



110學年第1學期第1次 學生膳食委員會會議



110學年度第1學期第1次膳委會會議

- 時間：民國110年10月5日下午12點10分
- 地點：惠蓀堂一樓會議室
- 主席：會長
- 主席致詞：
- 工作報告：一、膳委會幹部推派。
二、餐廳檢查輪值。
三、線上系統如何操作。
四、餐廳檢查訓練。
- 前次會議決議與執行情形：無
- 議案討論：無
- 臨時動議：
- 散會（下午 時 分）



主席致詞



國立中興大學 學務處

National Chung Hsing University Office of Student Affairs

工作報告

NCHU



一、膳委會幹部推派



二、餐廳檢查輪值



校內餐廳

有28位委員，共21間需要檢查其餘皆一人每周檢查一間，有7位是機動人力(有委員無法去檢查，代理前往檢查)。

綜合大樓旁

歐巴斯

誠軒一樓

山上的蔬果
野菜選物火
鍋

圓廳一樓

1. SUBWAY
2. 小木屋鬆餅
3. 路易莎
4. 麥味登
5. 85度C
6. 築崎鍋物
7. 王子神谷日式厚鬆餅
8. 又麵坊
9. Mr. Wish
10. 義崎井
11. 現食煮義
12. 來碗粥
13. 臻味午晚餐

圓廳二樓

1. 欣新自助餐
2. 隨主滄法式水煮專賣
3. 鈺林鐵板燒

田徑場旁

中興奶茶

耀茶拾刻

圖書館B1

丹堤咖啡

10/6起開始做餐廳檢查

*還不知道哪日開始營業

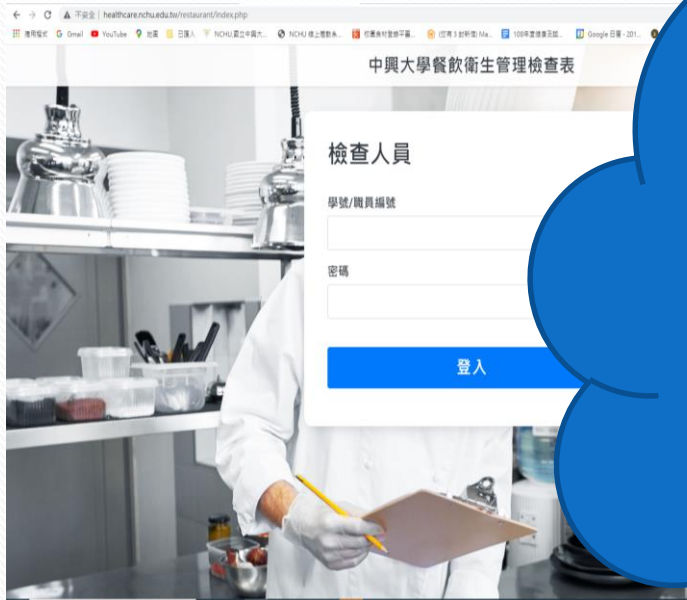


三、線上系統操作

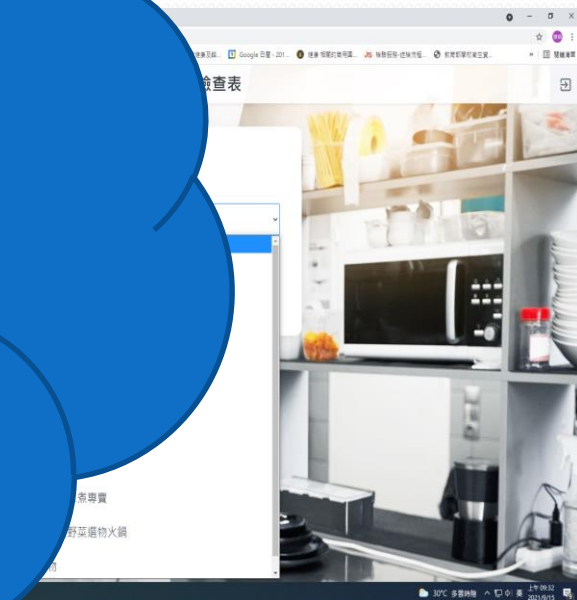


- 餐廳檢查表單網址

<http://healthcare.nchu.edu.tw/restaurant/index.php>

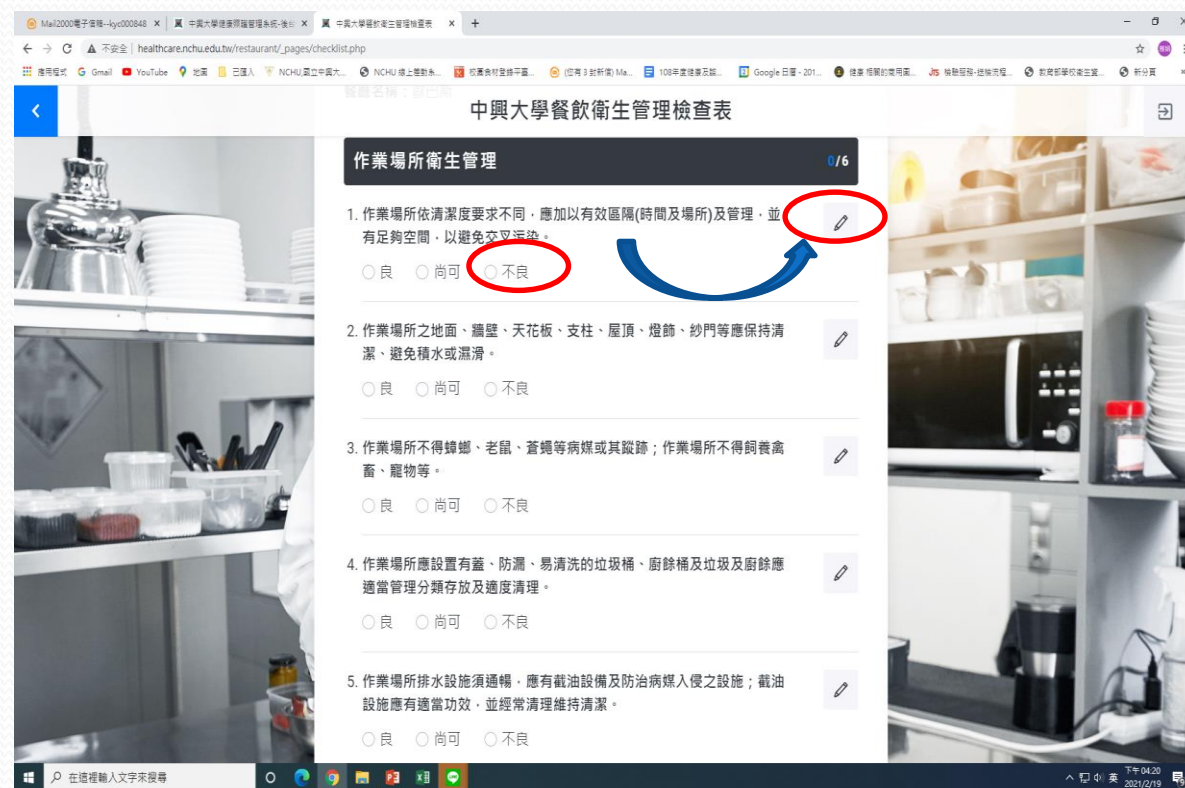


請準確選到該負責的餐廳名字，若選錯再計算檢查次數時，會以餐廳名稱為主(等於是幫別人累計次數)

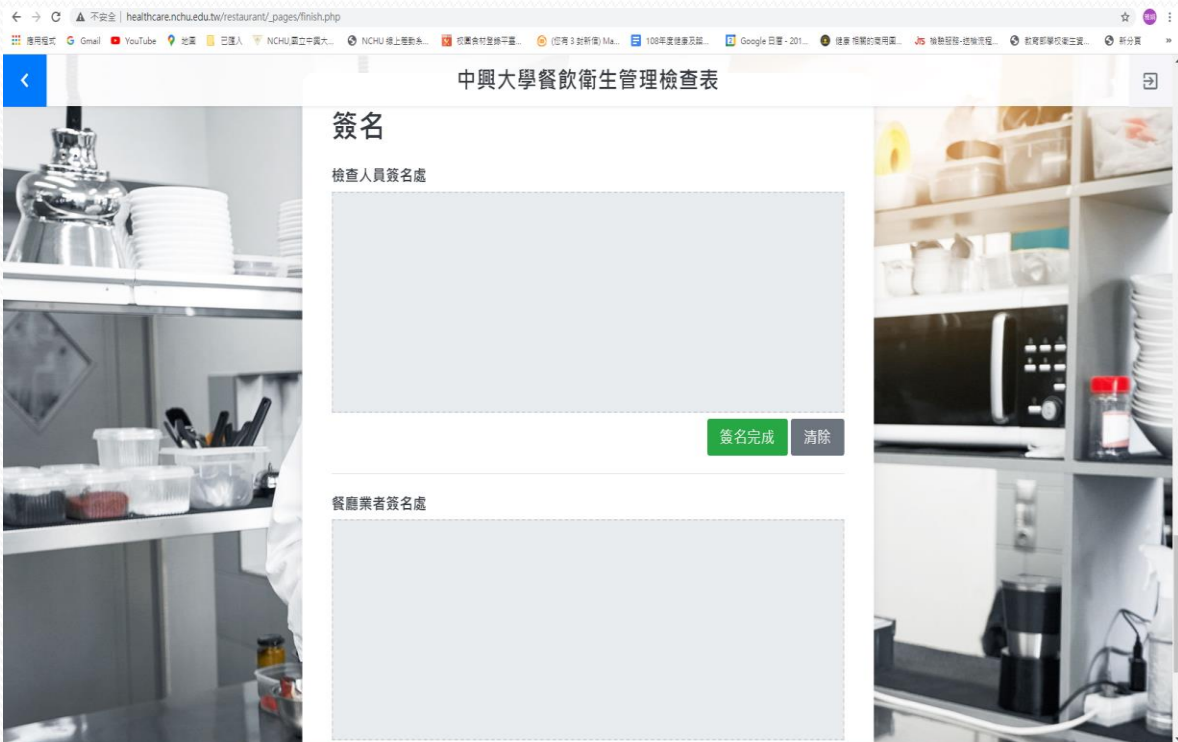


輸入各委員學號及密碼(皆為1101)

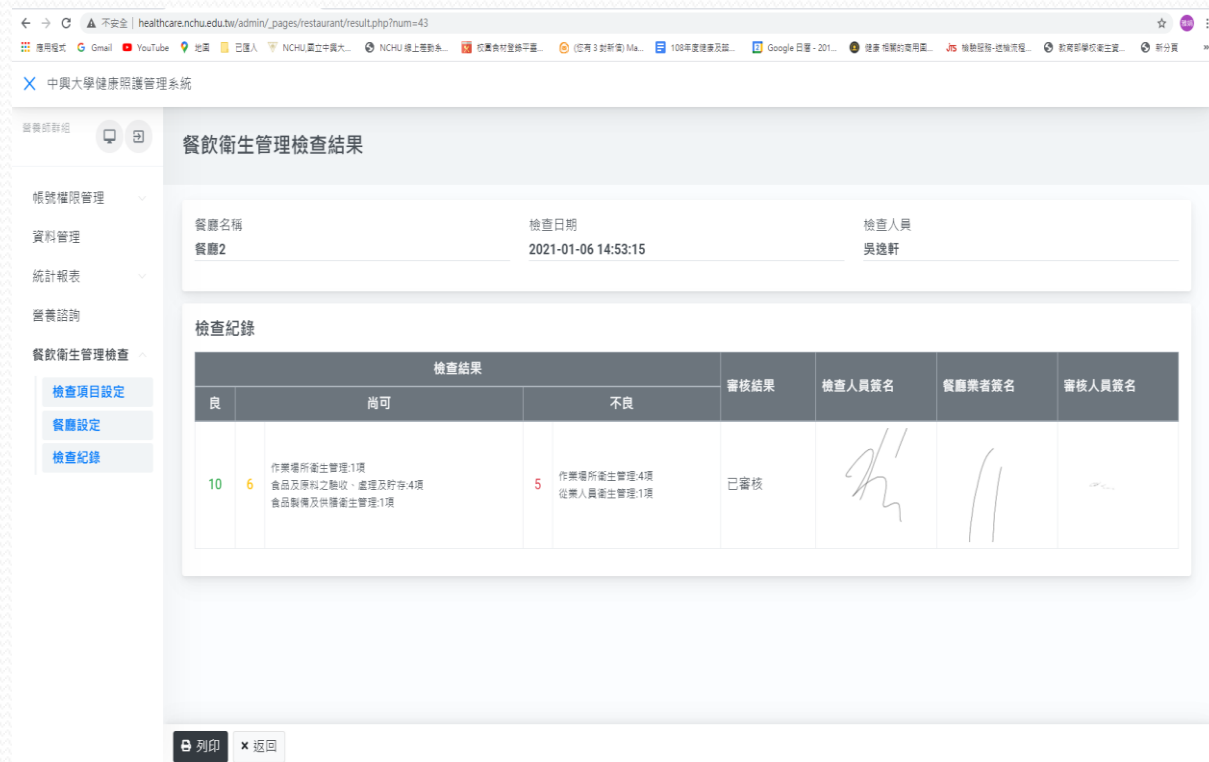
選擇要檢查的餐廳名字



以圈選方式執行餐廳檢查項目，若出現“不良”或有需要做備註，可以按“筆”作註解，六大項目的每一小題皆需要填寫，方能送出。



檢查人員及餐廳業者皆要簽名，若未簽名完整，視同未去檢查，不列入領取餐券計算內。



可在後台看到詳細檢查狀況



四、餐廳檢查訓練



- 檢查前先與店家確認比較有空的時段，避開尖峰時段
- 檢查時，告知店家是膳委會的同學，要過來做餐廳檢查
 - *注意不要穿拖鞋
- 檢查時，配戴網帽及口罩，開啟手機餐廳檢查平台，輸入帳號密碼
- 檢查後，檢查者跟店家做簽名的動作



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。



各作業場所良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇應定期清理擦拭

良 尚可 不良

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、避免積水或濕滑。



天花板及樓板避免長黴、成片剝落、積塵、納垢、結露

良 尚可 不良

3. 作業場所不得蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物等。



良 尚可 不良

4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適度清理。



良 尚可 不良

5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。



良 尚可 不良

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。



良 尚可 不良



完成：0/6

下一步



餐廳名稱：歐巴斯

中興大學餐飲衛生管理檢查表

作業場所衛生管理

0/6

從業人員衛生管理

0/2

1. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或帶網帽，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。

良 尚可 不良

2. 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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部汙染之行為後，應立即洗淨工作後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。

良 尚可 不良

完成：0/2

下一步



從業人員衛生管理 中興大學餐飲衛生管理檢查表

0/2

洗手設施

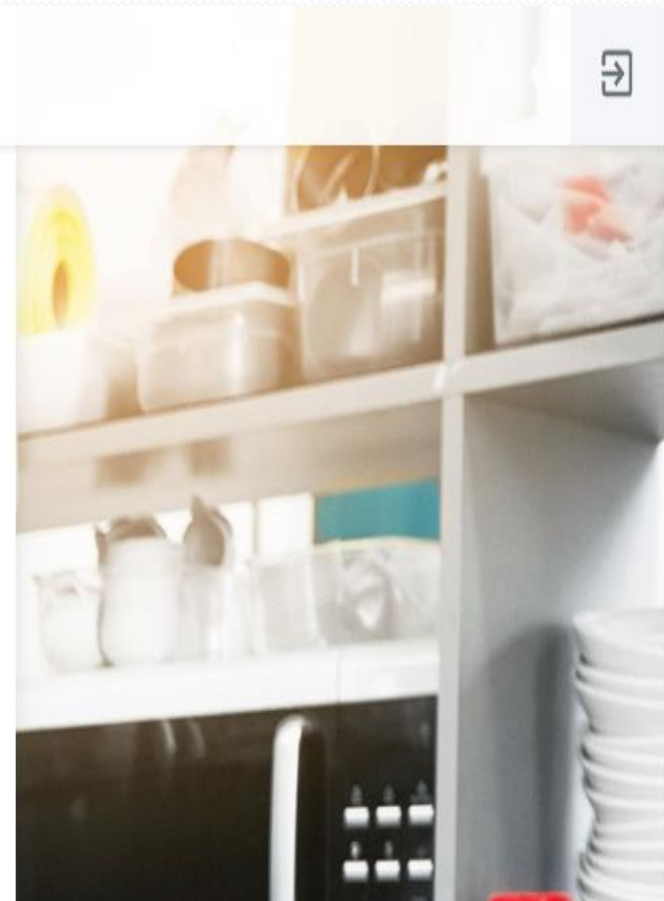
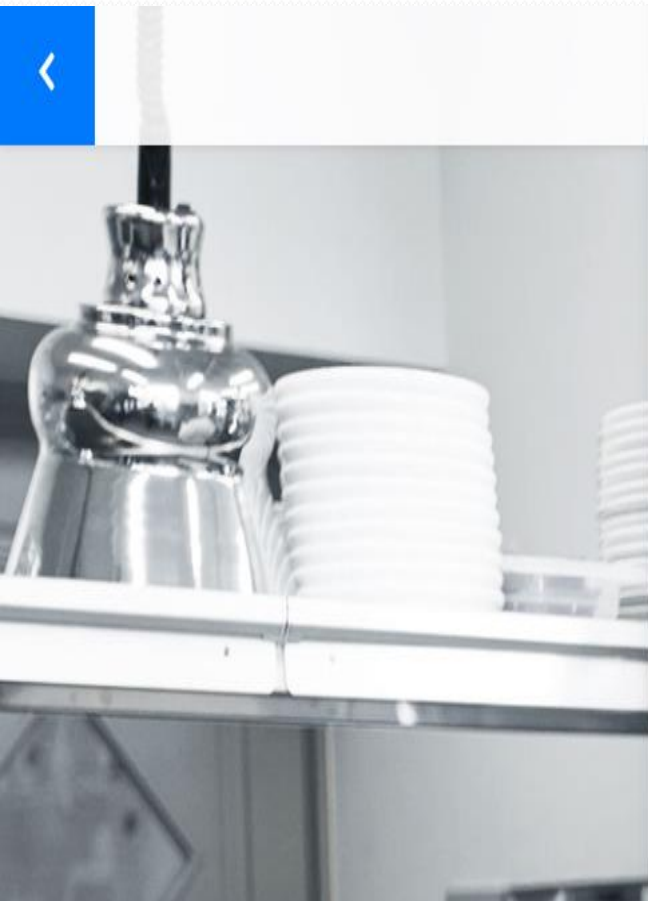
0/1

1. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止以清洗之手部再度遭受汙染。

良 尚可 不良

完成：0/1

下一步





洗手設施

中興大學餐飲衛生管理檢查表

0/1

清潔用具(品)與消毒等化學物質管理 0/1

1. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

掃具、清潔劑及消毒劑等不得與食材或調味料放在一起

良 尚可 不良

完成：0/1

下一步

NCHU

清潔用具(品)與中興大學餐飲衛生管理檢查表

0/1

食品及原料之驗收、處理及貯存

0/6

- 食品需有驗收紀錄：(1)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，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料支援產地(國)。

良 尚可 不良

- 禁止使用含基因~~工程~~生鮮食材及其初~~級~~品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。

良 尚可 不良 查看豆製品及玉米包裝是否標註“非基因改造”

- 冷藏食品品溫應保持7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行新進先出之原則。

良 尚可 不良 冷藏，0~7度c；冷凍，負18度c以下，食材不得放置地面，需放置墊底籃或櫃子上，冷藏、冷凍庫食材<超過70%



驗收章範例

檢查結果				驗收人 (簽名)
溫度°C	包裝	外觀	無異物	
其他註記：				

參考執行方式如下
於進貨單蓋「驗收章」並記錄

品名	數量	單位	金額	備註
1. 豬				
2. 豬				
3. 豬				
4. 豬				
5. 豬				
6. 豬				
7. 豬				
8. 豬				
9. 豬				



器，並備有相關紀錄；良材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最

中興大學餐飲衛生管理檢查表

良 尚可 不良

4. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫需溫溼度管控，並備有相關紀錄。

良 尚可 不良

5. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。

良 尚可 不良

6. 校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。

良 尚可 不良

完成：0/6

下一步



食品及原料之 中興大學餐飲衛生管理檢查表

0/6

食品製備及供膳衛生管理

0/2

1. 切割生、熟食的刀具、砧板應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，切割熟食品時手部應保持清潔，並可帶乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

良 尚可 不良

2. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定;總極性化合物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，應全面更換新油，並保紀錄之。

良 尚可 不良 若有油炸油，查看是否有泡沫或顏色較黑為不合格

完成：0/2

下一步



食品製備及供應 中興大學餐飲衛生管理檢查表

0/2



用餐場所及用餐盛具衛生管理

0/4

1. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。



良 尚可 不良

2. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度；熱藏食品中心溫度應保持在攝氏60度C以上，並有防塵、防蟲等措施。



良 尚可 不良
食品調製後應盡速供膳，必要時應加蓋，置於室溫勿超過4小時

3. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。



良 尚可 不良

4. 販售含豬、牛肉及可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。



良 尚可 不良

完成：0/4





臨時動議



散會



提醒： 會議後需要來找我的委員

1. 出席會議還沒簽名(領餐券)及確認個資的委員
2. 輪值委員請簽名領取口罩網帽
3. 還沒加入line群組(110學年學生膳食委員會)
4. 餐廳檢查系統無法登入者
5. 上學年有擔任委員還沒領回服務證書及檢查餐券者

