

# 膳食衛生管理辦法

中華民國 87 年 12 月總務處制定  
中華民國 91 年 09 月校長室修正  
中華民國 98 年 04 月校長室修正

## 1. 目的

為使本校餐廳管理有所遵循，確保膳食衛生、安全，以維護教職員工生之健康，特訂定本辦法。

## 2. 適用對象

本校教職員工生以及餐廳承包商（含所雇（聘）用從業人員）。

## 3. 膳食衛生促進委員會組織之設置

### 3.1 組織：

本委員會設置委員若干人，由學務長、總務長、環管福利組組長、生輔組組長、衛生保健組組長、學校護士、餐廳衛生督導人員為當然委員；其他委員由各學院院長及通識中心主任於每年九月開學前指派單位一人、各系系學會推派一名學生組成。其任期為一年，並得連任。委員會設置主任委員一人，由學務長兼任，總幹事一人由主任委員指派擔任。

### 3.2 職掌：

(1)主任委員：綜理本委員會之各項事務。

(2)總幹事：

A. 協助主任委員推行委員會之各項事務。

B. 排訂本會委員輪值擔任稽核專人進行膳食衛生檢查（每週至少乙次），受檢次日將檢查表彙整呈報並作留存紀錄一年。

(3)委員：

A. 應依排訂時程擔任稽核專人，以「供應團體膳食衛生檢查表」（表號：GG000401）進行對各承包商餐廳廚房各項設備伙食調理及從業人員之清潔衛生等進行檢查。

B. 彙集教職員工生反應事項提列委員會討論，為屬緊急情形轉請管理部門參考辦理。

### 3.3 開會：

(1)委員會每學期至少開會一次，必要時得召開臨時會議及邀請有關人員列席，檢討規劃學校餐廳衛生管理工作。

(2)開會之決議以全體委員二分之一以上(含)出席，出席委員三分之二以上(含)同意始通過。

## 4. 管理部門及工作職責

### 4.1 學務處：

(1)定期檢核餐廳承包商所雇（聘）用從業人員健康檢查結果（區域級以上之醫療院所所作健康檢查報告）。

(2)協助相關人員對餐廳廚房各項設備伙食調理及從業人員之清潔衛生等進行檢查。

- (3)食品抽檢、保存、送驗，依法定程序辦理作業，如有檢驗結果應將資訊公告全校師生周知。
- (4)每學期辦理優質餐廳票選活動，優質廠商前三名頒發獎狀乙紙予以表揚，並公告結果。
- (5)教職員工生膳食衛生與教育宣傳。
- (6)辦理餐廳承包商所雇（聘）用從業人員衛生、營養及消防安全教育訓練，每學年至少 8 小時：
- (7)食物中毒事件之調查、處理及通報。
- (8)環境衛生督導檢查及其他異常事件反應處理（餐飲消費申訴案件）。

#### 4.2 總務處：

- (1)餐廳衛生督導人員，應符合「[學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法](#)」所列條件擔任之。
- (2)擬訂餐廳承攬合約書，甄選包商、簽訂承攬合約書及監督合約之執行。
- (3)餐廳廚房設備財物之管理。
- (4)供餐作業之衛生督導管理。
- (5)承包商反映意見處理。
- (6)執行【膳食衛生促進委員會】會議決議相關事項。

### 5. 餐廳服務評核

#### 5.1 每學年彙整計算提報呈核。

#### 5.2 評核計算比例：

- (1)「優質餐廳票選活動」：10%。
- (2)「供應團體膳食衛生檢查表」：40%。
- (3)「學生餐廳日常檢查表」（表號：GG000402）：20%。
- (4)異常違規事件：30%。

#### 5.3 上項評核內容、方式之作業事項，由委員會另訂定之。

#### 5.4 續約與解約

- (1)承攬合約依公開招標型態辦理，承包商承攬合約期間，該學年度評核分數未達 60 分者或連續二學年度評核分數在 60～70 分者，則簽報解約且三年內不得參予本校其他攤位標案。
- (2)總務處對攤商續約辦理方式：
  - A. 原承攬期間，評核分數依每學期計算，每次均達 70 分（含）以上者，得簽報辦理續約一次，辦理重新招標事宜為合約到期日二個月前。
  - B. 續約期間，評核分數仍依每學期計算，每次需均達 70 分（含）以上且期間評核曾獲前三名者，得再簽報續約，不受前項續約一次之限制，辦理重新招標事宜為合約到期日二個月前。
- (3)重新招標時，原承攬廠商於歷次評核分數均達 70 分（含）以上者，得再參予投標。因招標作業已逾原承包商承攬合約期間，得暫以原條件辦理臨時契約，至新進承包商承攬止，臨時契約以四個月為限。

### 6. 附則

- 6.1 餐廳膳食衛生、安全等有關規定，除本辦法外，承攬契約內容為當然附件，另須遵守教育部（局）、衛生署（局）、環保署（局）等相關單位之法令規定。
- 6.2 本辦法呈校長核准後實施，修改時亦同。