

國立中興大學學生膳食委員會

107 學年度第二學期第 1 次會議紀錄

壹、 時間：民國 108 年 2 月 21 日下午 12 點 10 分

貳、 地點：惠蓀堂一樓學務處會議室

參、 主席：宓翔致 會長

肆、 主席致詞：

伍、 工作報告：

一、 輪值 107-2 餐廳檢查排班

一

@107學年第二學期

1. 店家撤櫃：牛屋、韓江屋、榮耀豆花、台南炒飯

2. 總共有26間。

3. 一人安排檢查1~2間。

4. 檢查兩次分一張餐卷

店家位置	店家名稱	107-2負責檢查委員	學系
綜合大樓旁	歐巴斯餐飲	鄭意晴	會計
圖書館B1	丹堤咖啡	洪振鑫	水保
田徑場旁	中興奶茶	郭子信	園藝
圓廳一樓	鮮茶道	唐毅琦	企管
	小木屋鬆餅	郭定軒	生科
	subway	吳凌瑀	土木
	路易莎	黃鈴雅	食生
	麥味登	吳辰樺	土環
	比時地	李怡萱	化學
	大和拉麵	吳彥霖	農藝
	85度C	楊舒凱	植病
	豬太郎蛋包飯	李承濬	森林
	利崢和食		
	泰鄉味		
	金盃美而美	張境	物理
	潘記蔥抓餅		
圓廳二樓	欣新自助餐	宓翔致	中文
	三番社	宋冠緯	生技
	五花馬		
	粥品	黃柏翔	進外文
	越南王		
	義食	馮天麒	環工
	刈便當		
	Q喵食堂丼飯專賣		
隨主滄法式水煮專賣	張鎧麟	園藝	
小食堂			

二、 107-2-1 食品抽驗。

預計108年3月26日委託騰德姆斯檢驗公司做餐食微生物抽驗，共抽驗13間店家

(總生菌、大腸桿菌、大腸桿菌群)

三、餐廳檢查規則。

1. 在排輪值那周找一天(與店家皆有空的時間), 到惠蓀堂一樓健康及諮商中心找營養師(郭雅娟)
2. 給予餐飲衛生管理檢查表+背心*1+餐券*1+口罩*1
3. 檢查時請勿穿脫鞋、涼鞋。
4. 檢查完, 把檢查表跟背心歸還。

餐飲衛生管理檢查表

中興大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每周至少一次

餐廳名稱： 日期：

餐廳負責人姓名： 烹調人員人數： 烹調人員以外之專任工作人員人數：

填寫方式：於檢查結果「良好」、「尚可」、「不良」格子內"V"

日期及餐廳名稱請記得填寫!

檢查項目	檢查結果			
	良好	尚可	不良	建議改善
1. 作業場所依清潔度要求不同, 應加以有效區隔(時間及場所)及管理, 並有足夠空間, 以避免交叉污染。				良好通風及排氣, 無不良氣味, 冷氣出口、風扇應定期清理擦拭
2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滯。				天花板及樓板避免長霉、成片剝落、積塵、納垢、結露
3. 作業場所不得有蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡; 作業場所不得飼養禽畜、寵物等, 應予管制。				
4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶, 廚餘桶及垃圾袋應適當管理分類存放及適度清理。				
5. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應經常清理維持清潔。				
6. 照明光線應達到一百米燭光以上, 工作或調理檯面應保持二百米燭光以上; 使用之光源, 不得改變食品之顏色; 照明設備應保持清潔。				
7. 從業人員應健康檢查, 檢查項目:A型肝炎、手部皮膚病、出疹、眼疾、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病; 從業期間每年健康檢查至少一次, 並保有完整記錄。				
8. 從業人員每學年應至少接受受訓衛生(健康飲食)講習8小時。				
9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或束縛, 必要時應戴口罩, 且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。				
10. 食品作業人員手部應經常保持清潔, 並應於進入食品作業場所前, 如前後或手部受污染時, 依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後, 應立即洗淨工作後再工作。手上有傷口時, 應經過適當的包裝處理後, 配戴不透水手套始能工作, 禁止傷口直接接觸食品。				

- 若檢查項目店家不適用標註"NA"
- 健康檢查及衛生講習空白不填

餐飲衛生管理檢查表

洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備, 並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施; 必要時, 應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止以清洗之手部再度接受污染。				
食品及原料貯存	12. 食品需有驗收紀錄: 食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定, 並有食品來源驗收與紀錄, 驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。	查看	是否填寫	食材驗收紀錄表	
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。	查看	豆製品及玉米包裝	是否標註"非基因改造"	
	14. 冷藏食品品溫應保持7℃以下, 凍結點以上, 冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
	15. 冷凍/冷藏庫房應設層架管理, 食品、半成品、生熟食等應分類、分區, 離地離牆存放且先進先出。				食材不得放置地面, 需放置墊底籃或櫃子上
食品製備及供應	16. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量, 以保持冷凍、冷藏之效果。				冷藏、冷凍庫 食材<超過70%
	17. 切割生、熟食的刀、砧板應至少兩套, 並分開使用與適當管理, 如以不同顏色標示區別, 並防止生熟食交叉污染, 切割熟食時應帶乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果應使用非木質砧板。				
	18. 食用冰塊須符合衛生規定, 每年至少抽驗一次。冰鍊不應放置製冰機內。				
	19. 油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0mg KOH/g, 不得再予使用, 應全部更換新油。	若有	油炸油,	查看	是否有泡沫或顏色較黑為不合格
20. 食品之熱藏, 中心溫度應保持在攝氏60℃以上, 且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。				食品調製後應盡速供應, 必要時應加蓋, 置於室溫勿超過4小時	

餐飲衛生管理檢查表

用 餐 區 衛 生	21. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌後應不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌時，則應確認清潔度且有完整覆蓋。 23. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯存食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。				
校 園 食 材 登 錄 平 臺	24. 定期與平臺登錄供餐之半食材料、品名，供應應等資訊。				
備 註	1. 業者設置或指示之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列明備註；學校衛生管理人員應定期稽核業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
附 記	1. 二種式餐具洗滌消毒方法如下： (1) 刷洗：餐具洗滌後，並用抹布去餐具上之黏著物。 (2) 漂淨：將漂淨之水洗滌（第一種）。 (3) 轉洗：熱水沖淨（第二種）。 (4) 有效氯：（第三種）。 (5) 熱水或蒸汽消毒：（不得漂洗）。 (6) 用清潔劑最近洗淨並洗滌消毒。 2. 有效氯用法：係指採用下列方法之一種兩者而言： (1) 煮沸法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸氣法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4) 熱水法：熱水有效氯濃度200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5) 熱水法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。				
意 見		業者簽名:			
	檢查人員簽名:				學校餐廳督導人員:

• 校園食材
登錄空白
不填

檢查完要請業者
簽名，以及檢查
人員簽名

四、108 學年委員各系遴選。

1. 預計四月會發文送出各系學生膳食委員會推薦表（資料提供如下表）。
2. 若委員還想繼續當下學年委員，可以先跟我說。
3. 歡迎推薦有興趣的同學或學弟妹來當膳食委員會委員

學號	姓名	系級
手機號碼	e-mail	Line ID

陸、議案討論：無。

柒、臨時動議：無。

柒、散會（下午 12 時 40 分）