

105 學年度第 1 學期第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

日期：105 年 12 月 21 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

感謝各位餐廳業者與膳食委員出席與會，今日將依照本學期各委員督導檢查結果做綜合分析報告，有相關問題歡迎各位提出討論，謝謝。

貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於本(105)年 9 月 21 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 2-10 頁：

(一) 各餐廳在下列幾項，普遍表現佳：

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 4 項：手指不可觸及餐具之內緣及飲食物。
3. 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。

(二) 各餐廳在下列幾項普遍缺失較多，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 7 項：待用餐具應有適當容器裝置
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. 調理場所之第 10 項：抹布應保持洗淨
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
八車 2 店	105/10/21 105/11/15	店內無冷氣，溫度高，生冷食材區溫度不冷且無溫度計，烹煮區狹窄。	1. 已向負責人要求限期改善缺失，並持續不定時抽查改善之情況。 2. 擬會同營繕組至現場勘查烹煮區是否適合擴建改善。
八車 1 店、輕食坊、義咖啡、八方雲集	105/11/15	廚房流理臺、烹煮區、用餐區、櫃台等區域，食物掉落未清理，且物品擺放凌亂。	已向負責人要求限期改善缺失，並持續不定時抽查改善之情況。

味美、賀喜屋	105/11/15	冰箱冷藏冷凍食品未封蓋保存，地板油膩	已向負責人要求限期改善缺失，並持續不定時抽查改善之情況。
醫學院校區所有餐廳	105/10/18 105/11/17	冷凍櫃皆無法維持在-18 度以下，食物準備階段男性員工普遍未戴工作帽。	1. 建請餐廳業者先聯繫冷凍庫維護廠商作溫度調整或修繕，並建議減少開關次數。 2. 擬將加強現場督導，並要求業者加強個人衛生管理。
禾豐餐廳	105/10/18	排煙管漏油、地面潮濕積水	已請營繕組暫行先作處理，並請業者聯絡相關廠商進行後續修繕作業，並持續追蹤後續改善情況。
仟帆、相戀	105/10/18	工作場所燭光不足	已於 11 月中旬請營繕人員加置燈具以補足光源。

三、改善建議及督導重點

1. 105 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：

105 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。	味美自助餐、八方雲集、八車 1 店 八車 2 店、英語情境餐廳、輕食坊
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	味美自助餐、義廚坊
配膳櫃應保持整齊、清潔，非供膳時間槽內應保持乾燥、清	味美自助餐、賀喜屋、八方雲集、禾豐
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美自助餐、麵食部
剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘	味美自助餐、義廚坊、八車 1 店

2. 經本(105-1)學期與 104-2 學期比較,104-2 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:

104 學年度第二學期		105 學年度第一學期
檢查項目	缺失餐廳	未改善餐廳
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔	賀喜屋、八方雲集、鮮豆屋、 義廚坊、高爾夫餐廳、 杰森餐廳、禾豐餐廳、仟帆餐廳	義廚坊
配膳櫃應保持整齊、清潔,非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔	味美自助餐、高爾夫餐廳、 實習餐廳、情境餐廳、 杰森餐廳、八車二店	味美自助餐
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔	味美自助餐、賀喜屋、 麵食部、義廚坊、 實習餐廳、輕食坊、 杰森餐廳、八車二店	味美自助餐、麵食部
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	味美自助餐、賀喜屋、 八方雲集、鮮豆屋、義廚坊、 八車1店、高爾夫餐廳、 實習餐廳、義咖啡、輕食坊、 杰森餐廳、八車二店、 禾豐餐廳、2+2、香戀麵坊	味美自助餐、義廚坊、八車1店

105 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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	5	0	0	8	1	2	2	6	8	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	4	2	1	6	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	1	2	2	0	0	4	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	1	0	1	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	1	0	1	0	0	1	0	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	3	2	0	1	0	1	4	2	1	2
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	1	2	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	0	0	0	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	1	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	1	0	1	1	0	1	0	2	1	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	1	1	1	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	4	3	2	3	0	1	0	2	1	2
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	0	0	0	1	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	3	2	4	3	1	1	1	2	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	2	2	1	1	0	1	0	2	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	1	2	0	0	0	0	0	1	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	1	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	3	1	0	1	0	0	3	4	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	0	1	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	1	1	0	0	0	0	1	3	1	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	2	0	0	0	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	鮮豆屋	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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
缺失(次)	3	0	0	2	1	0	0	1	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	實習餐廳	情境餐廳	禾豐美食	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	
總檢查次數	24	24	24	24	8	8	8	8	8	
缺失(次)	0	0	1	2	0	0	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
味美餐廳	105.09.22	現場符合衛生規範。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.09.20 更換濾心。
	105.12.06	1. 水管放置於配膳檯下層。 2. 冰箱部分食材未加蓋。 3. 刀未有明顯標示。	1. 已立即改善。 2. 已立即加蓋。 3. 已立即標示。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.11.07 更換濾心。
	105.12.07 教育部 實地訪視 輔導	1. 作業場所無標準完備的洗手相關設備，建議於此區加裝洗手相關設備。 2. 快速爐區地板磁磚破損。 3. 蔬菜前處理過後，應加以覆蓋，避免交叉污染。 4. 冷藏庫建議加裝一支溫度計做 Double Check。 5. 地板清潔劑未放置於專區專人處理。	1. 已敬會營繕組協助改善。 2. 已敬會營繕組協助改善。 3. 105.12.08 複檢已確實改善 4. 105.12.08 複檢，冷藏庫已加裝一支溫度計做 Double Check。 5. 105.12.08 複檢，已確實改善，洗潔劑已設置專區，由專人管理。	
賀喜屋 餐廳	105.09.22	冰箱肉品未加蓋。	已立即加蓋。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.09.22 更換濾心。
	105.12.06	1. 冰箱部分食材未加蓋。	1. 已立即加蓋。	1. 餐食具檢查：

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. 個人用品櫃需放置於作業區外。 3. 掃具不可置於作業場所。 4. 煮好的茶飲未加蓋。 5. 洗潔劑專區未標示。 6. 各置物檯須加強清潔。	2. 已立即改善。 3. 已立即改善。 4. 已立即加蓋。 5. 已立即標示。 6. 已立即改善。	①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.12.01 更換濾心。
八方雲集 義大店	105.09.22	1. 冰箱水餃疊放。 2. 工作人員未戴工作帽。	1. 已立即改善。 2. 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。
	105.12.06	1. 掃具置於庫房。 2. 冰箱餃類未加蓋。 3. 放置餐具的盤子須加強清潔。	1. 已立即改善。 2. 已立即加蓋。 3. 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。
鮮豆屋	105.09.22	冷藏櫃豆花、飲料未加蓋。	已立即加蓋。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.09.18 更換濾心。
	105.12.06	1. 放置餐具的盤子須加強清潔。 2. 作業區不用之紙箱須丟棄。	1. 已立即改善。 2. 已立即回收。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.12.06 更換濾心。
麵食部	105.09.22	現場符合衛生規範。		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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.09.09 更換濾心。
	105.12.06	冰箱部份食材未加蓋。	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。

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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.11.25 更換濾心。
八車義廚房	105.09.22	1. 冷凍庫地板髒且有血水。 2. 冷藏及冷凍冰箱食材皆未加蓋。 3. 肉品及熱狗直接置於地面，未墊高。 4. 食材未離牆放置。	1. 已立即改善。 2. 已立即改善。 3. 已立即改善。 4. 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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.09.23 更換濾心。
	105.12.06	1. 冰箱食材以報紙包裹，報紙油墨易染污食材。 2. 冰箱分裝之部份食材未標示。 3. 冷藏庫洗好之蔬菜未加蓋。 4. 庫房調味料區未分類、凌亂。 5. 吧檯後方櫃子內之食材未分類放置。 6. 吧檯後方不使用之咖啡機、快鍋等器具未移除。 7. 免洗餐具不可讓顧客自行取用，免洗餐具只提供給外帶顧客使用，內用者須給予重複使用之餐食具。 8. 工作場所地面墊紙箱，抽油煙機下方墊紙箱，不可墊紙箱，紙箱易滋生 蟑螂。 9. 掃具置於工作場所。 10. 冷凍庫旁已拆封之紙箱未移除。	1. 已立即將報紙移除，改以塑膠袋裝袋。 2. 已立即標示。 3. 已立即加蓋。 4. 已立即分類放置。 5. 已立即分類放置。 6. 已立即移除。 7. 已立即改善，已將免洗餐具收起來，僅提供給外帶顧客使用。 8. 已立即將紙箱移除。 9. 已立即改善。 10. 已立即移除。	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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.12.03 更換濾心。
八車一店	105.09.23	1. 冰箱內食材未加蓋、生食熟食混放，未分類放置。 2. 兩台冰箱溫度紀錄表未填寫。	1. 已立即改善。 2. 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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.09.22 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
	105.12.05	1. 泡麵、意麵整箱置於地面、未離地，且意麵堆積太高，有一箱已快碰觸天花板。 2. 庫房食材皆未離牆。 3. 冰箱茶類、滷蛋及多樣食材未加蓋。 4. 用紙箱當整理盒，易染污食材。 5. 冰箱食材未拆箱。 6. 掃具放置於原物料區。 7. 煮好之肉片未加蓋。 8. 洗潔劑未單獨放置，與食材混在一起。 9. 垃圾桶皆未加蓋。 10. 作業區地板髒且有衛生紙等垃圾未移除。	1. 已立即改善。 2. 已立即改善。 3. 已立即加蓋。 4. 已立即改善。 5. 已立即拆箱。 6. 已立即改善。 7. 已立即加蓋。 8. 已立即改善。 9. 已立即加蓋。 10. 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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.11.18 更換濾心。
八車二店	105.09.23	1. 冰杓未放置於器皿中。 2. 冷凍庫中之分袋食材未標示品名。	1. 已立即改善。 2. 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.09.09 更換濾心。
	105.12.06	1. 冰箱部份食材未加蓋。 2. 庫房部份食材未離牆。 3. 掃具拖把置於作業場所。	1. 已立即加蓋。 2. 已立即改善。 3. 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備：105.12.01 更換濾心。
杰森餐廳	105.09.23	1. 冰箱內食材未加蓋。 2. 掃具放置於工作場所。 3. 冰杓未放置於器皿中。 4. 包子、饅頭未標示製造、保存期限、品名等完整標示。	1. 已立即改善。 2. 已立即改善。 3. 已立即改善。 4. 輔導確實執行驗收工作。	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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 4. 飲水設備：105.09.05 更換濾心。
	105.12.05	1. 冰箱部份紙箱未拆箱，部份食材未加蓋。 2. 作業場所用紙箱當置物盒，紙箱易滋生蟑螂。 3. 打好的蛋液不使用時未加蓋。 4. 垃圾區推積不使用、壞掉之餐椅。 5. 廚房地板濕滑。	1. 已立即拆箱及加蓋。 2. 已立即將紙箱移除。 3. 已立即加蓋。 4. 已立即移除。 5. 105.12.06 複	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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
			檢已改善。	4. 飲水設備：105. 11. 21 更換濾心。
實習中心	105. 09. 22 105. 09. 26	<p>➤實習餐廳：冷凍庫食材未離地。</p> <p>➤國際一館：冰箱食材未分類放置、部份食材未加蓋。</p> <p>➤義咖啡：</p> <p>1. 冰箱物品未加蓋。</p> <p>2. 茶類飲料煮好後直接置於地面未墊高。</p> <p>3. 未每日登錄各項紀錄表。</p> <p>➤輕食坊：食材直接置於冷凍庫地面。</p> <p>➤高爾夫球場餐廳：</p> <p>1. 米桶未標示名稱、拆封日期及有效期限。</p> <p>2. 冰箱內食材不使用時袋口未束緊。</p> <p>➤情境餐廳：未每日登錄各式紀錄表。</p>	<p>1. 已立即改善。</p> <p>1. 已立即改善。</p> <p>2. 已立即改善。</p> <p>3. 已立即改善。</p> <p>1. 已立即改善。</p> <p>2. 已立即改善。</p> <p>已立即改善。</p>	<p>1. 餐食具檢查：</p> <p>①無澱粉殘留。</p> <p>②無脂肪殘留。</p> <p>2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。</p> <p>3. 飲水設備：</p> <p>(1)實習餐廳：105. 08. 18 更換濾心。</p> <p>(2)國際一館：105. 09. 22 更換濾心。</p> <p>(3)義咖啡：105. 08. 23 更換濾心。</p> <p>(4)輕食坊：105. 09. 13 更換濾心。</p> <p>(5)高爾夫球場餐廳：105. 08. 19 更換濾心。</p> <p>(6)情境餐廳：105. 09. 22 更換濾心。</p>
實習中心	105. 12. 05 105. 12. 06	<p>➤實習餐廳：</p> <p>1. 冷藏庫食材未分類放置。</p> <p>2. 砧板髒、老舊、刮痕上有殘渣，須更換。</p> <p>3. 吧檯蛋糕未拆箱。</p> <p>4. 掃具、拖把放置於作業場所。</p> <p>5. 餐會用的桌巾、紙餐盤等用具不用時，須放置於儲藏室，不要直接堆放於工作場所。</p> <p>6. 米桶未標示。</p> <p>7. 庫房食材未離牆。</p> <p>8. 吧檯用紙箱當整理箱，易染污食材。</p> <p>➤國際一館：</p> <p>1. 冰箱食材未拆箱。</p> <p>2. 庫房食材未離牆放置，部份食材未離地。</p> <p>3. 砧板與刀未明顯標示生食、熟食。</p> <p>4. 食材拆封裝桶後，桶外未標示品名及拆封日期。</p> <p>5. 吧檯以紙箱當整理箱，紙箱易滋生蟑螂。</p> <p>➤義咖啡：</p>	<p>1. 已分類放置。</p> <p>2. 105. 12. 07 複檢已更換。</p> <p>3. 已立即改善。</p> <p>4. 已立即改善。</p> <p>5. 已立即放置於儲藏室。</p> <p>7. 已立即標示。</p> <p>7. 已立即改善。</p> <p>8. 已立即移除紙箱。</p> <p>1. 已立即拆箱。</p> <p>2. 已立即改善。</p> <p>3. 已立即標示。</p> <p>4. 已立即標示。</p> <p>5. 已立即移除紙箱。</p> <p>1. 已立即移除紙箱。</p>	<p>1. 餐食具檢查：</p> <p>①無澱粉殘留。</p> <p>②無脂肪殘留。</p> <p>2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。</p> <p>3. 飲水設備：</p> <p>(1)實習餐廳：105. 11. 28 更換濾心。</p> <p>(2)國際一館：105. 11. 18 更換濾心。</p> <p>(3)義咖啡：105. 11. 30 更換濾心。</p> <p>(4)輕食坊：105. 11. 21 更換濾心。</p> <p>(5)高爾夫球場餐廳：105. 11. 16 更換濾心。</p> <p>(6)情境餐廳：105. 11. 30 更換濾心。</p>

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
		1. 用紙箱墊在油炸機及部份桌上，上面放置食材，紙箱易孳生蟑螂、汙染食材。 2. 食材拆封後放置於桶中，桶外未標示品名及拆封日期。 3. 刀及砧板未明顯標示生食、熟食。 4. 冷凍庫食材未分類放置。 5. 掃具置於工作場所。 6. 蔬菜用報紙包裝冰於冰箱，報紙上之油墨易染污食材。 7. 油桶直接置於地面，未墊高。 ▶輕食坊： 1. 關東煮直接於室溫退冰，衛教店長須於冷藏退冰或隔水退冰。 2. 庫房食材未離牆放置。 3. 工作場所舖放紙箱，易孳生蟑螂。 4. 冷凍庫食材未墊高。 5. 掃具及拖把置於工作場所。 ▶高爾夫球場餐廳： 1. 掃具、拖把及水桶置於作業場所。 2. 冰箱以紙箱當整理盒放置食材，紙箱易孳生蟲卵，汙染食材。 3. 油炸機旁放置紙箱，易孳生蟑螂。 4. 工作檯上層雜亂。 5. 烘碗槽底面髒，須加強洗潔工作。 6. 煮好之菜餚未加蓋。 7. 吧檯冰箱未填寫冰箱紀錄表。 ▶情境餐廳：勿使用紙箱當整理箱。	2. 已立即標示。 3. 已立即標示。 4. 已立即分類放置。 5. 已立即改善。 6. 已立即移除報紙。 7. 已立即墊高。 1. 已立即改善。 2. 已立即改善。 3. 已立即移除紙箱。 4. 已立即改善。 5. 已立即改善。 1. 已立即改善。 2. 已立即移除紙箱。 3. 已立即移除紙箱。 4. 已立即改善。 5. 已立即改善。 6. 已立即加蓋。 7. 已立即改善。 已立即移除紙箱	
仟帆餐廳	105.10.31	冰杓請勿放至於冰桶內，應外放於乾淨容器內。	已立即改善	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：105.10.06。
	105.12.15	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。 2. 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
				3. 濾心清洗：105.12.06。
禾豐美食	105.10.28	1. 裝熟食的容器勿交相疊放，避免污染。 2. 冷凍冷藏溫凍須符合規定，請與廠商再確認調整。 3. 尚有 2 張廚工體檢卡未繳。	1. 已立即改善。 2. 輔導改善。 3. 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：105.10.21。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
	105.12.15	1. 食品調製後，置於室溫不得將熟食盤疊放，易交叉污染。 2. 備膳區地板濕滑。	1. 輔導改善。 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：105.12.12。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
滷味	105.10.28	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。
	105.12.15	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	105.10.26	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。 2. 濾心清洗：105.10.17。
	105.12.15	食品調製後，置於室溫不得將熟食盤疊放，易交叉污染。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：105.12.12。
香戀麵食館	105.10.28	冷凍庫食材擺放雜亂，麵條、水餃、丸子應分為小包裝，應清楚標示進貨日期，依先進先出原則存放使用。	輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
	105.12.15	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。
2+2 茶舖	105.10.21	現場符合餐飲衛生規範。		1. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 2. 濾心清洗：105.10.12。
	105.12.15	現場符合餐飲衛生規範。		1. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 2. 濾心清洗：105.11.12。

【105 學年度大專校院餐飲衛生輔導結果】

複檢(已確實改善)日期：105.12.08(四)1100

複檢人員：衛保組陳惠玲護理師

複檢餐廳：校本部體育館美食街味美餐廳



應改進事項六：蔬菜前處理過後，應加以覆蓋，避免交叉污染。

第六項於 105.12.08 上午 1100 複檢，已確實改善，蔬菜前處理過後已加蓋。



應改進事項七：建議加裝一支溫度計做 Double Check，第七項於 105.12.08 上午 1100 複檢，已確實改善，已於冷藏庫加裝溫度計做 Double Check。

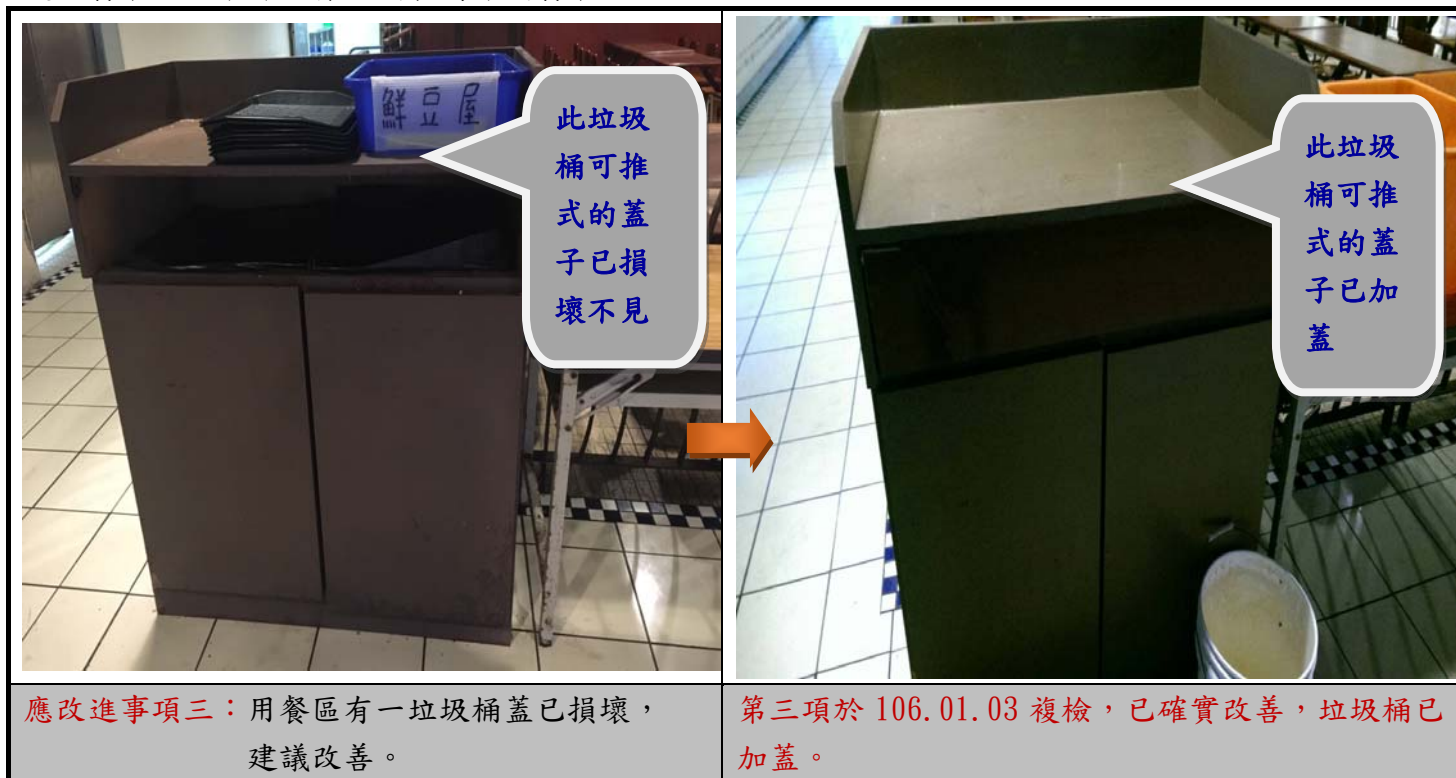


應改進事項八：地板清潔劑未放置於專區專人處理，第八項於 105.12.08 上午 1100 複檢，已確實改善，洗滌劑已設置專區，由專人管理。

複檢(已確實改善)日期：106.01.03(二)

複檢人員：衛保組陳惠玲護理師

複檢餐廳：校本部體育館美食街味美餐廳



複檢(已確實改善)日期：106.01.26(四)

複檢人員：衛保組陳惠玲護理師

複檢餐廳：校本部體育館美食街味美餐廳



複檢(已確實改善)日期：106.02.10(五)

複檢人員：衛保組陳惠玲護理師

複檢餐廳：校本部體育館美食街味美餐廳



應改進事項五：快速爐區地板磁磚破損。

第五項於 106.02.10 複檢，已確實改善，快速爐區地板破損磁磚已更換。

複檢(已確實改善)日期：106.02.13(一)

複檢人員：衛保組陳惠玲護理師

複檢餐廳：校本部體育館美食街味美餐廳



應改進事項一：用餐區無加裝天花板、照明燈未加裝燈罩，容易造成積垢與落塵，有二次污染之慮，建議加裝改善。

應改進事項二：用餐區的出風口及輕鋼架清潔度與頻率建議增加，以維持整體的清潔衛生性。

第一項及第二項於 106.02.13 複檢，已確實改善，用餐區已加裝天花板、照明燈已加裝燈罩、用餐區出風口及輕鋼架已增加其清潔頻率，以維持整體的清潔衛生性。

二、營繕組

總務處三組並為報告，12/7 教育部的實地訪視輔導，當天總務處也有陪同訪視，結束以後總務處針對當天的情形也召開了總務處會議，針對前述的燈罩、天花板、洗手台、磁磚等，皆已分別進行後續處理與改善。

寒假期間各家餐廳業者沒有營業的或是不會使用用電設施的，麻煩將電源確實關閉或是插頭拔除，以減少發生問題的機率。

肆、主席結論

學務處一直都很重視關於校園餐飲衛生安全，而從前述的委員檢查結果中可以發現，有幾個項目的缺失較為頻繁的出現，甚至是每學期都會有的狀況，雖然餐廳業者可能在人潮高峰期較無法兼顧，但還是請各家餐廳業者要多加留意這一部分；另外關於作業人員配戴口罩，以及部分餐廳總是缺失較多之情形，請一定要確實按照各工作注意事項執行，如果持續未改善而還有這樣的情形，我們將轉給總務處進行後續相關懲處動作

伍、臨時動議

仟帆餐廳：廚房內的排煙機已故障，無法進行排煙且溫度過高。

總務處：這邊於會後請分部許組長直接過去前往了解狀況並協助後續改善

陸、散會