

國立臺灣科技大學110年11月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：110年11月24日上午10點

地點：學務處會議室

主席：陳副學務長建雄

出席：陳組長世平、呂瑩珍營養師、學生第一、二餐廳經理、學生第三餐廳/
教職員餐廳經理、學生一舍餐廳代表、學生會代表、膳委會代表

紀錄：吳宛潔

壹、主席致詞（略）

貳、業務報告

一、宣導事項

1. 110 年餐飲工作人員衛生營養研習已於 11 月 16-19 日舉辦完畢，按規定餐飲人員每年須參加餐飲衛生講習 8 小時，自行在校外研習者，請於 12/10 前提供時數證明；未能完整上滿時數者，請至「教育部餐飲從業人員衛生自主管理」數位學習課程，於 12/10 前取得時數證書繳交。
2. 有關餐廳自主管理檢查表，請使用今年 10 月新版之檢查表，務必每日按時確實填寫，禁止預填。
3. 各餐廳請增加營養師到校頻率，並落實督導紀錄，時常營養師到校時未通知承辦人，或事後未繳交紀錄。
4. 餐廳工作人員離開作業區時，尤其是如廁等，請務必記得脫下圍裙。
5. 未來工作重點：預計 11 月下旬至 12 月上旬辦理年度餐廳評鑑。

二、110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

項次	餐廳別	反映內容	處理情形
一	一餐	11.18：餐廳油煙味過重	1. 學務處多位同仁反映近期辦公室油煙味問題較以往嚴重，有油煙味的時間也較以往增加。 2. 一餐經理查看設備確認運轉正常，並已將抽風設備開至最強。 3. 已經此意見反映及環安室勞工健康服務執行紀錄表提供總務處督導。

肆、餐飲衛教宣導(參閱會議資料)

伍、膳委會工作報告

- 一、用餐環境：各餐廳表現皆佳，入座時桌面乾淨。

- 二、食材登錄：大多數情況尚可，周一較容易漏登，尤其是稻村麵包有時未登錄完整。
- 三、檢體：整體進步很多，每次檢查時幾乎都有按時擺放。
- 四、自評表：填寫狀況不穩定，有時候會漏寫，大部分複檢都能合格，而甘味請再加油。
- 五、口罩：下午會有工作人員將口罩拉下一半，提醒仍需配戴妥當，因下午時間仍有同學會於餐廳內用餐。

陸、問題討論

一、會後輔導學生第三餐廳-帝一味

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 私人物品有獨立一區放置。
2. 醬料區有加蓋。
3. 地面邊角整體乾淨。
4. 生、熟食有分區，刀具有區隔。

需改善事項：

1. 生食刀具避免貼牆放置。
2. 水溝請找時間分段加強清潔。

二、會後輔導學生第三餐廳-藝素佳

說明：例行餐廳衛生輔導

已落實事項：

1. 食材有離地離牆。
2. 清潔劑有集中放置一區。
3. 冰箱內食材有束口。
4. 地面及爐下區域整齊乾淨。

需改善事項：

1. 零用金錢盒請和食物區域區隔。
2. 垃圾桶請遠離食材放置。

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會