

# 104 學年度第 1 學期第二次膳食管理委員會會議記錄

日期：104 年 12 月 9 日（三）上午 10 時 30 分

地點：國際學院 60412 教室

主席：危學務長永中

出席：如簽到單

紀錄：陳彥宇

## 壹、主席致詞

一、感謝各位委員協助本學期之膳食衛生督導檢查，請承辦單位直接報告本次檢查結果與重點。

## 貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於本(104)年 9 月 30 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 2 項：工作中不可有吸煙、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
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 1 項：牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔。
3. 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。
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 9 項：用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。
6. 餐具洗滌之第 1 項：調理用具及餐具應保持清潔並妥為存放。
7. 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。

**※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
香戀麵坊	11/9、13	因空間較狹窄，而經營品項多，建議分類擺放以規劃出較寬敞之動線與空間。	建議業者依食材進貨量進行分類擺放，並考量空間之有效運用，妥善規劃廚房空間。
禾豐美食廣場	11/13	地面凹陷積水，建議填補修整。	管理單位已與營繕人員至現場實地勘查並請修。
全部餐廳		建議在非供餐時間亦要覆蓋食材、及相關鍋碗瓢盆之管理。	建請廠商應於非供餐時間，針對食物保存與用餐器具皆應有防汙措施，管理單位將持續追蹤督導。

### 三、改善建議及督導重點

1.104 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：

104 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。	英語情境餐廳
牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔	義大高爾夫餐廳、義咖啡
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	實習餐廳、義咖啡
配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。	賀喜屋、輕食坊
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	主恩麵食部、義廚坊、八車2店、義咖啡、高爾夫餐廳
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、主恩麵食部、實習餐廳、輕食坊

2. 經本(104-1)學期與 103-2 學期比較，103-2 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：

103 學年度第二學期		104 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。	杰森餐廳、義廚坊、輕食坊、情境餐廳	情境餐廳
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	賀喜屋便當、杰森餐廳、八車茶飲 2 店、義咖啡	義咖啡
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美餐廳、賀喜屋便當、杰森餐廳、義廚坊	義廚坊

# 104 學年度第 1 學期膳食委員膳食衛生督導檢查結果

## 一、檢查項目－工作人員

1、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。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	1	1	0	0	0	1	1	1	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	1	1	0	<u>3</u>	1	0	1	0	0

2、工作中不可有吸煙、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3、保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

4、手指不可觸及餐具之內緣及飲食物。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	1	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	0	0	0

5、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。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## 二、檢查項目－調理用膳場所衛生

1、牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	1	1	0	1	1	1	2
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	<u>3</u>	0	0	0	0	0	0	0

2、用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	1	0	1	1	0	1	<u>2</u>
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	1	<u>2</u>	0	0	0	0	0	0

3、食品應在工作枱上調理，容器不得直接放置地面。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	1	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	1	0	0	0	0	0	1	0	0

4、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	1	0	1	<u>3</u>	0	1	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

5、供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	0	0	0	0	0	0	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

6、私人物品不得放置於調理場所，應設有置物室。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	2	1	1	0	0	0	0	0	0

7、待用餐具應有適當容器裝置。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

8、配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	1	<u>2</u>	1	0	1	0	0	1	1
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	<u>2</u>	0	1	0	0	0	0	1	0

9、用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	1	1	<u>3</u>	2	1	<u>3</u>	2	<u>3</u>	<u>3</u>
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	<u>3</u>	1	0	0	0	0	0	0

10、抹布應保持洗淨。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	1	<u>2</u>	1	<u>2</u>	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	1	1	0	0	0	0	0	0



### 三、檢查項目－餐具洗滌

1、調理用具及餐具應保持清潔並妥為存放。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	1	1	0	1	1	<u>2</u>	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	1	0	1	0	0	0	0	0	0

### 四、檢查項目－廚餘處理

1、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。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	1	2	1	0	<u>4</u>	1	1	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	2	1	2	1	0	0	0	0	0

2、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。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	0	1	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	1	0	0	1	0	0	0	0	0

## 五、其他項目

1. 衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫。

檢查	味美餐廳	賀喜屋便當	主恩麵食部	八方雲集	杰森餐廳	義廚坊	八車茶飲1店	八車茶飲2店	義咖啡
總檢查次數	22	22	22	22	22	22	22	22	22
缺失(次)	0	0	0	0	0	<u>3</u>	0	0	0
檢查	輕食坊	義大高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食廣場	仟帆餐廳	2+2茶鋪	香戀麵坊	葉媽媽異國料理
總檢查次數	22	22	22	22	9	9	9	9	9
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	0	0	0

## 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
杰森餐廳	1041202	1. 配膳檯上之食材疊放。 2. 廚房一冷凍庫食材未分類，且放置太滿。衛教業者，冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以維持櫃內良好循環，並保持冷凍、冷藏之效果。	已立即改善。 1041203 複檢已改善。	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：1041201 更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查紀錄表
賀喜屋餐廳	1041202	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：1041112 更換濾心。 3. 確實填寫各項檢查紀錄表
味美餐廳	1041202	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：1041114 濾心更換。 3. 確實填寫各項檢查紀錄表
麵食部	1041202	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：1041127 更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查紀錄表
八方雲集	1041202	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. 確實填寫各項檢查紀錄表
八車義廚房	1041202	1. 食材、物品未離牆放置。 2. 每日未確實填寫各項檢查紀錄表。	已立即改善。 1041203 複檢， 1041202 及 1041203 之各項 檢查紀錄表已確 實填寫。	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：1041203 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	1041202	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：1041115 更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查紀錄表
八車二店	1041202	1. 大醇豆漿過期：有效期限 104.11.28。  2. 食材未離牆放置。 3. 3 台冰箱未設置溫度計，但每日卻都有填寫冰箱溫度紀錄表，衛教業者，紀錄表填寫須確實。 4. 每日未確實填寫各項檢查紀錄表。  5. 一工作人員未戴工作帽。	過期物品立即銷毀，並請總務處依合約開立罰單。 衛教業者驗收須確實，食材須以先進先出原則放置。 已立即改善。 1041203 複檢已設置溫度計。  1041203 複檢，1041202 及 1041203 之各項檢查紀錄表已確實填寫。 已立即改善。	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：1041115 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)	1041202 1041203	義咖啡： 1. 每日未確實填寫各項檢查紀錄表。  2. 廚房地板潮濕，須加強清潔。	1041203 複檢，1041202 及 1041203 之各項檢查紀錄表已確實填寫。 1041203 複檢已改善。	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：1041119 更換濾心。
仟帆餐廳	1041104	冷凍庫溫度(-14 度C)太高。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 確實填寫各項檢查紀錄表 3. 濾心清洗：1041002。
禾豐美食	1041104	1. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套。 2. 新進人員體檢卡未繳齊。	立即改善。  限期改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 確實填寫各項檢查紀錄表

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
				3. 濾心清洗：1041103。
滷味	1041104	現場符合餐飲衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。
葉媽媽創意美食	1041104	飲水過濾系統清洗及更換濾心，應請執行廠商確實記錄並簽名。	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：1040905。
香戀麵食館	1041104	冷凍庫食材擺放雜亂，因分類且分小包裝與清楚標示存放，一先進先出原則使用。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 確實填寫各項檢查記錄表
2+2 茶鋪	1041104	冰桶用完應隨手闔蓋，防止汙染。	立即改善。	1. 確實填寫各項檢查記錄表 2. 濾心清洗：1041016。

## 二、營繕組

提醒各餐廳業者如有增設大型設備，請依規定報備，以避免衍伸後須配電或裝設相關問題。

## 肆、主席結論

請各餐廳業者注意本次檢查結果所列之重點，如有缺失請盡快改善。

## 伍、散會