

國立臺灣科技大學111年2-3月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：111年3月30日下午2點

地點：學務處會議室

主席：陳副學務長建雄

出席：陳組長世平、呂瑩珍營養師、學生第一餐廳經理、學生第二餐廳經理、學生第三餐廳經理、教職員餐廳經理、學生一舍餐廳經理、膳委會主委

紀錄：張尹薰

壹、主席致詞(略)

貳、業務報告

一、宣導事項

1. 校園食材登錄平台請大家上網填寫。
2. 近日疫情擴大，請大家注意餐廳工作人員的口罩請勿露出口鼻、離開工作場所圍群要脫下、勤洗手或手部消毒。
3. 110 年教育部餐飲衛生輔導準備工作說明。

二、111年1月餐廳管理會議議決事項辦理情形(無)

參、消費者反映意見處理情形

項次	餐廳別	反映內容	處理情形
一	一	同學反映強尼廚房的健身餐主菜的肉沒熟。	一餐店家通知學生以折價券方式補償。
二	三	同學反映三餐帝一味自助餐苦瓜封肉的肉半生熟。	三餐通知學生到現場退費，並加強膳勤管理作業。

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、膳委會工作報告

- 1.各餐廳人員在準備開店前的前置作業時，請加強宣導並帶上口罩、帽子。
- 2.一餐、三餐的餐廳廚師在備料、前處理時，請加強宣導並帶上口罩、帽子。

陸、問題討論

二、會後輔導學生第一餐廳-小熊廚房

- 1.說明：例行餐廳衛生輔導
- 2.已落實事項：
 - (1)廚房地板乾燥無積水，安全又乾淨。
 - (2)食用油及乾貨貯存均有離地避免汙染。

(3)餐點製作完成後，均以鐵盤覆蓋於上避免因落塵等因素造成食物汙染。

3.需改善事項：

(1)個人物品請放置於專區上，不要跟外帶容器放在一起。

(2)清潔用品也要另外放置於清潔區域，不要跟三明治袋放置一起。

(3)乾貨區的砂糖雖然均採獨立包裝並另外放置於大型帆布袋內，但是帆布袋未封口，建議還是要封口包好維持衛生且美觀。

三、會後輔導學生第一餐廳-宏福鐵板燒

1.說明：例行餐廳衛生輔導

2.已落實事項：

(1)白米的存放以木棧板墊高，符合離地之食品貯存原則。

(2)內場清潔確實，牆壁均有擦拭，地板乾淨不潮濕。

3.需改善事項：

(1)電腦收納設備請放置於個人雜物專區上，不要跟外帶容器放在一起。非供餐時，餐廳要注意外帶容器之保存方式，請另外用塑膠袋裝起來並封口包好，避免容器汙染。

(2)廚房內的製作之熟食可用鐵盤覆蓋於上確保衛生，熟食如腿排等含油的食材，如使用保鮮膜請小心不要沾到腿排表面避免塑化劑溶出。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會