

國立臺灣科技大學110年10月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：110年10月29日下午2點

地點：學務處會議室

主席：陳組長世平

紀錄：吳宛潔

出席人員：詳如簽到表

壹、主席致詞（略）

貳、業務報告

一、宣導事項

1. 衛福部 110 年 7 月發布「食品中微生物衛生標準」，增訂部分指標性病原菌標準，以取代傳統之衛生指標菌（生菌數、大腸桿菌群），監測的結果更具風險代表性，故北市衛生局配合修改送驗規定，由檢驗科視內容物擇定檢驗項目，每一檢驗項目 1000 元。

常見送檢品項舉例：

a. 即時食品(例如一般便當未含沙拉者)檢驗項目為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌，故每件規費 3000 元，重量上修為 500 克。

b. 食用冰塊檢驗項目為腸桿菌科、沙門氏菌，故每件規費 2000 元，重量上修為 500 克。

2. 110 年餐飲工作人員衛生營養研習訂於 11 月 16、17、18、19 日每天下午 14:00 至 16:00 舉辦，因應疫情須採取適當之社交距離，故地點改至 IB 2、3 樓，請各餐廳經理督導各櫃位人員避免遲到早退。按規定餐飲人員每年須參加餐飲衛生講習 8 小時，未能完整上滿時數者，請自行至「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，取得時數證書後進行抵免。

3. 未來工作重點：預計 11 月下旬辦理年度餐廳評鑑。

二、110年9月餐廳管理會議議決事項辦理情形：

1. 建議事項：校園恢復實體上課在即，並將開放餐廳各出入口，若餐廳內用座位維持降載現況，教室也仍禁止用餐，針對同學用餐場所，是否有相關配套措施？

辦理情形：已轉知總務處研議。

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	10.06：餐點折扣金額疑義及態度不佳	1. 金同學反映於教餐晚間 7:30 後購買餐點卻未被打八折，同學詢問後，店員折扣金額告知錯誤，且態度不佳。

			2. 教餐店長已聯絡同學致歉並退費，同時針對金額計算及態度再加強教育訓練。
--	--	--	---------------------------------------

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、膳委會工作報告

一、本學期有多位新任膳委會同學，請餐廳配合檢查。

二、進廚房偶有聞到煙味，不確定是否剛從校外吸菸進來，或是有違規情節，但仍再度提醒廚房絕對禁菸。

陸、問題討論

一、會後輔導學生第一餐廳-一品快餐

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 食材、餐具箱等皆有離地離牆。
2. 地板乾淨不濕滑。
3. 作業區食材有加蓋。

需改善事項：

1. 角落及牆面可再加強清潔。
2. 離峰時段粉狀罐需蓋起。

二、會後輔導學生第一餐廳-強尼廚房

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 清潔劑有確實分區擺放。
2. 冰箱內食材有加蓋。

需改善事項：

1. 餐具箱(筷子)也要離地離牆。
2. 個人用品及鞋子等要獨立一區放置。
3. 離峰時包材袋口要紮起，垃圾桶要蓋上。
4. 紀錄表等用品請和會接觸食物的包裝袋分開放置。
5. 未售完的菜餚，下午時需冰藏。
6. 冰箱內請遵循乾淨食材放上層、次乾淨放下一層。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會