

國立聯合大學總務處

102 年度學生餐廳事務及衛生管理第二次會議

會議記錄

會議時間：中華民國 102 年 9 月 23 日（星期一）下午 3 時。

會議地點：第一餐廳

出席人員：詳如簽到單

會議主席：鄧總務長慰先

壹、 會議開始

貳、 主席報告

參、 提案討論

議 提一、檢視餐商將美奈米材質餐具改以不銹鋼材質之成效。

決 議：餐商於 9 月 25 日完成，9 月 30 日驗收回報。

議 提二、請餐商嚴控食品衛生與管理。

決 議：請餐商自行控管衛生與安全。

議 提三、103 年元月 1 日起，未配合使用之教職員工及同學，將強制加收 5 元清潔費用。

決 議：如期執行。

肆、 臨時動議

1、衛保組高組長提議：愛波咖啡茶館未參加衛生研習會及員工衛生問題。

主席決議：裝設監視器。

2、茗祥餐飲提議：一、簡易棒壘場於餐廳旁日後餐廳玻璃，若被球打破由誰負責修護。

二、生活館廚房油漆遇水落漆該如何處理。

主席決議：一、確認是否正常使用，正常使用由校方負責。

二、落漆部份以後重新檢討。

3、主席提議：生活館餐廳清洗碗盤之洗水槽安裝，請廠商於 9 月 25 日完成。

4、阿桂美食館提議：連續假日供餐問題。

主席決議：依契約處理。

伍、 散會