

國立臺灣科技大學112年2-3月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 112年3月10日 下午2點

地點： 學務處第一會議室

主席： 陳世平 組長

出席： 呂瑩珍營養師、美德奈公司(活一餐廳、醫揚餐廳)、麗陽公司(活二餐廳、二教餐廳)、學生第一宿舍萊爾富公司、膳委會主委

紀錄： 張尹薰

壹、主席致詞

貳、業務報告

- 一、 111學年度大專校院餐飲衛生輔導計劃輔導定於112年4月17日，請各餐廳業者依規定準備資料，並於112年3月31日前繳交資料。
- 二、 教育部校園食材登錄平台請每天都要去網站維護並更新。
- 三、 請各餐廳加強管理各類食品保存期限，如有使用食品添加物，請設置專區擺放管理。
- 四、 近日天氣變化較大，蚊蟲等生物開始變多了，請注意商場內溫度管理，及閉店清潔、消毒並利用時間進行全面大掃除(牆壁、天花板、排風扇、電風扇、水溝蓋背面、冰箱)均要清理，紙箱每日要拆開不要堆疊，避免蟑螂或老鼠躲藏。

參、消費者反映意見處理情形：

	餐廳別	反應內容	處理情形
1	二教餐廳	我想反映今晚晚餐有問題，於下午6:00左右外帶的便當內有蟑螂與黑胡椒排骨黏在一起，蟑螂已被魯爛，咬下以為是紅蔥酥，非常反胃與不適。由於已離開學校無法立即反應，在此補上照片佐證，如附件。	1.加強環境清潔消毒:除每月餐廳例行性消毒外，店家除2月2日閉店也進行清掃及針對部份區域噴藥、消毒。 2.2月3日承辦人早上至雞同鴨講櫃位進行餐飲檢查，商家已落實熟食、醬料加蓋之情況。再次提醒商家出菜口的菜餚及滷汁均要養成加蓋的習慣，尤其是內外場人員在供餐前忙進忙出恐有疏忽，一定要確保食材加蓋避免異物混入的情況發生。出餐時也要再注意不可混入異物，才能有效維持餐飲衛生品質。

肆、膳委會工作報告：

- 一、 檢體都有如實擺放
- 二、 地板清潔也都有保持乾淨

伍、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)。

陸、問題討論：例行餐廳衛生輔導，會後輔導活一餐廳。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
八方雲集	1. 內場環境的邊邊角角都有維持衛生 2. 廚房內的食品都有密封	1.私人物品飲料不要放食品附近 2.調味料要蓋起來 3.外帶盒與蓋子都要用袋子裝起來
帝一味		1.飯鍋外層要清理 2.油炸類食材要用鐵盤蓋起來 3.青菜跟飯鍋應保持距離，避免交叉汙染

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會