

# 國立臺灣科技大學112年12月 &113年1月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 113年1月10日 下午2點

地點： 學務處第一會議室

主席： 陳世平 組長

出席： 呂瑩珍營養師、美德奈公司(醫揚餐廳)、麗陽公司(活一餐廳、活二餐廳、二教餐廳)、學生第一宿舍萊爾富公司、膳委會學生

紀錄： 張尹薰

壹、主席致詞暨頒獎：頒發「112年度餐廳委廠商績效評鑑」結果。

## 貳、業務報告

- 一、112年12月檢體送驗餐廳為活一優米自助餐、馬來鄉村海南雞飯，經查均正常。
- 二、112學年度大專校院餐飲衛生輔導計劃輔導預計於113年上半年執行，待教育部文到後，再行公告相關輔導細節。
- 三、有關校園食材登錄平台，因應2月份過年期間休息，請務必依照實際供餐狀況進行設定調整，方法比照一般例假日作業。若已上傳此日期區間之菜單，且未更改為供餐日，系統仍會納入供餐日之上線率與完整率計算。
- 四、因應春節期間(2/7-2/15)，本年度請宣導各餐廳應於營業日前務必把冰箱內食材清空、檢查食品保存期限、已開封之調味料如需放置陰涼處，也請一定要封緊。因寒假學生人數較少，請利用時間進行大掃除。
- 五、112年餐廳滿意度調查有關師生意見回饋事宜，將於會後寄給各餐廳經理參考。

## 參、消費者反映意見處理情形

	餐廳別	反應內容	處理情形
1	學生活動中心一餐廳 優米自助餐	工作人員抽菸	1. 本校為無菸校園，經查屬實，開立違約處分單。 2. 務請麗陽公司嚴格管理員工不可於校園內抽菸的情況，並定期檢查各排水溝是否有菸蒂積存的情況。

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)。

伍、問題討論：例行餐廳衛生輔導、會後輔導活一餐廳溫州大餛飩、七樂。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
溫州大餛飩	1. 有私人物品專區 2. 冰箱內的食材均有包裝分類好	1. 外帶用便當盒在無供餐的時候要加蓋 2. 受限於空間的問題米桶並沒有做離地的處理，應再思考要如何規劃。
七樂	1. 有私人物品專區，環境整潔有進步。 2. 內場動線有重新規劃	1.肉品解凍應包裝在塑膠袋解凍。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會