

國立臺灣科技大學110年12月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：110年12月21日下午2點

地點：學務處會議室

主席：陳組長世平

出席：呂瑩珍營養師、學生第一、二餐廳經理、學生第三餐廳經理、教職員餐廳店長

紀錄：吳宛潔

壹、主席致詞（略）

貳、業務報告

一、宣導事項

1. 未參加110年餐飲工作人員衛生營養研習者，請盡快提供外單位之時數證明文件。
2. 教餐請繳交完整工作人員名冊、合格體檢表及廚師證照影本，正式營運後須登錄食材登錄平台，請備妥所有登錄資料後上線。
3. 本校為無菸校園，且廚房作業場所嚴禁吸菸，請向各攤商加強宣導，提醒勿僥倖觸犯相關規定。
4. 請隨時保持餐廳及樓梯地面乾燥，尤其疫情期間洗手台使用頻繁，周邊請時常注意有無濕滑情形，並放置三角立牌警示，盡可能降低踩滑跌倒的機率。

二、110年11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	教餐	12.15：排煙管聲音造成困擾	1. 同仁反映教餐排煙管共振聲音大且時間長，造成困擾。 2. 廚師當場將排煙管運轉調弱，音量仍未改善，表示會請廠商前來查看設備。 3. 已將此意見轉知總務處督導。

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、膳委會工作報告

一、自評表皆有準時填寫，甘味已有改進

二、檢體皆有繳交

三、食材大部分有準時登錄，除了藝素家12/1~12/8未填寫完整，之後有改進。稻村麵包偶爾未填寫完整。

四、用餐環境整潔

陸、問題討論

一、會後輔導學生第一餐廳-福客亭早餐吧

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 粉狀物有確實加蓋。

需改善事項：

1. 洋蔥雖然等一下就要進行處理，擺放時仍需離地架高。
2. 離峰時段垃圾桶要蓋上。
3. 離峰時段地板仍略濕滑，地板請盡量維持乾燥。
4. 未煮過的冬粉擺放時，仍要離地離牆。

二、會後輔導學生第三餐廳-食味溫州大餛飩

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 整體環境乾淨。
2. 餐具、包材有確實束起。

需改善事項：

1. 圍裙等私人物品，不可放置於包材的箱子內。
2. 冰箱中食材建議拆箱，紙箱會影響冰藏溫度。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會