 本校已聘請營養師，將其他實際負責餐廳衛生督導人員刪除。
<p>第四條 本會下設置總務、衛生安全兩組，執行各項工作與業務：</p> <p>一、總務組：由事務組組長、營繕組組長、資產經營組組長組成，分層負責，職掌如下：</p> <p>（一）負責餐廳招標、簽擬合約，並監督合約之執行。</p> <p>（二）執行對承包商租金、罰款事宜。</p> <p>（三）規劃餐廳設施改善、維護與修繕。</p> <p>（四）負責包商平時及轉移時，使用設施之保管維護與點交。</p> <p>（五）其他相關事宜。</p>	<p>第四條 本會下設置總務、衛生安全兩組，執行各項工作與業務：</p> <p>一、總務組：由<u>產學營運總中心校產經營群經理</u>、事務組組長、營繕組組長、<u>保管組組長</u>組成，分層負責，職掌如下：</p> <p>（一）負責餐廳招標、簽擬合約，並監督合約之執行。</p> <p>（二）執行對承包商租金、罰款事宜。</p> <p>（三）規劃餐廳設施改善、維護與修繕。</p> <p>（四）負責包商平時及轉移時，使用設施之保管維護與點交。</p> <p>（五）其他相關事宜。</p>	

修正條文	現行條文	說 明
<p>二、衛生安全組：健康及諮商中心主任、生輔組組長、課外活動組組長、住宿輔導組組長、環境保護組組長、營養師、食生系教師、學生膳委會會長及學生會會長組成，分層負責，職掌如下：</p> <p>(一) 督導學生膳委會之組成與工作職掌之執行。</p> <p>(二) 督導餐廳設施管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理；每學期定期餐廳食品或餐具抽樣檢驗。</p> <p>(三) 協助（調）有關單位對餐飲衛生、安全檢查。</p> <p>(四) 協助從業人員衛生管理及每年健康檢查一次，並保有完整資料及 1 年應至少受衛生講習訓練 8 小時。</p> <p>(五) 督導餐廳食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存。</p> <p>(六) 蒐集師生對餐廳及承包商反映意見處理。</p> <p>(七) 策劃有關餐飲改善之參訪活動、座談會、問卷調查等。</p> <p>(八) 督導餐廳廢棄物處理與病媒管制。</p> <p>(九) 其他相關事宜。</p>	<p>二、衛生安全組：健康及諮商中心主任、生輔組組長、課外活動組組長、住宿輔導組組長、環境保護組組長、營養師或實際負責餐廳衛生督導人員、食生系教師、學生膳委會會長及學生會會長組成，分層負責，職掌如下：</p> <p>(一) 督導學生膳委會之組成與工作職掌之執行。</p> <p>(二) 督導餐廳設施管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理；每學期定期餐廳食品或餐具抽樣檢驗。</p> <p>(三) 協助（調）有關單位對餐飲衛生、安全檢查。</p> <p>(四) 協助從業人員衛生管理及每年健康檢查一次，並保有完整資料及 1 年應至少受衛生講習訓練 8 小時。</p> <p>(五) 督導餐廳食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存。</p> <p>(六) 蒐集師生對餐廳及承包商反映意見處理。</p> <p>(七) 策劃有關餐飲改善之參訪活動、座談會、問卷調查等。</p> <p>(八) 督導餐廳廢棄物處理與病媒管制。</p> <p>(九) 其他相關事宜。</p>	

國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則（附件一）

（國立中興大學餐廳衛生管理委員會 106.1.17 修訂版本）

民國 91 年 3 月 6 日第 286 次行政會議通過

民國 97 年 9 月 17 日第 338 次行政會議修正通過

民國 98 年 5 月 20 日第 344 次行政會議修正通過

民國 103 年 11 月 26 日第 388 次擴大行政會議修正通過(第 2、4 條)

民國 104 年 5 月 27 日第 392 次擴大行政會議修正通過(第 2、4 條)

第一條為保障本校教職員工生餐飲品質，依據教育部台體字第八九〇〇二一一四號函及行政院衛生署衛署字第八九〇〇一二九一號函頒之「大專院校餐廳衛生管理方案」，設置「國立中興大學餐廳衛生管理委員會」（以下簡稱本會）。

第二條本會置主任委員一人，由學務長擔任；學務長、總務長、主計室主任、環境保護暨安全衛生中心主任為當然委員；一般委員若干人，由生活輔導組組長、住宿輔導組組長、課外活動組組長、事務組組長、營繕組組長、資產經營組組長、環保組組長、營養師、食生系教師代表一人及學生代表二人（學生會會長、學生膳委會會長）組成。執行秘書由健康及諮商中心主任擔任。

第三條本會每學期開會一次，由主任委員擔任主席，必要時得召開臨時會議。

第四條 本會下設置總務、衛生安全兩組，執行各項工作與業務：

一、總務組：由事務組組長、營繕組組長、資產經營組組長組成，分層負責，職掌如下：

- （一）負責餐廳招標、簽擬合約，並監督合約之執行。
- （二）執行對承包商租金、罰款事宜。
- （三）規劃餐廳設施改善、維護與修繕。
- （四）負責包商平時及轉移時，使用設施之保管維護與點交。
- （五）其他相關事宜。

二、衛生安全組：健康及諮商中心主任、生輔組組長、課外活動組組長、住宿輔導組組長、環保組組長、營養師、食生系教師、學生膳委會會長及學生會長代表組成，負責人由健康及諮商中心主任擔任，職掌如下：

- （一）督導學生膳委會之組成與工作職掌之執行。
- （二）督導餐廳設施管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理；每學期定期餐廳食品或餐具抽樣檢驗。
- （三）協助（調）有關單位對餐飲衛生、安全檢查。
- （四）協助從業人員衛生管理及每年健康檢查一次，並保有完整資料及 1 年應至少受衛生講習訓 8 小時。
- （五）督導餐廳食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存。
- （六）蒐集師生對餐廳及承包商反映意見處理。
- （七）策劃有關餐飲改善之參訪活動、座談會、問卷調查等。
- （八）督導餐廳廢棄物處理與病媒管制。
- （九）其他相關事宜。

第五條：本規則經本校行政會議通過後實施，修正時亦同。

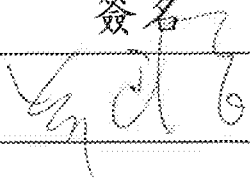
- 伍、臨時動議(略)
- 陸、主席結論(略)
- 柒、散會



國立中興大學105學年度第1學期餐廳衛生管理委員會會議簽到表

時間：106年1月17日(一)上午10時00分

地點：惠蓀堂一樓北側會議室

委員	簽名	代理人簽名	備註
蘇武昌主任委員			
林建宇委員			請假
顏添進委員		張琮琳	
黃宗成委員		程子綸 付	
楊峻貴委員	楊峻貴	-	
張人文委員			請假
廖炳雄委員			請假
林明德委員		林明德	請假
吳耿東委員	吳耿東	吳耿東	
賴明達委員			請假
吳嘉哲委員		潘幼娟	
廖淑芬委員		廖淑芬	
謝禮丞委員	謝禮丞		
陳錦樹委員	陳錦樹		
學生會長陳委霖			請假
學生膳委會長鄭絜文			請假
郭雅娟營養師	郭雅娟		

校產經營群經理賴

廖瑞珍

