

國立中興大學學生膳食管理委員會

114 學年度第 1 學期會議紀錄

壹、時間：民國 114 年 9 月 10 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**：114 年 4 月 30 日抽驗 18 間廠商，冰塊及飲料抽驗項目為沙門氏菌及腸桿菌科，餐食熟食抽驗項目為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌抽驗檢驗合格率 100%。
2. **餐具脂肪及澱粉殘留檢驗**：114 年 2 月 1 日至 114 年 7 月 31 日餐具脂肪及澱粉殘留檢驗共 324 次，合格率为 97.2%，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**：114 年 2 月 1 日至 114 年 7 月 31 日執行餐廳衛生檢驗共 615 次(其中膳委會檢查 160 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 31 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 33 次，合格率为 100%。
6. **校園食材登錄平台登錄狀況**：校園食材登錄平台登錄狀況：114 年 2 月至 114 年 7 月登錄上線率分別為 99%、93.3%、85.2%、98.1%、90.1%、90.4%，登錄完整率 99%、99.3%、98.9%、84.9%、99%、99.6%。
7. 114 年 2 月 20 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。

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	吳以凡	盲工系
田徑場旁	中興奶茶	李孟庭	國藝系
圖庫一樓	小木屋鬆餅	黃宇銘	中文系
	SUBWAY	張君安	通中文
	路易莎	黃品潔	水保系
	麥味登	楊曉容	電算系
	溫食前訪	陳芝杏	創研
	細齒茶坊	傅詩軒	生科系
	深森	田島安	化學系
	燒肉堂	許浩嘉	環工系
	五哥牛肉麵	黃韻婷	農醫系
	茶仁人	饒好垣	植病系
	小蔬匠	李宗翰	行銷系
	炸醬大獅	蔡宜宏	歷史系
	7-11	楊偉煌	物理所
圖庫二樓	欣新自助餐	劉子銘	運健所
	老舅餃子館	吳曉樺	法律系
綜合大樓旁	摩斯漢堡	劉維佳	農藝系
女宿誠軒一樓	山上的蔬食野菜選物火鍋	林敏如	土木系
	耀茶拾刻		
社管大樓	萊爾富	嚴立	國農學群
食品加工廠旁	全家	吳康輝	食安所

女宿誠軒一樓-耀茶拾刻尚未有委員認領。

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. **9/15 開始做檢查，這學期檢查到 12/21 那週。**

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:11401

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)