

106 學年度第一學期膳食衛生委員會會議記錄

會議時間：106 年 9 月 27 日

會議地點：J 棟 4E 視聽教室

會議主席：黃涓鈺 餐飲衛生督導員

與會人員：如簽到單

會議記錄：陳麗琴

一. 宣布開會：

主席宣布開會。

二. 總務長致詞：

黃主席、食營系林主任、衛保組組長以及各家廠商、各位同學大家好，今天召開膳食衛生委員會，除了黃老師會向大家說明餐飲衛生需注意的事項，也希望同學若有問題可以踴躍提出討論，希望大家一起共同為校園餐飲安全衛生把關，讓同學吃得健康也吃得安心。

三、會議內容：

餐飲衛生督導員：

(一)說明教育部派員來校進行校園餐飲衛生評核重點

教育部預計在 11 月中旬的時候會來校進行大專院校的餐飲衛生評核，請各位業者要確實的在校園食材平台進行登錄，廢油今年要求要應用 QR code，蛋也要注意戴奧辛的殘留，只要有豆類的食品，都不能使用基改的豆子。運送的過程中要特別注意交叉汙染，食物的來源檢驗報告要備齊，屆時大概有一小時會現場勘驗，評核單位會在前三個禮拜發函，前三日才會公布委員的名單，請各位業者於平日時就要做好各項準備，校長也很重視美食街是否能提供學生一個安全衛生的用餐環境

(二)逐項解說大專校院餐飲衛生管理評核之流程及檢查項目(附件一)。

總務長：

我也在此說明有關垃圾分類的重要性，因為現在的垃圾大部分採用焚化爐焚化後再掩埋方式處理，如果不先將垃圾分類，焚化爐容易

阻塞、故障並會減短操作年限，如果將垃圾確實分類，不但焚化爐壽命可延長更可使回收資源再利用，又因減少垃圾產生量也可以讓掩埋場的使用時間延長一舉數得。

今天早上，我們帶著環保組組員，在垃圾場將垃圾全部拿下來一包一包拆開，發現很多都沒有做好垃圾分類，裡面有許多應該要資源回收的物品，寶特瓶甚麼甚麼都有，重點是寶特瓶，只要看到寶特瓶，垃圾車就會將全部垃圾退回，若不讓他退，就是要被記點，會被罰錢，學校已經被罰了很多錢了，希望餐廳那邊也能夠配合做好垃圾分類。

同學不要把垃圾分類想得太難，現在每間教室外面都有放不同的桶子，只要把不是資源的垃圾丟進垃圾桶，屬於可資源回收的物品就放在分類的桶子中，廚餘則倒進廚餘回收桶，其實垃圾分類一點也不難。我們不只為自己而做，更是為了下一代的良好環境著想，不要認為一個人差不了多少，我們要盡我們所能的做好垃圾分類，如果不這樣做，就會多出大量的垃圾，破壞無數的生態環境了！

衛保組長：

校園內禁用免洗筷之政策已行之有年了，學生餐廳亦提供充分清洗、消毒之餐具，請同學們安心使用，同學們也可自備可重複使用之餐具，一起為減碳愛地球而努力。請問各商家在執行上有無問題？(商家回答沒有)~若有困難需要衛保組幫忙宣導的話，請隨時提出，我們會盡量協助各位，共同達成垃圾減量、促進自己健康也照顧地球健康的目標。

四、建議與討論：

餐飲衛生督導員：

截油槽是本次大專校院衛生評核項目之一，然而本校美食街尚未設立截油槽。自助餐雖有截油槽，但實際上並未運作，未能運作原因尚需總務處協助處理，敬請總務長評估後核示改善措施。

五、臨時動議：

無

六. 散會。