

中臺科技大學膳食衛生管理施行辦法

文件編號：SCR202
910102 第八次行政會議通過
940629 校務會議通過更改校名
1011031 行政會議修訂通過
1050822 行政會議修訂通過
1081211 行政會議修訂通過
1110119 行政會議修訂通過

第一條 為配合本校膳食衛生管理委員會設置辦法，維護學校良好飲食環境，促進餐廳膳食品質，確保膳食衛生與安全，特訂定本施行辦法。

第二條 膳食衛生管理委員會（以下稱膳管會）綜理本校膳食衛生有關事項之督導、協調、管理及檢查。

第三條 衛生稽查：

一、膳管會應每週派員至各餐飲單位檢查衛生與安全，不合格者輔導改進，並追蹤複檢。方式如下：

（一）定期稽查：由膳管會派員至各餐飲單位每週至少實施一次檢查，日期由稽查人員擇定之。

（二）不定期檢驗：經消費者舉報發現疑似不潔食物，則視需要隨時行之。

二、稽查、檢驗結果不合格者除通知業者限期改善外，並以記點方式記錄違規事項，列入罰則參考。

第四條 人員管理：

一、各餐廳餐飲從業人員進入學校餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，檢查項目包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病，且每年應主動於開學前 2 週繳交健康檢查報告。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前亦需提出健康合格證明書。

二、衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生(營養)講習 8 小時，及參加學校辦理之膳食衛生講習乙次，不得藉故缺席。

三、餐廳工作人員從事餐飲工作時，須戴口罩，穿著整齊清潔衣服、帽子，不得有吸菸、吐痰、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為。

四、餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。

五、餐廳及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經學校提出糾正者，業者應及時督導改善或更換人員。

第五條 品質管理

一、餐廳供應之食品須經中央主管機關認證合格工廠產製，或經衛生相關單位檢驗合格。

二、餐廳於履約期間內，應接受學校衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由學校以書面通知限期改善，業者應於期限內改善完竣。

三、校園餐廳發生疑似食物中毒情事，應速依本校校園餐廳發生疑似食品中毒事件處理流程(如附件)通知膳食衛生管理委員會各權責單位，並暫停營業，接受相關單位調查，若確定其有缺失，應立即改善且接受複檢，於複檢合格並盡醫療賠償之責後，始得繼續營業。膳管會得視情況終止契約並依法究辦。

- 四、餐廳應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。
- 前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，將以記點方式處理違規事項，並視為罰則之參考。
- 五、餐廳供應之各項餐飲必須當日製作，餐飲製作完成至學生食用之時間不得超過4小時。
- 六、餐廳供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」及「學校衛生法」等規定，選用合法之供餐食品及食材，如優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- 七、餐廳供應之餐飲需由經中央主管機關驗證合格之工廠產製，並於學校要求時，依分類提出最近一期之檢驗合格證明。
- 八、餐廳承諾供應之認證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

第六條 清潔衛生管理

- 一、膳管會得隨時派員進入餐廳供應或承製食材之廠房查看衛生情形，業者不得拒絕。學校對履約標的之查驗，不得解釋為對業者依契約應履行責任之免除。
- 二、垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- 三、使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- 四、廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。
- 五、如因餐廳廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由業者負責。
- 六、有關食物品質及環安管理相關事務，依學校衛生及環安督導辦法等規定辦理，且應將當日具「高水活性、低酸性食品」菜樣，隨機保留乙份，標示日期及餐別，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。
- 七、定時繳交本校要求之食品安全或定期自我檢查驗收之相關資料，並禁用有色塑膠餐具容器，如未執行將記點列入缺失。

第七條 膳食衛生管理執行方式

一、獎勵

- (一)每學年衛生稽查優良餐廳經膳管會議同意公告，並頒發獎狀乙紙獎勵之；優良業者得優先續約。
- (二)每學年滿意度調查優良餐廳，經膳管會議同意公告，並頒發獎狀乙紙獎勵之。

二、罰則

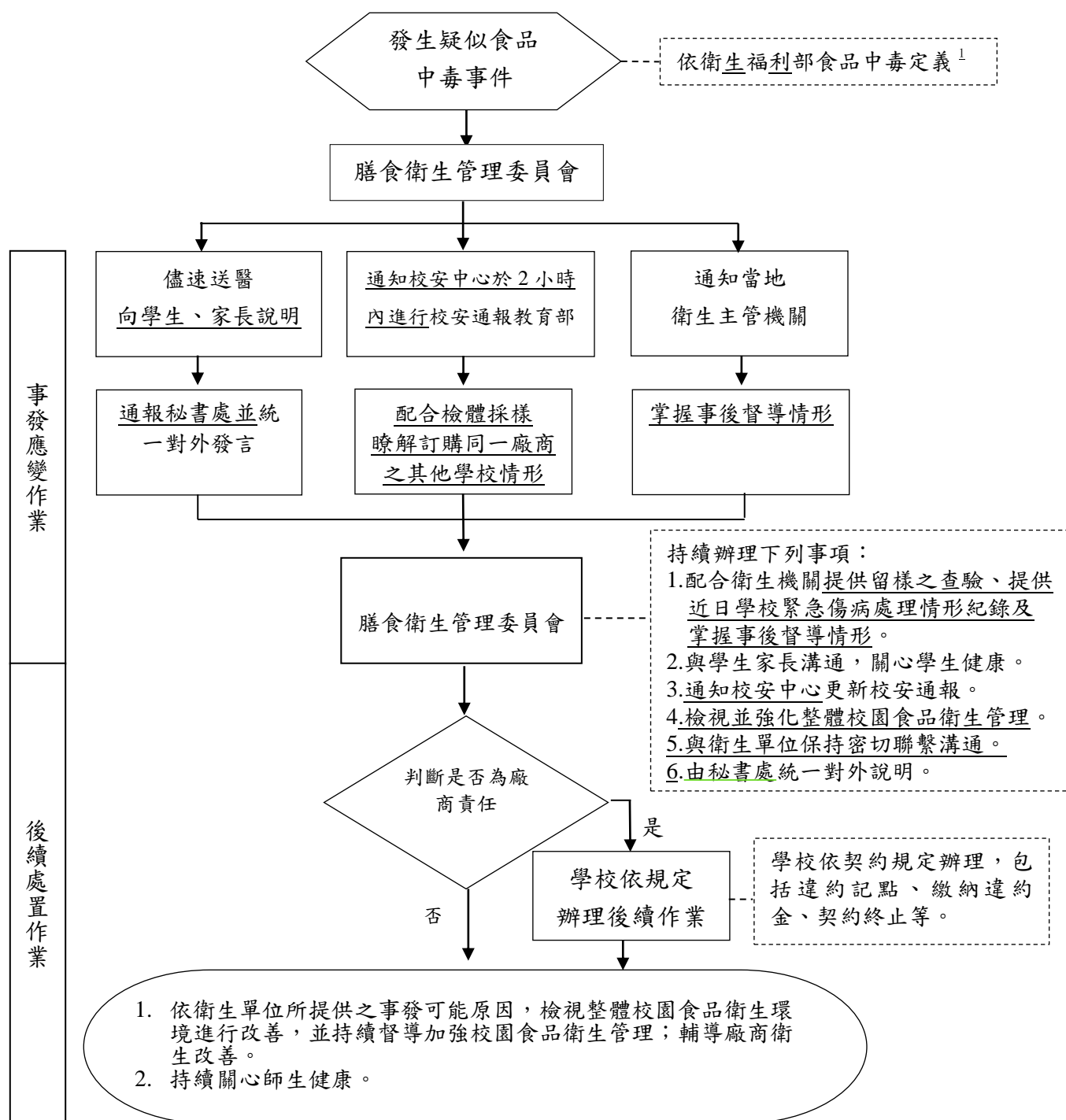
各餐廳應遵守「中臺科技大學膳食衛生管理檢查表」內各衛生安全事項及「餐食委外經營管理合約書」契約內容，違規者依違約記點標準累計，得由膳管會依規定責令業者暫停營業或終止契約或解除契約之部分或全部。

第八條 附則

- 一、各餐廳膳食衛生安全等有關規定，除本辦法外，須遵守教育部、衛生署、環保署等單位，及本校所制頒之相關法令規定。
- 二、本辦法為本校學生餐廳承包契約之當然附件。

第九條 本辦法經本校行政會議通過後實施，修正時亦同。

中臺科技大學校園餐廳發生疑似食品中毒事件處理流程



依據「學校衛生法」第15條第2項及「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第21條規定辦理。
備註：

1.食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署106.08.22)

(1)2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

(2)因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

(3)經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

2.教育部於108年11月19日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為緊急事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾2小時於校安通報網通報。