

106 學年度第一學期第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

日期：106 年 12 月 20 日（三）上午 10 時 30 分

地點：綜教大樓 50214 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

略

貳、承辦單位報告

一、膳食衛生督導檢查：本組於本(106)年 9 月 20 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 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。
2. 調理用膳場所衛生之第 7 項：待用餐具應有適當容器裝置。
3. 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。

(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 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 9 項：用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。
5. 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。
6. 其他之第 1 項：衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫。

※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 1 店、 八車 2 店	10/2	貨品堆置門後	已要求餐廳業者將該商品移至倉庫內擺放
義咖啡、味美	10/2	貨架雜物堆置問題	已向餐廳要求改善，複檢後已改善
義廚坊、味美、 八車 2 店	10/2	地板油垢建議可用蒸氣清除	已要求餐廳立即清潔地面油污
杰森	10/16	有時會開立與實際金額不符之發票	已向餐廳負責人告知留意發票與實收金額是否一致，並請其告知教職員工與學生如發票金額有誤，可向其要求重開正確金額之發票

香戀麵坊	10/18	建議規劃生冷食品專屬作業區	經要求改善後，餐廳業者已將水槽旁雜物移除，並將水槽由2槽改為3槽，生冷食品已有較大作業空間
禾豐、滷味	10/18	抽風機管道漏油、油漬問題	已請購維修並於10/30完成修復

三、改善建議及督導重點

(一) 106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：

106 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。	八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、禾豐、滷味、仟帆、2+2茶鋪、葉媽媽、八方雲集-醫
牆壁、支柱、天花板、紗門窗應保持清潔。	賀喜屋、主恩、八方雲集、義廚坊、八車1店、義咖啡、輕食坊、杰森、禾豐
用膳場所及廚房內所有之機械與器具應保持清潔。	味美、賀喜屋、八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、高爾夫、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美、賀喜屋、主恩、八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、禾豐、葉媽媽 (體育館美食街部分委請總務處協助督促廠商加強清潔)
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、主恩、八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、義咖啡、輕食坊、杰森
衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫。	味美、賀喜屋、主恩、八方雲集、鮮豆屋、八車1店、八車2店、高爾夫、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森

(二) 經本(106-1)學期與105-2學期比較，105-2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：

105 學年度第二學期		106 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、八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、高爾夫、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森、2+2茶鋪、香戀、葉媽媽、八方雲集-醫	八方雲集、義廚坊、八車1店、八車2店、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、2+2茶鋪、葉媽媽、八方雲集-醫

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、義廚坊、賀喜屋、八方雲集、杰森	味美、賀喜屋、八方雲集、義廚坊、杰森
用膳場所之桌面及地板經常保持清潔。	味美餐、義廚坊	義廚坊
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、八車1店、八車2店、情境餐廳、義咖啡、輕食坊、杰森	義廚坊、八車1店、八車2店、義咖啡、輕食坊、杰森
衛生自主管理檢查表應每日檢查填寫	鮮豆屋、八方雲集	鮮豆屋、八方雲集

106 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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	5	0	0	1	3	2	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	0	1	1	1	1	1	0	1	2

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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	2	2	0	0	0	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	2	0	2	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	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2

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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	1	1	1	0	1	2	1	0	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	0	0	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	2	1	0	2	0	2	1	3	1	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	1	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	1	0	1	0	1	1	2	3	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	3	1	1	1	0	1	2	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	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	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	1	0	0	0	0	0	2	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	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	1	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	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	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	1	2	0	1	0	1	1	0	1	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	1	0	0	0	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	3	2	1	2	0	0	4	2	3	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	0	0	1	0	0	0	0	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	1	0	0	1	0	0	0	0	2	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	0	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	2	0	1	1	0	1	2	1	2	2
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	1	0	0	0	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	1	0	1	1	0	0	2	2	1	1
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	0	1	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	21	22	22	22	22	22	21	22	22	21
缺失(次)	2	1	1	4	2	1	0	1	1	4
檢查	輕食坊	高爾夫餐廳	情境餐廳	禾豐美食	滷味	仟帆餐廳	2+2茶舖	香戀麵坊	葉媽媽料理	八方雲集-醫
總檢查次數	21	21	21	8	8	8	8	8	8	8
缺失(次)	2	1	2	0	0	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	106.10.17	每日未確實填寫各項記錄表。	10/18 複查已確實填寫。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備： 106.09.25 更換濾心。
賀喜屋餐廳	106.10.17	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。

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. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備： 106.10.03 更換濾心。
八方雲集 義大店	106.10.26	冷凍櫃部份食品未加蓋。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。
鮮豆屋	106.10.26	分裝之物品，未於分裝盒外面標示品名、有效期限及分裝日期。	10/27 複查已改善。	1. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 2. 飲水設備： 106.10.19 內部管路清洗保養。
麵食部	106.10.17	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： 106.10.13 內部管路清洗保養。
八車 義廚房	106.10.17	1. 每日未確實填寫各項記錄表。 2. 冷藏庫中之部份食品未加蓋。	1. 10/18 複查已改善。 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. 飲水設備： 106.10.15 更換濾心
八車一店	106.10.18	1. 庫房物品堆放太高，幾乎要碰到天花板。 2. 分裝之食品，未於分裝盒外面標示品名、有效期限及分裝日期。	1. 10/19 複查已改善。 2. 10/19 複查已改善。	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： 106.10.21 更換濾心
八車二店	106.10.24	1. 分裝之食品，未於分裝盒外面標示品名、有效期限及分裝日期。 2. 果醬罐不使用時未加蓋。	1. 10/25 複查已改善。 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： 106.10.2 更換濾心。
杰森餐廳	106.10.24	1. 部份冷藏庫及冷凍庫內未備置溫度計以用來與外面溫度顯示表作交叉比對使用。	1. 10/31 複查已備置溫度計。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。

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. 冷凍櫃部份食品未加蓋。 3. 冷藏櫃內及調理架上食品分裝未標示品名、有效日期及分裝日期。	2. 已立即改善。 3. 10/31 複查已改善。	2. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 3. 飲水設備： 106.10.5 更換濾心。
輕食坊	106.10.23	每日未確實填寫各項記錄表。	10/24 複查已改善。	飲水設備： 106.09.28 更換濾心。
情境餐廳	106.10.26	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： 106.09.28 更換濾心。
義咖啡	106.10.26	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： 106.10.25 內部管路清洗保養。
高爾夫球場餐廳	106.10.18	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： 106.09.19 更換濾心。
仟帆餐廳	106.09.29	1. 豆類製品未有非基改證明。 2. 冷凍記錄最高冷度點為-14度C，應保持在-18度C以下，現場勘查為-12度C，冷凍溫度不足。	1. 9/30 已繳交非基改證明。 2. 已知會總務處事務組。	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： 106.09.27 更換濾心。
禾豐美食	106.09.27	1. 每日未確實填寫各項記錄表。 2. 冷藏庫中之豆腐及肉品未加蓋。 3. 冷藏庫中之洋蔥及香菇未離地放置。	1. 9/28 複查已確實填寫。 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. 飲水設備： 106.09.19 內部管路清洗保養。
滷味	106.09.29	1. 砧板及刀具未確實以顏色區分生熟食。 2. 每日未確實填寫各項記錄表。	1. 9/28 複查已改善。 2. 9/28 複查已確	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。

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. 冷藏庫中之熱狗、丸子、黑輪片； 冷凍庫中之鴨血、豆腐皆未加蓋。	實填寫。 3. 已立即加蓋。	2. 飲水設備： 106.09.19 內部管路清洗保養。
葉媽媽創意美食	106.09.30	1. 砧板及刀具未確實以顏色區分生熟食。 2. 每日未確實填寫各項記錄表。 3. 冷藏庫中之洋蔥未加蓋。	1. 9/28 複查已改善。 2. 9/28 複查已確實填寫。 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. 飲水設備： 106.09.19 更換濾心。
香戀麵食館	106.09.29	1. 廚房內未設置加蓋之垃圾桶。 2. 砧板及刀具未確實以顏色區分生熟食。 3. 冷藏庫中之滷蛋及甲拋醬未加蓋。	1. 9/28 複查已改善。 2. 9/28 複查已改善。 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： 106.09.19 內部管路清洗保養。
八方雲集 (義大醫學店)	106.09.30	1. 每日未確實填寫各項記錄表。 2. 冷凍庫之水餃未加蓋。 3. 分裝之胡椒粉，未於分裝瓶外面標示品名及分裝日期。	1. 9/28 複查已改善。 2. 已立即改善。 3. 9/28 複查已改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備： 106.09.29 更換濾心。
2+2 茶舖	106.09.29	1. 分裝之檸檬汁及蔬果，未於分裝盒外面標示品名及分裝日期。 2. 食用冰塊未繳交生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌屬等三樣檢驗報告，請廠商於 10/15 日前繳交檢驗報告。	1. 9/28 複查已改善。 2. 冰塊檢驗合格報告已於 10/12 繳交。	1. 每日確實登錄各項檢查記錄表。 2. 飲水設備： 106.09.11 更換濾心。

二、營繕組

寒假將屆，麻煩各家餐廳業者留意，天然氣、瓦斯等設備記得確實關閉，電力、電源相關設備如未使用，記得插頭需拔除，省電的同時也有安全性的考量。

肆、綜合座談

餐廳缺失改善與優良餐廳表揚問題：

- 1、委員檢查結果將提供給事務組開立警告單，如有再度違反事宜，則將依契約進行開罰動作，以杜絕餐廳不做改善之情形。
- 2、表現較好之餐廳，將於公開場合進行表揚儀式，以達獎勵與廣告效益。

伍、主席結論

感謝各家餐廳業者以及委員今天的與會，學校與餐廳是生命共同體，很多事情與問題我們需要一起

面對一起解決，近年除了教育部頻繁的督導外，農業部與衛服部也開始著重學校餐廳飲食這一塊，也在一定程度上會影響招生率，請業者須多留心，我們可以平常心但不能鬆懈，透過委員會我們一起反思、自我檢查，不要等問題發生才解決，要能預防問題的發生。

陸、臨時動議

餐廳督導紀錄或重點督導項目、重點督導餐廳等歷史紀錄，列入每學期膳食委員督導資料中，供委員督導前時可多方參考。

柒、散會