

國立臺灣科技大學114年3-4月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：114年4月29日 下午2點

地點：學務處第二會議室

主席：陳世平 組長

出席：呂瑩珍營養師、美德奈公司(醫揚餐廳)、麗陽公司(活一餐廳、活二餐廳)、學生第一宿舍萊爾富公司、COMEBUY 飲料店、學生會代表

紀錄：張尹薰

壹、主席致詞(略)

貳、業務報告

- 一、114年3月檢體送驗櫃位為小木屋、活力讚、茶覺、清心福全、福客亭。抽驗項目為冰塊，經查均正常。
- 二、教育部來函請全國各大專校院加強預防食物中毒及諾羅病毒群聚感染一案，宣導如下：
 1. 日前獲報民眾誤採誤食有毒植物致食品中毒案件，協助提醒學生謹守預防食品中毒「五要二不」之原則，網站「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=11538>)所介紹之植物性天然毒(如野生菇類、姑婆芋、大花曼陀羅等)相關資訊，進行防治食品中毒之宣導。
 2. 近期適逢諾羅病毒好發季節，請提醒校內餐飲業者及教職員工生，於備餐前、如廁後，或接觸任何污染物質後，應以肥皂澈底洗淨雙手，養成良好衛生習慣；有身體不適症狀時，應落實配戴口罩，並儘速就醫，以避免諾羅病毒群聚擴散，守護自己及他人健康。
 3. 近日接獲校內師生反映食物品質事宜，因天氣開始炎熱，請注意食材處理及菜餚保存的問題。食材請妥善冰存、遵守先進先出原則、當餐供應之菜餚請於供餐期2小時內賣完，注意不可隔餐販賣，如有上述違規情況會開單記點，請多配合。

參、消費者反映意見處理情形

	餐廳別	反應內容	處理情形
1	活一餐廳	李媽媽廚房的湯麵內有異物	當日下午麗陽公司立刻進行餐廳衛生檢查。經查，圖釘為李媽媽老闆製作水煮蛋時個人烹調方法，麗陽營養師已輔導使用電鍋煮水煮蛋，後續教育訓練請麗陽公司加強衛生教育。
2.	二教餐廳	便當內有頭髮	請麗陽公司加強出餐時檢查菜餚內是否有異物，同時加強內場人員帶帽子、口罩。並再加強環境清潔。

肆、餐飲衛教宣導(如附件、本月主題如下)：

- 一、比「地中海飲食」更長壽!「麥得飲食」MIND Diet 可讓大腦年輕 7 歲半
- 二、腰痛、感冒 不斷? 缺少「維生素 D」惹禍
- 三、白飯放涼 恐害 食物中毒! 3 招 避免「仙人掌桿菌」
- 四、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 不符合規定
- 五、臺北市衛生局 公布 114 年度 抽驗結果 符合規定

伍、問題討論：例行餐廳衛生輔導，本次輔導店家如下表。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
路易莎	1. 內場備餐區整潔 2. 冰箱有遵守先進先出原則，食材均有標示使用期限	1. 請規劃員工專區放置員工私人物品 2. 進貨時，食材請注意離地離牆
COME BUY	1. 環境整潔 2. 調理區規劃得宜，各原物料備品均有密封好，衛生觀念值得鼓勵。	1. 後場原物料均有分區管理，但建議新設立之杯架庫存區紙箱下再放置棧板，做到離地離牆之管理。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會