

國立臺灣科技大學112年9月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：112年10月6日 下午2點

地點：學務處第二會議室

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、學生會學生代表

紀錄：張尹薰

壹、主席致詞

貳、業務報告

1. 新年度的餐廳員工健檢報告、廚師證請各餐廳於 11/15 日前繳交。
2. 教育部來函請各餐廳業者落實校園食登平台如實登錄供餐資訊，本(10)月請嚴格並落實協助各商家相關供餐資訊之建置。
3. 112 學年度餐廳餐飲衛生講習請餐廳預留時間安排各櫃位的員工參加，詳細的時間會再另行通知。依規定，學校餐飲人員每年須參加校內舉辦之餐飲衛生講習 8 小時，日後若有請假、遲到、早退未達時數者，須上網至「教育部餐飲從業人員衛生自主管理」數位學習課程，完成課程並通過測驗，取得時數證書進行抵免。

參、消費者反映意見處理情形

	餐廳別	反應內容	處理情形
1	學生活動中心 二餐廳	茶覺飲料店內購買飲料，發現電線所使用的壓接端子	<p>1.經查並無使用到壓接端子的情況，但內場前製備茶飲的紅茶桶並無加蓋且無離地15公分，如此容易有異物、落塵掉入並造成交叉汙染。</p> <p>2.櫃檯製作冷飲區之糖漿、珍珠等容器也必需加蓋或封保鮮膜，請麗陽公司及所屬營養師加強督導，改善照片如下所示。</p> 

肆、膳委會工作報告：

大致上整體環境都有比以前乾淨，提出幾點問題務請注意。

1. 第二教學大樓自助餐有看到提前一天填隔天的檢查表單，這部份請再注意。
2. 樂凡和路易莎咖啡內場廚房之備品比較整齊一目了然，不過路易莎有時候垃圾袋會直接放在通道前面，建議要有垃圾筒並加蓋。

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
越之香	包材均用塑膠袋包覆	1. 員工私人物品要放置在員工專用區，櫃枱的雜物應再整理整齊分類完整。 2. 煮好的食材要加蓋，避免異物混物
涼麵自由吧	食材均已分類完全	1. 內場垃圾筒及冰櫃應隔開放置 2. 刀架不宜放置冰櫃上，避免倒下造成危險 3. 掃把、拖把應集中在同一區內放置

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會