**國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法**

中華民國 82年5月25日第1826次行政會議通過

中華民國 83年3月 1日第1861次行政會議修正

中華民國 83年7月18日第1878次行政會議修正

中華民國 84年8月 8日第1926次行政會議修正

中華民國 85年3月 5日第1952次行政會議修正

中華民國 85年6月25日第1967次行政會議修正

中華民國 86年3月 4日第1999次行政會議修正

中華民國 87年3月24日第2049次行政會議修正

中華民國 93年3月 9日第2332次行政會議修正

中華民國 95年8月 1日第2443次行政會議修正

中華民國 96年3月 6日第2470次行政會議修正

中華民國 97年2月19日第2513次行政會議修正

中華民國 99年2月 2日第2610次行政會議修正

中華民國101年2月7日第2703次行政會議修正

1. 要旨

為維護學校良好的飲食環境，促進餐廳及福利社改善膳食品質，確保膳食衛生、安全，特依據「本校膳食協調委員會組織規程」訂定本辦法。

1. 定義

一、餐廳及福利社：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所或移動設施；其認定由膳委會執行小組公告指定並視需要修訂之。

二、餐廳及福利社簽約、管理權責單位包括學務處學生住宿服務組、學務處學生活動中心管理組、總務處、社會科學院總務分處、醫學院學務分處、生物資源暨農學院、體育室、醫學院校友會聯合會及其他附設餐飲供應服務之單位。但附設醫院之餐飲服務者，不在此限。

1. 權責

一、膳委會執行小組，承膳食協調委員會之命，綜理全校餐廳及福利社有關飲食衛生、管理、設備等有關事項之檢查、考核、督導。

二、各權責單位膳食督導小組，承餐廳及福利社簽約、管理權責單位之託付成立適當人數之各單位膳食督導小組（學生宿舍之膳食督導小組由宿舍輔導員擔任組長），針對所屬餐廳及福利社執行有關飲食衛生、管理、設備等有關事項之檢查、考核、督導。

1. 招標、簽約

一、本校各餐廳及福利社，其招標、簽約等事宜，由各權責單位按相關規定辦理。

二、契約內容應包括承租期限、設施（備）維護責任、保證金額度、衛生要求規定、員工健康檢查與行為規範、罰則及其他約定等事項。

三、本辦法為本校各餐廳及福利社承包契約之當然附件，應於招標文件及契約內載明。

1. 管理作業

一、各餐廳及福利社包商應依據與本校各權責單位所簽訂契約內容之經營方式，使用本校既有之設施、設備，在指定地點、區域、時間內提供安全、衛生、營養之膳食服務。

二、各餐廳及福利社包商應妥善維護餐廳及福利社各項設施、設備、保持其正常、清潔與堪用之狀態，並負責餐廳及福利社及其附近清潔。垃圾、廢棄物之處理及油煙、污水之排放，應符合相關環保法規之規定。餐廳及福利社消毒作業，由包商委請專業消毒公司每月定期實施一次，以確保環境衛生。

三、各餐廳及福利社包商得因應膳食作業之需要，經由學校權責單位同意，自行改善或增添必要之設施、設備。

四、各餐廳及福利社包商須負責對雇（聘）用員工之個人衛生、安全、作業方式等予以管理與教育；另餐廳包商應聘雇領有營養師執照擔任現場餐飲衛生（營養）督導工作，以確保膳食之營養衛生及安全。

五、餐廳及福利社員工應先經公私立醫院健康檢查合格後，由本校各權責單位發予工作識別證，始得雇（聘）用開始工作，雇（聘）用後每年應主動辦理健康檢查乙次。同時應養成良好之個人衛生習慣，及依正確之方式調理與烹調食品，以保證膳食之品質，防範影響衛生及安全之情事發生。

六、餐廳及福利社員工作業時，應一律穿著整齊清潔之制服，帽子（以淺色為原則）不得穿拖鞋，並配戴附照片之個人名牌，以資識別。

七、餐廳及福利社員工須在指定位置留宿或休憩，不得隨意變更，以維護作業區之衛生與觀瞻。

八、各餐廳及福利社應將當日各項膳食（餐盒）隨機保留乙份，包覆保鮮膜標示日期及餐別，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。

九、餐廳及福利社發生疑似食物中毒情事，應速通知各權責單位以及衛生保健及醫療中心，並即暫停營業，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。權責單位得視情況終止契約並依法究辦。

十、各餐廳及福利社，應依規定投保公共意外責任險、產物險及產品責任險，並由簽約、管理權責單位負責查核。

十一、膳委會執行小組每學期應至少舉辦膳食衛生講習乙次，各膳食督導組代表、餐廳及福利社包商與員工均應參加，不得藉故缺席。

十二、餐廳及福利社油煙排放應有適當之防治措施並符合排放標準，且不得有環保法規公告之空氣污染行為。

十三、餐廳及福利社場所室內空氣品質應符合法規標準。

1. 消防安全

一、餐廳及福利社應於適當場所設置消防器材，並注意平日保養與檢查，以確保其堪用。

二、餐廳及福利社各項電源設施、電線，不得違規私接，亦不得擅自異動或更換，如有必要時，應經簽約、管理權責單位及營繕組同意後，始得為之。

三、餐廳及福利社內各項易燃物品，應妥當放置於規定場所，使用時亦須小心謹慎。

四、餐廳及福利社使用瓦斯或電力設備時，須依規定程序逐項操作；若發生故障，應即停用，請技工修繕，平日亦須定期實施安全檢查。

五、餐廳及福利社不得私自搭蓋違建物或變更本體設計，以維護建物結構之安全。

六、各餐廳及福利社應派員工輪流參加學校定期舉辦之消防講習，並恪遵消防安全之有關法令。

1. 餐具衛生

一、本校餐廳福利社提供內用重複性使用餐具者為本辦法管 理對象，每週接受檢查一次。

二、餐具檢查項目為澱粉及脂肪殘留測試

三、環安衛中心得不限時間派員檢查，檢查人員得目視揀選餐具進行測試，檢查完畢提供收據保留查驗，餐飲業者需將每次之檢驗收據張貼於膳委會公告欄明顯處或查驗單位指定地點。

1. 衛生檢查

一、衛生安全檢查

1、膳委會執行小組應派員至各餐廳及福利社檢查個人及作業、調理、倉庫等場所之衛生及安全，不合格者輔導改進，並追蹤複檢。其方式如下：

（1）定期檢查：各餐廳及福利社每學期實施兩次，日期由檢查人員擇定之。

（2）不定期檢查：視需要隨時行之。

2、各權責單位膳食督導小組亦應每週自行檢查一次，發現缺失，立即督促餐廳及福利社包商改進。

3、衛生安全檢查結果列入每學期評比，定期公告各包商之缺失及違約金額。

二、食品抽驗

1、膳委會執行小組或各權責單位膳食督導小組對餐廳及福利社食品有疑慮時，得抽樣送往政府衛生單位施行化驗。

2、化驗結果，其反應在安全標準以外時，按罰則規定處理，並督促限期改進。

1. 價格訂定

一、餐廳及福利社膳食價格應事先造具價目表，與各膳食督導組商議，審核通過並經公布後，即可按規定之價格供應。

二、餐廳及福利社包商不得隨意變更膳食質量與價格，如因物價變動而需調整時，應與各膳食督導組協商，議定後公告實施之。

三、各餐廳及福利社應將膳食價目表張貼於營業場所明顯處，同時亦應於販售台各項膳食旁，明顯標示價格，若價格調整時，須立即更新，避免爭議。

1. 獎懲

一、獎勵

膳委會執行小組將每學期評比優良包商簽請校長核准公告，並頒發獎狀乙紙；優良包商得優先續約。

二、罰則

各包商應遵守「國立臺灣大學餐廳（福利社）膳食衛生安全管理檢查表」及「國立臺灣大學餐廳（福利社）環境衛生安全管理檢查表」內各衛生安全事項，違者受以下處分。

1、就檢查表中一般事項有違規情事時，第一次書面警告，第二次罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元。

2、就檢查表中重大事項有違規情事時，同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；一年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其權責單位應自公告日起責令暫停營業並限期改善。未於期限內複檢合格者得終止契約。

3、凡包商及員工每學期未參加膳委會執行小組舉辦之膳食衛生安全講習或每位員工每學年參加衛生講習時數未達八小時，每位給付違約金新台幣壹仟元。

4、依第七條第二項規定檢查不合格者，每次罰款新台幣壹仟元，且3個月內不合格次數累計達3次者，餐飲業者應限期向環安衛中心提出改善方案，否則其權責管理單位應自公告日起責令暫停營業並限期改善，未於期限內複檢合格者得終止契約。

5、重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，其權責管理單位應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。

6、「國立臺灣大學餐廳﹙福利社﹚膳食衛生安全管理檢查表」及「國立臺灣大學餐廳（福利社）環境衛生安全管理檢查表」內容由膳食協調委員會視需要修訂之。

7、各包商如拒絕、規避或阻撓膳委會執行小組依本辦法規定所為之檢查者，罰違約金新台幣壹仟元並得以連續處罰款，連續罰款3次或遇重大缺失得終止契約。

三、違約金逕向出納組繳交。

四、違約金經催告限期繳納後，逾期仍未繳納者，其權責單位應責令包商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

1. 附則

各餐廳及福利社膳食衛生安全等有關規定，除本辦法外，須遵守教育部（局）、衛生署（局）、環保署（局）等相關單位，及本校之相關法令規定。

1. 本辦法經行政會議通過後，自發布日施行。