

103 學年度第 1 學期第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

日期：103 年 12 月 3 日（三）上午 10 時 30 分

地點：國際學院 60412 教室

主席：蕭副學務長宏金

出席：如簽到單

紀錄：陳彥宇

壹、主席致詞

今天同時學校有舉辦師生座談會，所以有些長官無法出席本會議，如果各位委員和餐廳業者沒有其他問題，我們就直接開始今天的議程內容。

貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於本(103)年 10 月 15 日膳食管理委員會時，將膳食衛生督導檢查表送交給各委員，敦請各委員至各餐廳依檢查表項目逐項檢查，感謝各委員於 11 月中陸續將膳食衛生督導檢查結果送回生活輔導組，經統計督導檢查結果，分析詳見本資料 2-11 頁：

(一) 各餐廳在下列幾項，表現佳：

1. 工作人員之第 3 項：保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。
2. 工作人員之第 5 項：手部有膿腫、創傷者，應包紮妥當並不得從事接觸食物之工作。
3. 調理場所之第 7 項：待用餐具應有適當容器裝置。

(二) 各餐廳在下列幾項缺失較多，應加強改進：

1. 工作人員之第 1 項：著整潔工作衣帽（鞋），以防異物落入食品中，必要時應戴口罩及手套。
2. 調理場所之第 2 項：用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
3. 調理場所之第 3 項：食品應在工作枱上調理，容器不得直接放置地面。
4. 調理場所之第 8 項：配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。
5. 調理場所之第 10 項：抹布應保持洗淨。
6. 廚餘處理之第 1 項：剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。
7. 廚餘處理之第 2 項：廢棄物不得堆放於食品作業場所內，廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害物質溢出。

※請各餐廳針對以上缺失加強改進，下學期列入重點督導項目。

二、膳食委員另對各餐廳提出應改進事項，請各餐廳加強注意並改善：

餐廳名稱	檢查日期	改善建議事項	總務處回覆處理情形
------	------	--------	-----------

義大高爾夫球餐廳	11/13、14	廚房內部員工未戴帽子防止頭髮掉入食物。	要求餐廳業者改善，並持續追蹤後續情形，如仍未改善將依規定罰款。
八車義廚坊	11/13	將处理好之高麗菜裝於菜籃直接放置地上。	要求餐廳業者改善，並持續追蹤後續情形。
綠林餐廳	11/12	廚房地板濕滑、後方置物檯凌亂、自助餐盛菜人員部分未戴手套。	要求餐廳業者改善，並持續追蹤後續情形，如仍未改善將依規定罰款。
英語情境餐廳	11/12	洗手槽設計不良導致地板濕滑。	將會請營繕組協助前往了解是否有改善空間，並請餐廳業者維持地板乾燥。
輕食坊	11/12	後方儲藏室有煙味及香菸盒，疑似有抽菸情形。	會嚴格要求廠商，禁止工作人員於非吸菸區抽菸，如未改善將依規定罰款。
針對校本部餐廳		1. 體育館餐廳地面老舊，亦有陳年髒汙。 2. 大部分餐廳的自主檢查表檢查不確實，抹布也無定期清洗。 3. 工讀生管理鬆散，還會邊吃邊煮食。	1. 擬建請營繕組前往評估了解狀況。 2. 要求餐廳業者改善，並持續追蹤後續情形 3. 要求餐廳加強員工服務品質、衛生管理等相關教育訓練。
針對醫學院區餐廳		1. 抹布清潔問題。 2. 如須觸碰食材、食物宜多加注意衛生，尤其是熟食建議使用工具。 3. 不論食材、熟食抑或廚餘、剩油皆應加蓋保存，且不應置放地上。 4. 部分餐廳因空間狹小易衍生問題。	要求餐廳業者改善，並持續追蹤後續情形，如仍未改善將依規定罰款。 空間問題經實地勘查，廠商食材、器皿、餐具均符合衛生安全原則，狹窄問題將再研擬是否有改善空間。

三、改善建議及督導重點

1. 103 學年度第一學期各委員依檢查項目表，督檢各餐廳缺失統計表(如后)，請各餐廳加強改善，並將下列項目列為下學期重點檢查：

103 學年度第一學期	
檢查項目	缺失餐廳
著整潔工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩及手套。	義大高爾夫球餐廳、輕食坊、八車 1 店、八車 2 店、義廚坊

用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	綠林餐廳
食品應在工作枱上調理，容器不得直接放置地面。	八車 2 店
配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。	綠林餐廳
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	綠林餐廳
抹布應保持洗淨。	綠林餐廳
剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理	義廚坊

2. 經本(103-1)學期與 102-2 學期比較，102-2 督檢缺失，於本學期改善於否，未明顯改善之餐廳如下，請各餐廳加強改善，並列入下學期重點督導項目：

102 學年度第二學期		103 學年度第一學期
檢查項目	缺失餐廳	未改善餐廳
著整潔工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩及手套。	味美、義大炸雞、綠林、八車冰飲 1 店、義廚坊、義大高爾夫餐廳、義咖啡、輕食坊、情境餐廳、禾豐。	義大高爾夫球餐廳、輕食坊、八車 1 店、義廚坊
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	綠林、八車冰飲 2 店、義廚坊、義大高爾夫餐廳。	綠林餐廳
剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。	八車冰飲 1 店、義廚坊、情境餐廳。	義廚坊

參、各單位報告

一、衛生保健組：

衛生保健組餐飲衛生管理檢查報告

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
綠林餐廳	103.12.01	1. 3位工作人員未戴工作帽。 2. 冰箱食物未加蓋。 3. 冰箱食材雜亂放置、未分類。 4. 廚房地板濕滑。 5. 每日檢查表未每日登錄。	已立即改善。 已立即改善。 已立即改善 輔導改善。 衛教每日登錄的重要性，輔導業者改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.11.15更換濾心。
賀喜屋餐廳	103.12.01	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：103.11.25更換濾心。 3. 確實填寫各項檢查記錄表。
味美餐廳	103.12.01	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：103.11.03濾心更換。 3. 確實填寫各項檢查記錄表。
麵食部	103.12.01	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.11.14更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
八車義廚房	103.12.01	1. 2桶滷湯直接置於地面未墊高。 2. 冰箱底部髒、浮了一層湯汁。 3. 冰箱醃雞腿未加蓋。 4. 庫房許多食材直接置於地面。 5. 冰箱溫度紀錄表及庫房溫溼度紀錄表未每日登錄。	已立即改善。 已立即改善。 已立即改善。 已立即墊高。 衛教每日登錄的重要性，輔導業者改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.11.05更換濾心。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
八車一店	103.12.01	茶葉未標示產地。	輔導驗收須確實，應購買有完整標示之物品。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.11.05 更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
八車二店	103.12.01	1. 冰箱食材疊放。 2. 水果整箱冰入冰箱，未拆箱，紙箱髒易染污其他食材。 3. 廚房垃圾桶不使用時未加蓋。 4. 每日檢查表、冰箱溫度紀錄表及庫房溫溼度紀錄表未每日登錄。	已立即改善。 已立即改善。 已立即改善。 衛教每日登錄的重要性，輔導業者改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.11.12 更換濾心。
實習中心 (含實習餐廳、輕食坊、情境、高爾夫餐廳、國際一館、義咖啡)	103.12.01	義咖啡： 1. 6位工作人員未戴工作帽。 2. 冰箱溫度紀錄表未每日登錄。	已立即改善。 衛教每日登錄的重要性，輔導業者改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 濾心更換：103.11.15。
仟帆餐廳	103.11.18	現場無須改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 3. 濾心清洗：103.11.07。
禾豐美食	103.11.18	1. 原物料至於倉庫架上應擺放整齊並依先進先出原則。 2. 地板濕滑。	1.2 輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.11.10。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
葉媽媽 創意美食	103.11.18	現場無須改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.11.10。
香戀 麵食館	103.11.18	食材或成品應擺放整齊並標示清楚。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.11.10。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
2+2 茶鋪	103.11.18	現場無須改善事項。		1. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 2. 濾心清洗：103.11.15。

二、保管組

無

三、事務組

無

四、營繕組

無

肆、綜合座談

會計系委員:陸生希望菜色口味重一點，或是可以在旁邊置放口味較重的調味料以自行添加，也希望能提供水果，或是可以直接針對特定身分之學生提供特定餐點。

生輔組:水果的部分總務處這邊一直有再跟餐廳作溝通協調，讓部分餐廳提供水果；而第一個問題目前看來置放調味料在旁邊讓學生自行取用比較可行，會再與總務處討論相關辦法。

伍、主席結論

略以

陸、臨時動議

無

柒、散會