

101 學年度第 1 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議紀錄

會議時間：102 年 1 月 14 日上午 10 時 00 分至 10 時 30 分整

會議地點：行政大樓第四會議室

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 2 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：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。

執行情形：

一、環安中心已委託佳美環境科技股份有限公司於 101/6/18 進行水檢測，其水質未達放流水標準，並於 101/07/06 簽請總務處要求廠商改善。

二、據規劃單位營繕組說明該設備屬油脂截留器，無法處理餐廳雜排水質，另營繕組建議是否增設污水處理設施或接管至污水處理廠處理。

三、因本校已規劃建置全校區雨污水分流排放系統，故已不再增設污水處理設施，該雨污分流系統設施於 101/07/05 起規劃，並已於 101/12/10 結案。

四、未來餐廳雜排水將由雨污水分流系統排出，環安中心不再進行排水標準檢測，但仍建請 營繕組訂出時程迅速完成雨污水排放系統之建置。



(二) 臨時動議第二案

提案單位：總務處營繕組

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。

執行情形：已請餐廳廠商標示各區塊菜色價格。

二、工作報告

(一) 101年10月24日、26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，歐巴斯餐廳「熱帶雞尾酒水果茶」及男生宿舍餐廳「DD好茶-紅茶」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

(二) 101年12月26日、28日進行本學期第2次食品抽樣檢驗，抽檢項目為大腸桿菌群，本次抽檢食餐中，歐巴斯餐廳「煙燻火腿三明治」及興大咖啡館「素食便當」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

肆、提案討論

無提案。

伍、臨時動議

無臨時動議。

陸、主席結論(略)

柒、散會