

# 國立臺灣科技大學112年4月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：112年4月27日 上午10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(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

紀錄：張尹薰

## 壹、主席致詞

## 貳、業務報告

- 一、教育部來函(臺教綜五字第1122100272號)有關校內餐飲從業人員線上學習，以增進其衛生安全相關專業知能，可上教育部磨課師平臺學習「認識食品中毒」數位課程，網址 <https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/home>。
- 二、112年3月份送驗三餐帝一味便當及八方雲集煎餃，檢驗結果均正常。
- 三、近日餐飲檢查發現餐飲從業人員於廚房抽菸的情況，本校為無菸校園，校內禁止抽菸，違者一律開立處份單。

## 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	丼飯屋便當有蟑螂	(112.3.21)美德耐當日已在 FB 道歉並回覆同學並告知退款事宜。 *改善措施說明 承辦人進行丼飯屋環境檢查，內場環境無大礙，店家告知最近蟑螂真的比較多，也有在廚房內另行放置蟑螂盒，也有自費找人消毒，因出餐的位置是在櫃台，已請店家食物製備完成後務必加蓋，不要只是用塑膠袋蓋住。除此之外，美德耐公司也加強環境清潔消毒，店家也進行清掃及針對部份區域噴藥、消毒。 再次跟丼飯屋的內外場人員提醒，供餐忙進忙出恐有疏忽，一定要確保食材加蓋避免異物混入的情況發生。出餐時也要再注意不可混入異物，才能有效維持餐飲衛生品質。

	餐廳別	反應內容	處理情形
2	活一餐廳	強尼廚房有菜蟲	<p>(112.04.06)美德耐公司當日已在 FB 道歉並退款，隔日已退款完成並跟同學致歉。</p> <p>*改善措施說明</p> <p>1.112.04.06供應的配菜為青花菜、四季豆、高麗菜、毛豆、龍鬚菜，其中青花菜、四季豆、毛豆為冷凍蔬菜。</p> <p>2.要求美德耐公司營養師輔導店家清洗蔬菜之流程並檢查冷凍蔬菜是否有殘留菜蟲的情形。</p>
3	第二教學大樓餐廳	京都廚房便當內發現蝸牛	<p>(112.04.11)麗陽當日已在 FB 道歉並請同學攜帶餐盒來退款。</p> <p>*改善措施說明</p> <p>1.京都廚房菜色當日為炸甜不辣、百葉豆腐、高麗菜。102.04.13承辦人已至京都廚房抽查高麗菜清洗之流程，先切菜、泡水沖洗、翻攪沖洗、撿菜。食物製備完成後，務必檢查外觀是否有異狀。</p> <p>2.要求麗陽公司營養師輔導店家清洗蔬菜之流程並記錄。</p>
4	活一餐廳	丼飯屋便當有塑膠片	<p>(112.04.11)當日美德耐公司第一時間聯絡同學並致歉、退款，同學已帶便當前來並拿回款項。</p> <p>*改善措施說明</p> <p>1.請美德耐公司確認異物(塑膠袋)。經查為包裝產品的塑膠袋，要求店家在拆半成品外包裝袋時，應注意使用一體成型的剪刀，勿使用刀片以免在切割包裝袋時塑膠碎片混入。此外，宜注意包裝產品之塑膠袋及包材有是否完整拆下丟置垃圾桶內。</p>
5	活一餐廳	品客自助餐便當菠菜葉內發現黑色的異物	<p>(112.04.10)</p> <p>1.同學於13:30親洽本處，承辦人確認為異物後，即帶著同學跟美德奈公司反映此情形。</p> <p>2.美德耐與品客老闆娘確認應為泥土，親自跟同學道歉後，退回款項。同學表示習慣並常常吃品客自助餐，本身希望商家清洗菜葉時多注意即可。</p> <p>改善:</p> <p>1.請美德耐營養師進行督導改善。</p> <p>2.店家清洗菜葉之流程再督導，尾段去除→切段→放入第一水槽清洗用流水沖泡→撈起→放入第二水槽清洗用流水沖泡。</p> <p>3.請店家將菜葉再次檢查及清洗，並注意是否有菜葉捲曲。</p>

肆、膳委會工作報告：餐飲檢查會發現店家的醬料、菜餚沒有加蓋的情況，還請加強。

伍、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)。

陸、問題討論：例行餐廳衛生輔導嚴茶、食味溫州大餛飩，會後輔導活一餐廳。

輔導店家名	已做到事項	需改善事項
嚴茶	1. 櫃台清潔乾淨 2. 置冰櫃有定期清潔	無
溫州大餛飩	櫃台清潔乾淨	私人物品應放置專區

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會