

# 國立臺灣科技大學111年11-12月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 111年12月23日 上午10點

地點： 學務處第一會議室

主席： 陳世平 組長(朱瑞 先生代)

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(請假)

紀錄： 張尹薰

## 壹、主席致詞(略)

## 貳、業務報告

- 一、12月份辦理一年一度的餐飲評鑑，預計受評時間到12月底，請各餐廳注意內外場環境整潔、員工儀容、膳食衛生管理。
- 二、有關膳食衛生管理的部份，供餐期間務必多留意菜餚中有異物(例如:金屬物、蟑螂)的情況。除了環境清潔外，請多抽查採購之加工品或半成品、或是各項食材之前處理、烹調完後其外觀是否有異物混入。
- 三、教育部來文(111.12.13)宣導110年各攝食場所中，以供膳之營業場所發生食品中毒案件數最高，患者人數以學校位居第一。食品中毒病因物質前三名為諾羅病毒、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌。若感染諾羅病毒，應於症狀解除至少48小時後始可從事接觸食品之工作。
- 四、111年10月餐廳管理會議議決事項辦理情形：(無)

## 參、消費者反映意見處理情形：

	餐廳別	反應內容	處理情形
1	活一餐廳	同學反應11點多到自助餐用餐時，發現湯內有異物(疑似塑料)，學生至本處反應。	1.品客餐廳當下將湯桶撤掉，先暫停供應。 2.請餐廳經加強環境清潔、煮食加熱的過程中務請加蓋避免混入異物、膳委會同學加強查核。
2	活一餐廳	1. 同學於 FB 留言七樂便當盒蓋上有七根毛髮 2. 同學反應雞皮上的毛沒有處理乾淨	1. 請餐廳經理檢查出餐口、食材本身、使用工具、員工衛生(頭髮)部份，經查無特殊異狀，另要求員工頭髮要盤起來、店家進行大清掃。 2. 請店家檢視其供應商原物料品質，另外對食物處理流程、人員作業再檢視。
3	二教餐廳	1. 同學於 FB 二教自助餐便當上有一根毛髮。	1.請餐廳經理檢查出餐口、食材本身、使用工具、員工衛生(頭髮)部份，經查無特殊異狀，另要求員工頭髮要盤起來。 2.要求餐廳員工出餐或是挾菜區加強清潔，避免混入異物。

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，會後輔導二教餐廳。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
稻村麵包	1.麵包均有包裝防止小蟲飛入 2.地面上無麵包屑 3.內場分區管理確實	無
豪享來	1.出餐區免洗餐具均用塑膠袋包覆 2.廚房地板乾燥無濕滑 3.內場作業區乾淨明亮	無

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會