

# 國立臺灣科技大學111年4-6月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 111年6月29日早上10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. 111 年 4 月 15 日送驗本校一餐七樂三寶飯及溫洲大餛飩鮮蝦餛飩乾麵，結果均正常。
2. 111 年 6 月 01 日送驗本校三餐雞同 Y 講三寶飯及京都日式料理炸雞蛋包飯，結果均正常。
3. 111 年 6 月 13 日送驗本校一餐福客亭冰塊，結果為正常。

二、 110學年度教育部訪視已於111.04.28訪視完畢，教育部要求改善之缺失處均已完成。

三、 111年4-6月學生餐廳消毒作業均已完成，近日常下雨潮濕、蚊蟲較多，請餐廳經理們多留心雨後積水處、地板潮濕處多費心清潔，如有蚊蟲較多的情況，務請視情況消毒除蟲。

四、 食材登錄平台請記得要請經理們每日要做食材登錄。

### 五、 宣導事項

1. 財團法人台灣食品產業策進會通知最快於七月開始會進行「台北市餐飲衛生管理分級評核認證」制度，請餐廳經理督導各櫃位先行準備。
2. 教育部來函「為加強個人生及食品製備流程衛生安全管理，以預防諾羅病毒食品中毒」中強化餐飲管理之宣導如下：

(1) 食品從業人員應遵守良好之衛生規範準則之規定，進入餐點製備場所前、如廁後或手部遭污染時，應依正確步驟洗手及消毒。若人員患有腸胃道或其他可能造成食品污染之疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作，以降低病毒經餐點傳染至食用者之風險。餐飲及烹調場所應隨時保持衛生，烹調之器具應保持清潔，並避免生熟食交叉污染。

(2) 貝類等水產品具有濃縮病毒之能力，若生食來自於受污染水域的水產品，亦可能造成諾羅病毒食品中毒發生，爰水產品應澈底加熱後再提供予民眾食用，切勿追求口感而忽略生食的風險，業者也應確保貝類水產品之來源，並確實執行供應商之管理。

3. 111年2-3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
—	—	同學反應品客自助餐的白飯有米蟲	餐廳業者已通知店家，並請店家加強白米清洗作業及乾貨儲藏環境。

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、膳委會工作報告：近日在檢查餐廳時，發現許多餐廳有每日檢體均未落實檢附的情況，務請多注意。

陸、問題討論

一、會後輔導學生第一餐廳-活力讚早餐店。

1. 說明：例行餐廳衛生輔導

2. 已落實事項：

(1)飲料杯均以塑膠袋包覆，避免和其他物品接觸，形成交叉汙染。

(2)內場作業環境乾淨。

3. 需改善事項：

(1)吸管雖然為獨立包裝，但遙控器不要和吸管放在同一個筒子裡，應分開放置。

(2)外場冰塊機的冰塊勺不要放置於冰塊機內，應另行放置於外。

(3)製作蛋餅時，員工的飲料應放置於私人專區，不要放在蛋餅皮的旁邊。

二、會後輔導學生第一餐廳-突厥廚房。

1. 說明：例行餐廳衛生輔導(輔導時內場已製備午餐完成，正在進行內場大清潔，故僅檢查外場)。

2. 已落實事項：內場清潔確實，便當拿均以塑膠袋包覆，避免裸露。

3. 需改善事項：牆壁記得要擦拭。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會