

國立臺灣科技大學111年10月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 111年10月31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、活一餐廳經理、活二餐廳經理、醫揚餐廳經理、膳委會主委

紀錄： 張尹薰

壹、主席致詞(略)

貳、業務報告

一、 學生餐廳檢體送驗衛生局報告說明：

1. 111年10月20日送驗本校活二餐廳小南國粥飯麵便當，結果均正常。
2. 111年10月20日送驗本校活二餐廳艋舺雞排便當，結果均正常。

二、 宣導事項

1. 請於10月底前繳交各餐廳經理彙整各櫃位員工健檢資料、廚師證。
2. 有關教育部食材登錄平台，教育部近日頻繁抽查中，務請每日要做食材登錄。
3. 有關111學年度大專校院飲衛生輔導事宜，新增再輔導機制，若再輔導有未落實之情況，後續將移請食藥署地方衛生單位列為後續追蹤對象。

三、 111年6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：(無)

肆、 餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、 膳委會工作報告

1. 餐廳的食材還是要離地離牆
2. 冰存檢體櫃內有積水要擦乾淨
3. 冷凍肉退冰請勿直接泡在水槽內，以免食材交叉汙染。

陸、 問題討論

一、 例行餐廳衛生輔導，會後輔導學生第一餐廳-家常清真小吃

*需改善事項：

- (1) 食材必須離地離牆
- (2) 外帶包裝要加蓋以免遭受汙染

二、 會後輔導學生第一餐廳-七樂

*需改善事項：

- (1) 食物醬料沒有賣的時候要包起來後再放到冰箱外
- (2) 食物不可以碰到牆壁異物
- (3) 五花肉退冰請勿直接泡在水槽內

*已做到事項：

- (1) 外帶包裝有用塑膠袋包覆

柒、 臨時動議(無)

捌、 主席結論(略)

玖、 散會