

100 學年度第 2 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議紀錄

會議時間：101 年 6 月 26 日上午 10 時 00 分至 10 時 30 分整

會議地點：行政大樓第二會議室

主 席：歐學務長聖榮

記錄：行政辦事員賴炯宏

出席人員：(詳如簽到表)

壹、宣布開會 (略)

貳、主席致辭 (略)

參、承辦單位報告

一、100 學年度第 1 學期餐廳衛生管理委員會會議決議事項執行情形。

(一) 臨時動議第一案

提案單位：環安中心環境保護組

案 由：行政院環保署推動全國響應每週一日「低碳蔬食日」政策，
建請以學生活動中心一樓自助餐廳為本校示範餐廳，推行每
週一日「低碳蔬食日」活動，提請討論。

決 議：

1. 訂定每週一於學生活動中心一樓自助餐廳推行「低碳蔬食日」活動。
2. 環安中心製作「低碳蔬食日」活動宣導標語，於活動當日擺設。
3. 生輔組協調學生活動中心餐廳廠商，每週一調整自助餐餐台菜色置放順序，以蔬食為先，俾利師生優先選擇。

執行情形：

1. 環安中心已於本校學生餐廳（圓廳）完成每週一蔬食日之宣導看板兩面。
2. 生輔組已協調學生活動中心餐廳廠商，配合蔬食日調整自助餐餐台菜色置放順序，以蔬食為先。



二、工作報告

- (一) 101年3月26日、29日對學生活動中心一、二樓餐廳、摩斯漢堡、歐巴斯餐廳及男生宿舍餐廳進行本學期第1次食品抽樣檢驗，抽檢項目為大腸桿菌群，委請本校食生系應微生物科技研究室進行檢驗，本次抽檢食餐中，男生宿舍餐廳「蒜泥白肉飯」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。
- (二) 101年5月14日、17日進行本學期第2次食品抽樣檢驗，抽檢項目為金黃色葡萄球菌，檢驗結果均合格。

肆、提案討論

無提案。

伍、臨時動議

案 號：第一案

提案單位：環境保護組

案 由：今年由總務處建置之學生活動中心餐廳油水分離槽，處理完畢之放流水水質能否符合檢測標準，建議訂定相關規範。

決 議：請環安中心進行水質檢測並將檢測之結果發文給總務處，總務處請廠商依合約於保固期內改善以達放流水標準。

案 號：第二案

提案單位：營繕組

案 由：建請學生活動中心一樓自助餐廳依價格以區塊擺放菜色，俾利用餐師生選擇。

決 議：請生輔組協調餐廳廠商改善。

陸、主席結論（略）

柒、散會