

102 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：103 年 1 月 15 日上午 10 時 00 分至 11 時 00 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、工作報告

- (一) 102 年 10 月 23 日、25 日對學生活動中心一、二樓餐廳、摩斯漢堡、歐巴斯餐廳、男生宿舍餐廳、夠意思輕飲及馬可廚房進行本學期第 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，學生活動中心一樓餐廳「蒜泥白肉」、男生宿舍餐廳「冰紅茶」、馬可廚房「高山青茶」、夠意思輕飲「蜂蜜檸檬」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。
- (二) 102 年 12 月 16 日、18 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，學生活動中心一樓餐廳「青花椰菜」，夠意思輕飲「奶茶」、「養樂多綠茶」、「蜂蜜綠茶」及馬可廚房「高山青茶」檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。
- 補充決議：**請經營管理組將檢驗不合格後續處理狀況提報本會備查。

肆、提案討論

無提案討論。

伍、臨時動議

案 號：第一案

提案單位：歐聖榮學務長

案 由：接獲學生反應本校學生活動中心一樓餐廳提供之餐具清洗不夠清潔

乾淨，提請 討論。

決 議：

- 一、 請合約管理單位經營管理組督請廠商加強餐具清潔管理，並建請廠商評估更換餐具材質（例如瓷類）的可行性。
- 二、 於學生膳委會餐廳衛生管理檢查表中增列檢查餐廳餐具清潔項目。

陸、主席結論（略）

柒、散會