

# 國立暨南國際大學膳食衛生管理施行細則

111 年 6 月 14 日 110 學年度第 2 學期學校衛生委員會通過

一、本校為健全餐飲管理制度，維護餐飲安全及優良餐飲環境，特依據「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」訂定「國立暨南國際大學膳食衛生管理施行細則」，（以下簡稱本細則）。

二、本細則工作包含有：

- (一)負責本校餐廳招商及督導本校餐廳經營事宜。
- (二)本校餐廳環境與餐飲衛生檢查與督導。
- (三)督導本校餐廳廠商秉持服務熱誠提供營養、安全、衛生之餐飲。
- (四)其他有關餐廳事務管理及食品衛生安全事宜。

三、設行政事務、衛生安全二組，以執行相關工作：

(一)行政事務組：由總務處負責督導與執行，其工作職掌如下：

- 1. 辦理招商、及簽(續)約及公證事宜。
- 2. 監督合約之執行及對違約廠商懲處罰款事宜。
- 3. 所有廠商每月水電費、租金及各項稅負計算、通知及催繳。
- 4. 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與宣導。
- 5. 督導廠商辦理校園食材登錄作業及食品業者登錄。
- 6. 餐廳廠商更換時財產設備之保養、清查與移交。
- 7. 餐廳內外環境之設計、修繕等工程。
- 8. 督導、考核本校所屬餐廳環境之清潔、維護等事項。
- 9. 學生餐廳區公共場地之借用管理。
- 10. 餐飲檢查缺失改善之督導。
- 11. 其他相關事宜。

(二)衛生安全組：

- 1. 由學生事務處負責督導與執行，其工作職掌如下：
  - (1) 每學期依相關規定於學校衛生委員會中，討論餐飲管理相關事宜。
  - (2) 依教育部規定每週餐飲衛生督導檢查及餐飲衛生檢查月報表陳報。
  - (3) 複核餐廳工作人員健康檢查、研習時數及疫苗接種。
  - (4) 每月聯繫 SGS 餐飲衛生稽查及公告抽驗報告。
  - (5) 食品中毒之處理與通報，並協助衛生局調查。
  - (6) 其他相關事項。

2. 由環境保護暨安全衛生中心負責督導與執行，其工作職掌如下：

- (1)督導餐廳內環境安全衛生管理與宣導。
- (2)餐廳空氣、水污染防治，病媒蚊防治及廢棄物管理等事項督導及檢查。
- (3)餐廳水質、冰塊等檢驗。
- (4)督導餐廳安全之教育訓練與宣導。
- (5)協助環保單位各項稽核及宣導業務。
- (6)其他相關事宜。

#### 四、餐飲衛生檢查工作小組：

成員由學生事務處、環境保護暨安全衛生中心及總務處，依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」8大項目(25細項)檢查內容分工而組成。

#### 五、每月餐飲衛生檢查：

(一)學期中每月檢查次數包含：

1. 委託專業單位(如 SGS)到校檢查及食品檢驗一次。
2. 餐飲衛生檢查工作小組聯合稽查一次。
3. 其餘週次由學生事務處辦理該月缺失項目之追蹤檢查。

(二)每月以專業單位(如 SGS)之衛生評鑑報告所列缺失項目，做為該月追蹤之檢查項目；當月未改善者，則依契約罰則辦理之。

(三)非學期中每月檢查次數依供餐廠商數量彈性調整之。

#### 六、相關工作報告提報學校衛生委員會。

#### 七、本細則經學校衛生委員會議通過後施行。