

國立臺灣科技大學112年6月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：112年6月28日 下午2點

地點：學務處第二會議室

主席：朱瑞 代理

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

- 112年5月份送驗第二教學大樓餐廳蔥抓餅及突厥廚房(便當)，檢驗結果均正常。
- 111學年度大專校院餐飲衛生輔導已圓滿達成。教育部來函說明如下：
 - 一、應劃分作業場所清潔區及準清潔區，以避免交叉汙染。
 - 二、加強落實作業場所相關設施及設備之維護與清潔衛生管理，且澈底做好病媒防治措施及消毒。
 - 三、保持照明光線達一百米燭光以上，工作及調理檯面二百米燭光以上。
 - 四、完備洗手相關設備。
 - 五、清潔用具應有專用場所放置且指定專人負責保管及記錄其用量，並明確標示。(補充說明*存放於固定場所，不得汙染食品或食品接觸面)
 - 六、清潔與消毒等化學物質應有妥善之管理，以避免誤食或誤用等情形發生而影響食品安全。
- 教育部來函宣導請各請餐廳業者於暑假期間於校園食登平台如實登錄供餐資訊。

參、消費者反映意見處理情形(無)

肆、膳委會工作報告：

1. 每日檢體均有放置
2. 暑假人潮較少，店家環境也都很整潔
3. 冰勺要記得另外放置在專用的桶子內，請勿放置於製冰機中

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、會後輔導活動中心一餐廳。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
mos	1. 內外場環境整潔 2. 分區管理清楚乾淨	鞋櫃建議後方再放置一個板子跟工作枱有區隔
路易莎	1. 冰箱內半成品分類清楚，易拿取	垃圾桶要加蓋

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會