

# 國立臺灣科技大學110年8-9月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：110年9月28日下午2點

地點：學務處會議室

主席：陳副學務長建雄

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. 110 學年度餐飲工作人員(含工讀生)名冊、合格體檢表及廚師證照影本，請依序裝訂於 10/8 前送交承辦人留存。
2. 新學期開始，請提醒新櫃位每日做好留樣工作，留樣品項以自製為主，並取樣 200 公克以上，目前夾鏈袋皆偏小請替換。
3. 各餐廳「每次」營養師前來時，請餐廳經理務必提前通知承辦人，隔日並將輔導情形 email 給承辦人一份，以便追蹤輔導情形。
4. 依據北市衛生局 110 年 9 月公告，將大專校院之餐飲場所納入食安條例中，需進行餐飲衛生分級認證，請於期限前完成報名。
5. 按規定餐飲人員每年須參加餐飲衛生講習 8 小時，校內課程因疫情關係延後辦理，工作人員也可自行上網至「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，取得時數證書繳交後進行抵免。

參、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

## 肆、膳委會工作報告

- 一、仍有少數內場未戴妥口罩的，及八方雲集未戴帽子，請立即改善。
- 二、檢體冰箱有部分檢體未放置妥善，導致檢體溢出。
- 三、請確實登載檢體日期，避免誤植未來日期之情形。

## 伍、問題討論

- 一、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，是否有其他用餐區域供同學使用？  
決議：擬請總務處研議。

## 二、會後輔導學生第一餐廳-小花餐飲

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 食材有加蓋。
2. 冰箱內有將蛋品放置最下層。

3. 整體環境乾淨。

需改善事項：

1. 油桶也需離地離牆。
2. 冰鏟應存放在獨立的清潔容器內，不可放於製冰機中。
3. 已開封的粉類應將袋口封妥。

### 三、會後輔導學生第二餐廳-路易莎咖啡

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 蛋品有確實離地離牆。

需改善事項：

1. 冰箱內不可擺放紙箱。
2. 離峰時間食材要加蓋。
3. 包材須放置於獨立乾淨區域。

### 四、會後輔導學生一舍-樂凡麵包

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 冰鏟有存放在獨立的清潔容器中。
2. 沙拉醬離峰時段有確實冰存。
3. 清潔用品有獨立區域放置。

需改善事項：

1. 醬料請放置獨立乾淨區，避免與其他雜物共存。

陸、臨時動議(無)

柒、主席結論(略)

捌、散會