

本校校園餐廳餐飲衛生輔導檢查結果及改善措施

生活輔導組提供

一、檢查單位：台北市士林區衛生所
 二、檢查日期：75、3、17、75、3、24
 三、校園內餐廳衛生輔導檢查報告表

項目	區分	場所	設施
文化福利中心良友餐廳	大雅館華岡餐廳	廚房牆壁屋頂有黴斑塵垢，地面有積水。抽風機及抽風管有附著之油垢，調製食品產生之油煙廢氣等，未有效排除。	經處理備用之餐具存放不當，亦無防止污染設施。 餐飲用具未洗滌潔淨，亦未經有效殺菌。
大雅館華岡餐廳	大雅館華岡餐廳	廚房內部維護尚稱整潔。抽風機抽風管有積存之油污。	部份餐具有缺口，未依規定更換。 餐飲用具未洗滌潔淨，亦未經有效殺菌。
大雅館華岡餐廳	大雅館華岡餐廳	食品冷藏(凍)容器未置溫度計。內部有積霜(不能保持恒定溫度)需冷凍或冷藏食品，未分別貯存。	紫外線鑑定：抽檢餐具五件，均有污染物質附著而呈螢光反應。 殘留脂肪：抽檢餐具兩件，均呈陽性反應。
大雅館華岡餐廳	大雅館華岡餐廳	食品冷(藏)凍庫地板有殘留之生鮮肉品粘液。	紫外線鑑定：抽檢餐具五件，其中三件因污染物質而呈螢光反應。 殘留脂肪：抽檢餐具兩件，均呈陽性反應。
大雅館華岡餐廳	大雅館華岡餐廳	製作麵包等使用之食品添加物容器，未依規定標示。	大腸桿菌屬細菌污染：抽檢餐具五件，其中兩件為陽性。

大雅館華岡餐廳餐飲衛生改善措施

(一)有關抽風機抽風管有積存之油污，本餐廳已加強清除，然因現有抽風機設備均屬傳統老式設施，要全部清洗誠屬不易，現在一般餐廳都改用自動沖洗設備。
 (二)本餐廳每日進貨即刻加以清洗處理，所用容器均為方格漏洞型，故有餘水滴落地板，今後當加強水箱清洗工作。

結論與建議：
 (一)食品貯存及餐飲用具衛生，仍有待加強。
 (二)請參照食品業者製造、調配、加工、貯存、販賣食品之場所及設施衛生標準辦理。

(三)本餐廳製作麵包等使用之食品添加物容器，立刻改進在各容器上加以標示。
 (四)即日起立刻淘汰汰缺口餐具。
 (五)餐飲用具加強洗滌清潔，並隨時注意清潔劑之標準成份。
 本餐廳願全力配合校方，提高本餐廳之衛生標準，敬請隨時賜以教導，共同為華岡全體師生之福利而努力。
 大雅館華岡餐廳負責人：鄭宗勳

文化福利中心良友餐廳衛生改善措施

一、牆壁與屋頂已於四月十九日大掃除整理完畢。
 二、油垢已於大掃除時清除。
 三、大冰箱附有溫度計，小冰箱則無積霜，已嚴格要求師傅要定期除霜，並將冷藏食品分別貯存。
 四、已嚴格要求師傅不可將食物置於地面，容器裝有食品記得加蓋。
 五、已嚴格要求師傅務必將容器器具洗滌乾淨。
 六、洗滌用清潔劑合乎政府檢驗標準，絕不有礙健康。
 七、以衛生為重，確保同學健康為信念是本中心服務的宗旨，如有不週之處，敬請指正，以便改善。

文化福利中心負責人：徐錫和

怎樣開社員大會

最近正值各學社召開社員大會期間，大家可發現在會中常出現的問題有：社員對社費支出的情況不了解，但不知從何詢問起；開會時出席率過低；社團日前的運作與章程並無關聯，章程形同虛設；或是開會前的協調不足，造成流會；此外尚有選舉及提案的方式：等問題。

上述這些問題本身即牽涉到學社中各項活動的推動。故如何開好社員大會，應是社長們掌握社員的極佳管道。此外，社員本身對社務的不了解，也有待在社員大會中予以澄清，譬如社費支出的情形是否有一番核機構？一個活動究竟是一「社長辦的」還是一個全體社員一起參與？社費是否太多？……等疑問，惟有社員有真實參與學社和與會的賞識，學社中的事務才能經由大家同意而後順利推展。

以上提出的是現存於社團中經常碰到的問題。要如何改善，就必須尋求方法上。明天下午五時三十分在大義四〇二，將有本社籌畫的示範會議，會中除演習各委員會(即各組)報告、選舉、提案及動議外，並邀請精研會議學的宋偉民老師講解，相信你在看完這次的示範會議後，不僅對會議的流程有概略的了解，且對健全學社組織也會有相當的認識。歡迎各位新上任的社長和關心社前途的同學前往觀看。

「唐山文化到臺灣」今日影片介紹

中國音樂

中國有五千年悠久文化，神農氏教人耕作，至伏羲氏就已發明樂器，是以中國音樂有深遠基礎。古時祈神、求雨、禳災等都用音樂，至於婚禮、出戰、作工等也離不了音樂，可見普及情形。為使觀眾瞭解古時樂器，本片介紹了祀孔大典及所用樂器，包括磬、鐘、簫、笙、壎、鼓等。

在敘述中國音樂的演進時，本片介紹了兩則「知音」故事，是有關周朝俞伯牙和鍾子期間，及漢朝卓文君和司馬相如間的相知情形。本片也介紹了唐明皇的積極提倡音樂，及其所譜的「霓裳羽衣曲」。

中國音樂到元明時由宮廷而走向民間，同時也融納了多種外來樂器，經過匯合發揚，形成中國音樂聲樂之大成。為使觀眾得到深刻印象，本片介紹了許多常用樂器的獨奏和合奏，包括笛、簫、鑼、琴、琵琶、月琴、二胡、大胡等。所有演奏均由中國廣播公司國樂團擔任。

