

國立中興大學學生膳食管理委員會

115 學年度第 1 學期會議紀錄

壹、時間：民國 115 年 9 月 9 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、餐廳衛生管理工作報告

1. **食品微生物檢驗**：115 年 4 月 23 日抽驗 19 間廠商，隨機抽樣 19 項食品。檢驗致病菌(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌)，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 238 次，合格率为 97.9%，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 352 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 20 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 17 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：19 間餐廳每月登錄上線率分別為 94%、94%、92% ……，登錄完整率 99%、86%、98% ……。
7. 115 年 5 月 15 日完成查驗校內委外廠商馬鈴薯(含其製品)是否發芽狀況，經查，未有馬鈴薯有發芽或表皮變綠或製品異常情況，共計 10 間。校內直接販售馬鈴薯餐點之餐廳共 1 間(深森)；使用馬鈴薯相關製品(含薯餅、薯條、薯餅等)之餐廳共 6 間(摩斯漢堡、麥味登、炸雞大獅、欣新自助餐、丹堤咖啡、小木屋鬆餅)，校內 3 間超商皆有販售含馬鈴薯及其相關製品。後續持續注意各店家使用馬鈴薯(含其製品)狀況，以維護食品安全。

二、餐廳檢查輪值：共 22 間需要檢查，每人每周固定檢查一間。

店家位置	店家名稱	負責檢查委員	學系
圖書館B1	丹堤咖啡	葉獻詣	土環系
田徑場旁	中興奶茶	余祐安	法律系
圓廳一樓	小木屋鬆餅	黃軍琪	森林系
	SUBWAY	鍾佳綺	植病系
	路易莎	黃品柔	水保系
	麥味登	林農恩	法律所
	city protein	張博欽	食安所
	翊曲茶坊	傅詩妤	生科系
	深森		
	滑大叔		
	五哥牛肉麵	蔡薰蕊	環工系
	茶仁人		
	小蔬匠	李宗翰	行銷系
	炸雞大獅		
	7-11	楊詠暄	物理所
圓廳二樓	欣新自助餐	劉育伶	園藝系
	老舅餃子館		
綜合大樓旁	摩斯漢堡	黃惠慈	資管系
女宿誠軒一樓	山上的蔬食野菜選物火鍋	童亭榕	中文系
	耀茶拾刻	李佳楨	昆蟲系
社管大樓	萊爾富	林祐任	化學系
食品加工廠旁	全家	阮慈瑾	食生系

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，於學期末或下學期會議一起發放。
7. 每周檢查一次，若平日較沒空，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. 9/14 開始做檢查，這學期檢查到 12/27 那週。

三、系統線上操作：

餐廳檢查表單網址：

http://healthcare.nchu.edu.tw/restaurant/_pages/select.php

帳號：學號

密碼：11501

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/超商名稱為主。
2. 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。
3. 檢查人員及餐廳業者皆要簽名，並上傳一張檢查照片，簽名後皆需要按”簽名完成”，才會呈現在下方，若未簽名完整將會無法存檔。

四、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(下午 12 時 45 分)