

102 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：103 年 6 月 16 日下午 2 時 00 分至 2 時 45 分整

會議地點：行政大樓第一會議室

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、102 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：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。

執行情形：

一、經營管理組依 102 年學年度第 1 學期第 1 次餐廳衛生管理委員會臨時動議決議辦理，業於 102 年 2 月 18 日興總字第 1030400231 號函知廠商配合辦理。

二、廠商函覆如下：

(一) 將加強餐具清洗自主管理。

(二) 102 學年度第 1 學期已有更換一批新餐具，仍會注意餐具使用狀況，如有數量不足或括損隨時更新汰換，由於瓷盤成本較高，且使用過程中較易破損，故仍維持現有餐具材質。

三、學生膳食管理委員會 102 學年度第 2 學期第 1 次會議已提案修訂檢查表檢查項目，並增修餐具檢查項目。

二、工作報告

(一) 103年3月26日、27日對學生活動中心一樓餐廳、二樓禾康餐廳、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，各抽檢4道食餐，其中3道食餐檢驗大腸桿菌群，1道食餐檢驗黃色葡萄球菌，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「木瓜牛奶」及夠意思輕飲「茉香奶綠」、「紅茶」大腸桿菌群檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

經管組報告：男宿餐廳於103年5月7日提出改善報告；夠意思輕飲於103年5月9日提出改善報告，並處以3000元罰款。

(二) 103年5月21日、22日進行本學期第2次食品抽樣檢驗，抽檢對象及方式和第1次相同，本次抽檢食餐中，摩斯漢堡「冰紅茶」、馬可廚房「烏龍綠」，男生宿舍餐廳「絲瓜麵線」及「西瓜汁」大腸桿菌群檢驗結果不合格，其餘餐廳檢驗結果均合格。

經管組報告：摩斯漢堡、男宿餐廳及馬可廚房，皆於103年6月12日提出改善報告，並處以2000元罰款。

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麵食部停止供應，以及自助餐菜色價格標示不夠清楚等情形，提請 討論。

決 議：請合約管理單位經營管理組瞭解廠商停止供餐原因，如有調整供餐必要亦應經過管理單位同意後再行調整，並督請廠商將自助餐菜色價格標示清楚。

案 號：第二案

提案單位：環保組

案由：發現學生活動中心一樓餐廳可能有員工因照顧小孩將嬰兒車置放在餐廳內，小孩也會在餐廳內穿梭，可能有安全疑慮，提請討論。

決議：請合約管理單位經營管理組請廠商考量工作及營業場域安全問題，不適宜放置嬰兒車照顧年幼小孩。

陸、主席結論（略）

柒、散會