

國立臺灣科技大學112年10-11月餐飲衛生管理會議紀錄

時間：112年11月30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、美德奈公司(醫揚餐廳)、麗陽公司(活一餐廳、活二餐廳、二教餐廳)、學生第一宿舍萊爾富公司、學生會學生代表

紀錄：張尹薰

壹、主席致詞

貳、業務報告

- 一、10 月份例行學生餐廳檢體送驗，本月抽驗學生活動中心一餐廳涼麵自由吧(菜菜雙醬刀削麵)、御便當(咖哩飯)2 間餐廳，其檢驗項目為沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌，經查均正常
- 二、有關教育部修正之大專校院餐飲衛生工作指引，請各餐廳依據修正後的工作指引(詳見<https://cpd.moe.gov.tw/article.php?ctid=895>)執行，請注意輔導項目表、內文、Q&A，增列 110-111 學年度諮詢專線常見問題、輔導結果待改善項目等之相關說明。
- 三、承上，請注意並更新並宣導下列事項：
 - i. 請更新輔導項目表內附錄一大專校院衛生管理檢查表(業者填寫)。
 - ii. 輔導項目表內之附錄十八美食街建議留樣方式，因本年度新進的櫃位廠商較多，請多教育業者留樣前準備、留樣品項、留樣步驟，並參考附錄內之範例對業者加以說明。
- 四、因故而無法參加 112 年餐飲工作人員衛生營養研習之櫃位，請上 edu 磨課師補課(網址 <https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/home>)，課程名稱為餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店)，修課完畢後請列印數位學習證明。
- 五、112 年餐廳委外廠商績效評鑑定於 12 月中辦理，相關資料於會後寄送各餐廳經理。

參、消費者反映意見處理情形

| | 餐廳別 | 反應內容 | 處理情形 |
|---|--------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 學生活動中心一餐廳 優米自助餐 | 雞排沒有肉 | 經查消費者挾取品項為排骨帶骨部位，請餐廳經理注意出餐品質。 |
| 2 | 學生活動中心一餐廳 七樂 | 便當內有蟲 | 業者已回覆請消費者至櫃位辦理退款，請麗陽公司經理及營養師注意空氣門是否正常運作、廚房內場紗網或抽風機如有破洞應修補、連結廚房戶外部分檢查是否有巢穴。並請店家針對賣場消毒外、製作好的菜餚均應加蓋處理。 |
| 3 | 第二教學大樓餐廳 | 雞排肉很生 | 麗陽公司回報請消費者來現場辦理退費。雞排 |

| | 餐廳別 | 反應內容 | 處理情形 |
|----|--------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 肉為醃製半成品，如未煮熟肉品會呈現果凍狀的情況；如在烹調加熱變性的情況下，肉品呈現粉紅色的狀態，有可能是肌紅蛋白色素較高原因(肉品加熱完全後會形成肌纖維，吃起來一絲一絲的感覺，過度加熱口感會乾柴)。如在大量製備的情況下可使用食品溫度劑辨別是否有熟，在肉品最厚的部份測量其中心溫度達72~74度 C 即符合食用標準。 |
| 4 | 學生活動中心一餐廳 七樂 | 七樂飯沒熟 | 業者回覆電鍋異常，已報請維修，請同學來櫃位辦理退費。 請麗陽公司加強員工食品製備教育訓練。 |
| 5 | 第二教學大樓 京都日式料理 | 青菜裡面有蟲 | 請麗陽公司輔導並加強員工食材前處理教育訓練。針對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。 |
| 6 | 第二教學大樓餐廳 帝一味 | 餐枱上的高麗菜有蟑螂 | 1. 業者第一時間已下架該商品。 2. 經櫃位檢查後，請自助餐業者應注意菜台下方不可堆疊紙箱避免蟑螂寄生，並於營業結束後進行清掃消毒。 |
| 7 | 第二教學大樓餐廳 帝一味 | 自助餐餐枱在整理和上菜的時候應帶手套 | 1. 請麗陽公司輔導並加強食品安全教育訓練。 2. 加強餐飲工作人員上菜過程中不可用手直接接觸食物，以免造成交叉汙染的情況，如有必要可帶手套，但需注意手套材質，避免有塑化劑之疑慮。 3. 加強宣導並落實正確的洗手步驟提升餐飲衛生環境。 |
| 8. | 第二教學大樓餐廳京 都日式料理 | 唐揚雞塊沒有熟 | 請麗陽經理輔導店家，如在大量製備食品的過程中，可使用食品溫度劑，在肉品最厚的部份測量其中心溫度達72~74度 C 即符合食用標準。 |

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、會後輔導活動中心二餐廳。

| 輔導店家名 | 已做到事項 | 需改善事項 |
|-------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 青花滷 | 1. 地板清潔 2. 水溝刷洗乾淨 | 1. 不鏽鋼餐具、外帶餐具在未使用時均要加蓋， 避免汙染 2. 個人物品跟不鏽鋼餐具應有效區隔。 |
| 12餃 | 1. 地板清潔無油垢 2. 作業區使用器具均擺設 清楚 | 冷凍櫃內食材(水餃)使用完畢應加蓋封存。 |

柒、臨時動議(無)

捌、主席結論(略)

玖、散會