

國立中興大學學生膳食管理委員會

114 學年度第 2 學期會議紀錄

壹、時間：民國 115 年 2 月 25 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**：115 年 10 月 22 日抽驗 19 間廠商，隨機抽樣 19 項食品。檢驗衛生指標菌(總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群)，其檢驗結果均符合規範。
2. **餐具脂肪、澱粉及清潔劑殘留檢驗**：隨機抽測(每周一次)餐具脂肪/澱粉/清潔劑殘留檢驗共 410 次，合格率为 98.8%，複檢合格率 100%。
3. **餐廳衛生檢查**：執行餐廳衛生檢驗(共 25 項)共 631 次。
4. **萊克多巴胺快篩檢測**：豬肉/牛肉萊克多巴胺快篩檢測，共計 30 次，檢測結果為陰性，皆未檢驗出萊克多巴胺(瘦肉精)。
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 35 次，合格率为 94%，複驗合格率 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：19 間餐廳每月登錄上線率分別為 89%、97%、97%、91%、92%及 99%，登錄完整率 97%、99%、100%、99%、96%及 98%。
7. 114 年 11 月 25 日已完成調查校內委外餐飲業者雞蛋使用情形之全面調查，經查核校內共 18 間使用雞蛋之餐飲業者，均未採用食安新聞所涉(雞蛋含芬普尼)之文雅畜牧場所生產之蛋品。目前校內使用雞蛋之委外餐飲業者包含：山上蔬食野菜選物火鍋、耀茶拾刻、欣新自助餐、老舅餃子館、深森、滑大叔、五哥牛肉麵、小蔬匠、麥味登、路易莎、小木屋鬆餅、SUBWAY、翊曲茶坊、摩斯漢堡、丹堤咖啡、7-11、全家及萊爾富，共計 18 間，相關調查結果並已以興學字第 1140301244 號書函公告本校一、二級單位周知。
8. 114 年 12 月 5 日完成本校 114 年度大專校院餐飲衛生輔導訪視，經訪視委員審查，並未發現缺失。

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	資工系	吳以凡
田徑場旁	中興奶茶	園藝系	李孟庭
圓廳一樓	小木屋鬆餅	化學系	田為安
	SUBWAY	農藝系	劉維佳
	路易莎	水保系	黃品柔
	麥味登	電資系	楊竣亦
	溫食苗訪	中文系	童亭榕
	翊曲茶坊	生科系	傅詩妤
	深森	應經系	黃韻樺
	滑大叔		
	五哥牛肉麵		
	茶仁人		
	小蔬匠	行銷系	李宗翰
	炸雞大獅		
	7-11	物理所	楊詠暄
圓廳二樓	欣新自助餐		
	老舅餃子館	法律系	吳婷萱
綜合大樓旁	摩斯漢堡	歷史系	莊文成
女宿誠軒一樓	山上的蔬食野菜選物火鍋	土木系	林欣誼
	耀茶拾刻		
社管大樓	萊爾富	國農學位學程	嚴立
食品加工廠旁	全家	食安所	吳彥權

*滑大叔、五哥牛肉麵、茶仁人、炸雞大獅、欣新自助餐及耀茶拾刻沒有安排委員檢查，由營養師去做檢查。

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. **3/02 開始做檢查，這學期檢查到 6/07 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:11402

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"。

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(12:50)