

# 國立中興大學學生膳食管理委員會

## 113 學年度第 2 學期會議紀錄

壹、時間：民國 114 年 2 月 20 日下午 12 點 10 分

貳、地點：惠蓀堂一樓會議室

參、主席：會長

肆、主席致詞：(略)

伍、工作報告：

### 一、餐飲管理工作報告

1. **食品微生物檢驗**：113 年 10 月 17 日抽驗 18 間廠商，抽驗項目為總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群抽驗檢驗合格率 100%。
2. **餐具脂肪及澱粉殘留檢驗**：113 年 8 月 1 日至 114 年 1 月 31 日餐具脂肪及澱粉殘留檢驗共 354 次，合格率为 98.6%，檢驗不合格者，均已告知務請落實餐具清潔。
3. **餐廳衛生檢查**：113 年 8 月 1 日至 114 年 1 月 31 日執行餐廳衛生檢驗共 605 次(其中膳委會檢查 204 次)。
4. **萊克多巴胺快篩檢測**：執行餐廳豬肉/牛肉萊克多巴胺快篩檢測，共計 38 次，檢測結果為陰性，皆未檢驗出萊克多巴胺(瘦肉精)，合格率 100%。
5. **炸油總極性化合物含量檢測**：執行餐廳炸油總極性化合物含量檢測共計 34 次，合格率为 100%。
6. **校園食材登錄平台登錄狀況**：113 年 8 月至 114 年 1 月登錄上線率分別為 99%、98%、98%、96%、89%、99%，登錄完整率 98%、90%、97%、99%、96%、100%。
7. 113 年 9 月 12 日召開學生膳食委員會，進行膳委會幹部推派、確認餐廳輪值委員及餐廳檢查訓練。
8. 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視，稽查圓廳「深森」，共被委員記 6 項缺失，皆已完成改善函覆教育部。

二、餐廳檢查輪值:共 22 間需要檢查，一人每周檢查固定一間。

店家位置	店家名稱	負責檢查委員	學系
圖書館B1	丹堤咖啡	陳冠禪	資工系
田徑場旁	中興奶茶	楊謹如	中文系
圓廳一樓	小木屋鬆餅	程鈴月	生管系
	SUBWAY	葉秝含	植病系
	路易莎	張博欽	食安所
	麥味登	邱偉傑	園藝系
	85度C	蔡凱傑	歷史系
	深森	劉昀欣	獸醫系
	樂米義麵屋	何采諭	應數系
	奶爸廚房	柯子恩	生機系
	茶仁人	楊詠暄	物理系
	小蔬匠	黃韻禪	應經系
	炸雞大獅	劉汶欣	法律系
7-11	蕭吞晟	土木系	
圓廳二樓	老舅餃子館	黃昱翔	農藝系
綜合大樓旁	摩斯漢堡	童嫻菱	資管系
女宿誠軒一樓	耀茶拾刻	環工系	曾苡禎
社管大樓	萊爾富	賴宥澄	國務所
食品加工廠旁	全家	蕭錚	食生系

圓廳一樓-壽司大叔 x 溫食苗訪、圓廳二樓-欣新自助餐、女宿誠軒一樓-山上蔬食野菜選物火鍋尚未有委員認領。

### 餐廳檢查注意事項：

1. 檢查前先與店家確認比較有空的時段，避開尖峰時段。
2. 檢查時，告知店家是膳委會的同學，要過來做餐廳檢查。
3. 注意不要穿拖鞋
4. 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。
5. 檢查後，檢查者跟店家做簽名，並上傳檢查照片。
6. 檢查累計三次有一張餐券，於學期末一起發放。
7. 每周檢查一次，若平日較無空，該周假日若店家有營業也可去檢查。
8. 一周如果檢查兩次，將會以一次計算。
9. 切勿請他人去做餐廳檢查。
10. **2/24 開始做檢查，這學期檢查到 6/15 那週。**
11. 3/31~4/6 校慶/運動會補假+清明連假那周不用餐廳檢查。

### 二、系統線上操作(詳如附件):

餐廳檢查網址: <http://healthcare.nchu.edu.tw/restaurant/pages/select.php>

帳號:學號

密碼:11302

1. 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。
2. 請記得要完成店家及檢查人員簽名及上傳檢查照片，若未完成將不列入發放餐券次數內。
3. 以圈選方式執行餐廳檢查項目，若出現"不良"或有需要備註時，可以按"筆"作註解，六大項的每一小題皆需要填寫，方能送出。
4. 若該項目不是該店家販售的品項內容，請勾選"不適用"。
5. 表單檢查項目題號後(超商 X)若是檢查超商代表要勾選不適用，餐廳則依檢查況狀作勾選。
6. 表單檢查項目題號後(餐廳 X)若是檢查餐廳代表要勾選不適用，超商則依檢查況狀作勾選。

### 三、餐廳檢查訓練:詳如附件

陸、前次會議決與執行情形:(無)

柒、議案討論:(無)

捌、臨時動議:(無)

玖、散會(13:00)