

國立高雄大學 105 學年度第 1 學期餐飲及民生管理委員會會議紀錄

時間：105 年 12 月 27 日（星期二）15 時 30 分

地點：行政大樓五樓第二(大型)會議室

主席：連行政副校長興隆

記錄：莊毓菁

出席人員：張志向委員、甯蜀光委員、榮珮琪委員、黃雪芬委員、李幸財委員、
王美玲委員、王啟人委員、蘇淑芬委員、黃偉哲委員、張勝彥委員、
余嘉翔委員、吳宗芳委員、何玉蟬委員

請假人員：宋承紘委員、葉駿甫委員、鄭兆伶委員、蔡佩珊委員、莊博翔委員、
吳行浩委員

壹、主席致詞：(略)

貳、工作報告：

一、保管組

- (一)配合本校學生第二宿舍落成使用，校內住宿學生人數成長，校方為強化校園生活機能，引進全家便利超商進駐，其於 12 月 15 日起開始試賣，營業項目包含簡易輕食、零食、飲品、生活用品等，可提供學生在日常生活與餐飲消費的多元選擇。另，全家便利商店業於 12 月 22 日舉辦正式開幕活動，由校長、行政副校長、全家主管等 5 人共同剪綵，當日除發送 100 份超商禮物卡與現場排隊及參加有獎徵答活動之同學，並有高大教卓吉祥物見面祝賀會及全家超商產品特賣會等活動。
- (二)因應 105 年 11 月 11 日教育部「大專校院餐飲衛生輔導計畫」訪視委員建議，業將學生宿舍餐廳烹調區燈管全面汰換為含燈罩之照明設備；另已新添購紫外線刀具消毒設備至餐廳廚房。
- (三) 105 學年度第 1 學期餐廳設備增設與修繕情形，說明如下：
 1. 綜合第一大樓餐廳:更換自助餐配菜台電熱管、油煙水洗機零件更換、新裝設紗窗、抽油煙罩擋油板改善、PVC 地磚破損更換、冰箱冷排水電熱修繕、更換瓦斯調節器。
 2. 學生第一宿舍餐廳:廚房地面磁磚全面整修換新、抽換鏽蝕爐台骨架、瓦斯配線裝置維修、學宿餐廳廚房旁樓梯間天花板及牆面粉刷、安全門損壞修繕。

二、衛保組

- (一)業於本(105)年 11 月 11 日上午完成教育部大專校院餐飲輔導訪視，委員對於本校餐飲衛生管理制度及各單位協調分工相當肯定。本次輔導業者為禾順服務事業股份有限公司(學生第一宿舍餐廳)，委員針對現場衛生(含人員與環境)及管理情形、文件資料查核後，共有以下幾點建議，相關工作將督導業者進行改善，並請本校各單單依權責進行改善：
 1. 應改進事項(針對本次輔導缺失項目)：

- (1)食品餐具請離地放置。
- (2)盛冰容器不應置於製冰機內。
- (3)請更換鋁製品。

2. 整合意見(針對本次輔導，給學校及廠商的綜合意見)：

學校：

- (1)烹調區及配膳區燈管宜配有燈罩。
- (2)建議紫外線刀具消毒設備之裝置。

廠商：

- (1)調味品應標示品名、保存期限。
- (2)高風險食材(例麵食製品)應提供供應商評鑑資料及檢驗報告。

- (二)本學期餐飲人員教育訓練業於本(105)年 8 月 25 日辦理完畢，主題：『大專校院餐飲輔導工作說明』，由本校柯蓓卉營養師擔任主講，共有 26 位參加，主要為針對本次餐飲衛生輔導訪視內容進行各項說明與問題討論。
- (三)本(105)年 9 月 3 日有家長於校內『馬上辦』意見中反應，於 9 月 3 日學生宿舍餐廳吃到大蒼蠅，希望學校能重視並確實改善。在接獲家長反映後已即刻詢問餐廳業者事件過程，要求業者立即進行改善，業者也深感抱歉，並承諾一定會加強並改善環境衛生清潔。督導小組日後將持續再加強業者餐飲衛生管理觀念及餐飲衛生管理。
- (四)本(105)年 11 月 30 日有學生於本校『學生宿舍留言系統』中反應，於 11 月 30 日中午於綜合宿舍餐廳用餐，覺得茄汁蛋炒飯有異味故未吃完，之後出現身體不適就醫，醫師診斷是吃了不乾淨之食物。並反應綜宿餐廳食物常不新鮮，自助餐也曾吃過酸掉的菜。本組在接獲同學反映後已即刻詢問餐廳業者，要求業者立即進行改善，業者也深感抱歉，並承諾一定會加強餐飲衛生。督導小組日後將持續再加強業者餐飲衛生管理觀念及餐飲衛生管理。
- (五)於 105 年 9 月 9 日會同總務處保管組、環安衛中心，針對本學期教育部餐飲衛生輔導訪視工作內容進行討論及分工。
- (六)鼓勵各餐廳廠商參加『餐飲衛生管理分級評核』認證申請，以提升業者衛生安全管理能力，落實衛生自主管理工作。目前法學院便利電已辦理申請及進行評核中，預定 12 月評核結果將出來。
- (七)於 12 月 8 日抽驗學生宿舍餐廳之食物檢體，共送出清蒸多麗魚便當及燒肉蓋飯 2 樣，尚待檢驗報告結果中。
- (八)為促進全校學生至本校餐廳用餐，並配合 105 年度健康促進學校計畫，目前正辦理『我享瘦，我的私房美食設計比賽』，活動設計為同學須每天三餐當中至少有一餐為本校餐廳餐點，現場各攤位並設計規劃及張貼食物熱量表及活動海報，希望同學踴躍參加，並感謝各餐廳業者配合。
- (九)105 學年第 1 學期(截至 12 月 9 日)與學生自治會代表，協同總務處保管組與環安衛中心完成校內餐廳與便利商店餐飲衛生檢查共 39 次，各家餐廳不合格及違規勸導原因分別如下

餐廳名稱	違規日期	項目
綜合餐廳	105-09-13	麵攤部工作人員未交體檢報告(違規事項)
	105-09-21	刀具及砧板未標示顏色(違規事項)
	105-10-13	工作人員未交體檢報告(違規事項)
	105-10-18	食材置於地面(違規事項)
	105-10-18	飲料店冰鏟置於冰箱中(違規事項)
學宿餐廳	105-09-13	餐盤澱粉殘留(違規事項)
	105-09-13	工作人員體檢報告未交(違規事項)
	105-10-13	紗門破已通知廠商
	105-10-21	晚餐檢體未送(違規事項)
學院便利電	105-09-21	麵包置於地面(違規事項)
	105-10-28	麵包過期(違規事項)

叁、確認上次 104 學年度第 2 學期餐飲及民生管理委員會會議決議執行情形：

確認

提案一

(提案單位：總務處保管組)

案由：有關本校餐廳及便利商店 105 年 1-6 月「餐飲衛生」及「環境安全衛生」檢查結果(如附件六，pp.65-112)，提請討論。

擬辦：本案經提會討論確認後，通知廠商繳交罰款，並於餐廳及學院便利電公佈欄公告廠商之缺失及違規金額；無違規紀錄者，張貼便函以茲鼓勵。

決議：

- 一、有關綜合餐廳業者未依規定登錄食材資訊，違規次數累計三次罰款 1000 元乙節，業者表示係因聘用工讀生進行登錄，而工讀生屢有更迭，新聘用者對系統操作不熟悉所致，經委員討論並審酌業者經營管理能力，決議僅本次免罰；另，業者未依規定配戴髮帽及提供之餐盤未通過澱粉及脂肪殘留檢測之罰款金額維持不變，總計罰款 4,000 元。

二、餘照案通過。

附帶決議：請學務處衛生保健組協助綜合餐廳業者培訓工讀生，以利業者進行食材登錄，惟食材登錄作完成與否應歸屬業者責任。

執行情形：照案實施。

提案二

(提案單位：總務處保管組)

案由：本校 104 學年度各餐飲及民生服務廠商評鑑案，提請審議。

擬辦：依據評鑑結果辦理續約或重新招商。

決議：

- 一、本次會議共計 11 位委員出席，投票結果為：
 - (一)綜合第一大樓餐廳：同意票 10 票、不同意票 1 票。
 - (二)學生第一宿舍餐廳：同意票 11 票
 - (三)自動販賣機：同意票 11 票。

(四)便利商店：同意票 11 票。

(五)自助洗衣機：同意票 9 票、不同意票 2 票。

(六)書局含影印部：同意票 11 票。

二、各餐飲及民生經營廠商，104 學年度評鑑結果如下：

(一)綜合第一大樓餐廳：70.54 分。(給予續約)

(二)學生第一宿舍餐廳：74.64 分。(給予續約)

(三)自動販賣機：76.84 分。(給予續約)

(四)便利商店：78.17 分。(履約中)

(五)自助洗衣機：64.31 分。(履約中)

(六)書局含影印部：80.02 分。(履約中)

執行情形：

一、業依決議與東億商行(綜合餐廳經營廠商)、禾順服務事業股份有限公司(學宿餐廳經營廠商)及松揚飲料股份有限公司(自動販賣機經營廠商)辦理續約。

二、法學院便利商店、自助洗衣機及書局則按原契約與廠商履約中。

提案三

(提案單位：總務處保管組)

案由：有關「國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則」修正案，提請討論。

擬辦：本案通過後，續提本校主管會報討論。

決議：照案通過。

執行情形：已提送本校 105 年 10 月 7 日第 154 次行政會議，決議為：為使該修正案更臻完善，擬與相關單位研議後，再依行政程序重新提案，故先撤案。

提案四

(提案單位：總務處保管組)

案由：有關「國立高雄大學餐飲管理辦法」修正案，提請討論。

擬辦：本案通過後，續提本校主管會報討論。

決議：第 10 條第 1 項第 3 款有關廠商應遵守事項，增列不得提供「標示不實」食品之規定，餘照案通過。

執行情形：已提送本校 105 年 10 月 7 日第 154 次行政會議，決議為：為使該修正案更臻完善，擬與相關單位研議後，再依行政程序重新提案，故先撤案。

提案五

(提案單位：學務處衛保組)

案由：有關教育部大專校院餐飲輔導計畫乙案，提請討論。

擬辦：

一、相關來文已會辦餐飲督導小組，惠請各單位依「大專校院餐飲輔導表」權責分工辦理。(如附件十三，pp.145-155)

二、務請各餐廳廠商依輔導內容配合辦理各項餐飲衛生輔導工作。

三、輔導結果將列為當學年度餐飲及民生管理委員會委員投票參考。

決議：照案通過。

執行情形：

業於本(105)年 11 月 11 日上午完成大專校院餐飲輔導，本次輔導業者為禾順服務事業股份有限公司(學生第一宿舍餐廳)，委員針對現場衛生及管理情形、文件資料核對後，共有以下幾點建議：

一、應改進事項(針對本次輔導缺失項目)：

- (一)食品餐具請離地放置。
- (二)盛冰容器不應置於製冰機內。
- (三)請更換鋁製品。

二、整合意見(針對本次輔導，給學校及廠商的綜合意見)：

(一)學校：

- 1. 烹調區及配膳區燈管宜配有燈罩。
- 2. 建議紫外線刀具消毒設備之裝置。

(二)廠商：

- 1. 調味品應標示品名、保存期限。
- 2. 高風險食材(例麵食製品)應提供供應商評鑑資料及檢驗報告。

肆、提案討論：

提案一

提案單位：總務處

案由：有關廢止「國立高雄大學餐飲管理辦法」，整併「國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則」等計二項法規，修正「國立高雄大學餐飲衛生管理規範」等計三項法規案，提請討論。

說明：

- 一、依本校 105 年 10 月 7 日第 154 次行政會議提案十四、十五決議，以及 105 年 11 月 23 日本校職業安全衛生護理人員設置第二次會議決議辦理。
- 二、因本校現行餐飲管理相關法規多達六種，且各法規條文有重覆規定之處，為使相關法規更臻完善，奠定權責分工與協同合作體制、簡化作業流程、提升行政效率，經參考中山大學、成功大學、中正大學、清華大學、陽明大學、海洋大學、東華大學、臺東大學等校之作法後，爰進行法規廢止、整併、修正。
- 三、本案餐飲管理相關法規擬廢止一項法規、整併二項法規、修正三項法規；六項法規廢止、整併、修正前後之關係(詳附件一，p.8)以及情形如下：

(一)廢止一法規	簡 稱	整併說明
1.國立高雄大學 餐飲管理辦法	餐飲管理辦法 (原法規詳附件二， p.9-p.15)	(1)有關廠商經營績效評鑑條文併入 廠商績效評鑑委員會設置辦法 (2)場所招租相關條文載明於契約書 (3)有關餐飲衛生管理條文分別併入 衛生委員會設置辦法、衛生管理

		<p>規範</p> <p>(4)環境安全衛生條文併入環安衛管理規範</p> <p>(5)餘由相關單位本於權責辦理</p>
(二)整併二法規	簡 稱	整併說明
<p>1.國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則</p> <p>2.國立高雄大學餐飲及民生經營廠商績效評鑑要點</p>	<p>委員會組織規則 (原法規詳附件三，p.16-p.17)</p> <p>廠商績效評鑑要點 (原法規詳附件四，p.18-p.19)</p>	<p>(1)將二法規整併後，名稱修正為「國立高雄大學委外經營廠商績效評鑑委員會設置辦法」，簡稱廠商績效評鑑委員會設置辦法</p> <p>(2)有關廠商經營績效評鑑條文併入廠商績效評鑑委員會設置辦法，並據以訂定績效評鑑計畫。</p> <p>(3)場所招租相關條文載明於契約書</p> <p>(4)有關餐飲衛生管理條文分別併入衛生委員會設置辦法、衛生管理規範</p> <p>(5)環境安全衛生條文併入環安衛管理規範</p> <p>(6)餘由相關單位本於權責辦理</p>
(三)修正三法規	簡 稱	修正說明
1.國立高雄大學衛生委員會設置辦法	衛生委員會設置辦法 (原法規詳附件五，p.20)	配合上開法規之廢止、整併，由權責單位修正三項法規相關條文
2.國立高雄大學餐飲衛生管理規範	衛生管理規範 (原法規詳附件六，p.21-p.24)	
3.國立高雄大學餐飲場所環境安全衛理規範	環安衛管理規範 (原法規詳附件七，p.25)	

擬辦：本案通過後，移請各單位依權責管理委外廠商業務、分別進行修法程序並辦理後續相關事宜：

一、委外經營廠商管理業務之權責分工：

- (一)總務處負責招租管理及績效評鑑業務。
- (二)學務處負責餐飲衛生管理業務。
- (三)環境安全衛生中心負責餐飲環境安全衛生管理業務。

二、法規廢止、整併、修正權責單位與程序：

廢止一法規	廢止程序	權責單位
(一)國立高雄大學餐飲管理辦法	經餐飲及民生管理委員會、主管會報、行政會議通過，陳請校長核定後發布廢止。	總務處
整併二法規	整併程序	權責單位
(一)國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則 (二)國立高雄大學餐飲及民生經營廠商績效評鑑要點	整併為「國立高雄大學委外經營廠商績效評鑑委員會設置辦法」，經餐飲及民生管理委員會、主管會報、行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。本辦法自發布日施行。	總務處
修正三法規	修法程序	權責單位
(一)國立高雄大學衛生委員會設置辦法	經衛生委員會、主管會報、行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。本辦法自發布日施行。	學務處
(二)國立高雄大學餐飲衛生管理規範	經餐飲及民生管理委員會、主管會報、行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。	學務處
(三)國立高雄大學餐飲場所環境安全衛生管理規範	經餐飲及民生管理委員會、主管會報、行政會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。	環安衛中心

決議：照案通過。

附帶決議：

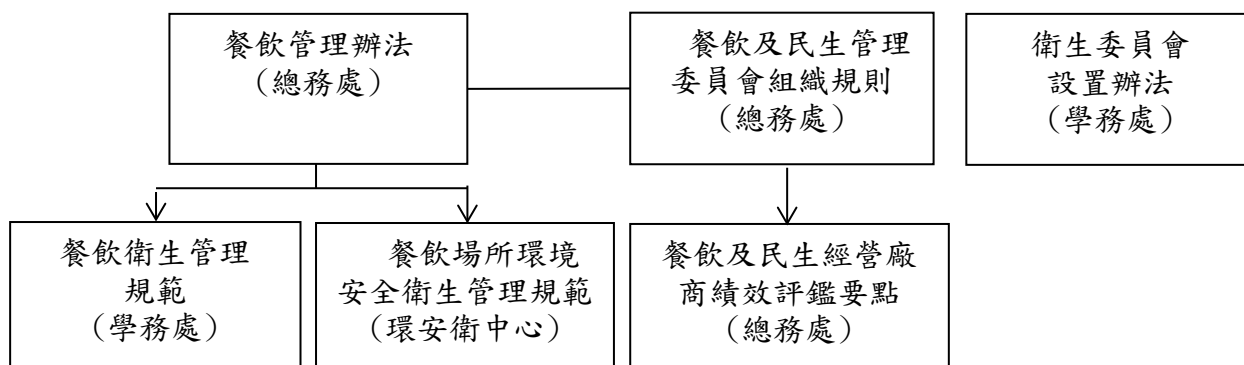
- 一、請總務處、學務處、環安衛中心同步進行法規廢止、整併、修正。
- 二、請權責單位於 105 學年度第 2 學期結束前完成本案餐飲管理相關法規廢止、整併、修正程序。

伍、臨時動議：無

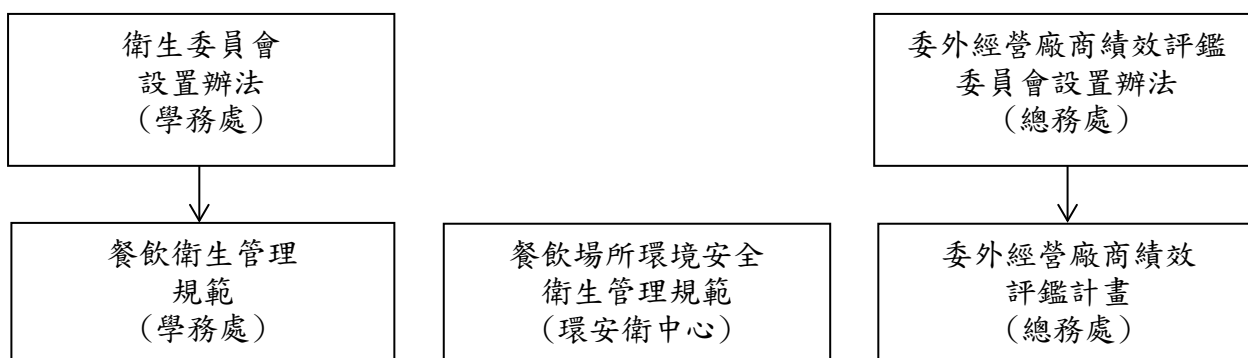
陸、散會：下午 4 時 30 分

本校餐飲管理相關法規廢止、整併、修正前後之關係

一、廢止、整併、修正前(六法規)



二、廢止、整併、修正後(五法規)



國立高雄大學餐飲管理辦法

民國 94 年 5 月 27 日本校第 65 次行政會議通過

民國 101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議通過

民國 104 年 05 月 15 日本校第 145 次行政會議通過

第一條 為妥善管理本校餐飲場所，督導餐飲場所經營，實施餐飲衛生管理及餐飲場所環境安全衛生管理，特依據教育部暨衛生福利部頒行之「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」之規定，訂定本辦法。

第二條 本辦法所稱工作人員及餐飲衛生督導人員定義如下：

一、工作人員：係指餐飲場所內參與食品製作、供膳等與食品直接接觸之人員。

二、餐飲衛生督導人員：係指具「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作之人員。

第三條 本辦法執行單位之組織與分工依「國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則」之規定。

餐飲場所管理單位為辦理經營廠商績效評鑑、餐飲衛生與場所環境衛生安全檢查、餐飲服務品質調查得委請工讀生分別成立小組執行之。

前項所需經費及餐飲場所管理相關業務費用、修繕費用、人事費用、設備增置及有關保險、稅捐與各項規費得優先由招商經營之收入支應。

第四條 本校各餐飲場所招商經營之招標、簽約等事宜，參照採購法及其子法之規定辦理，或另訂作業要點執行。

合約內容應包括使用期限、設施〔備〕維護責任、押金(或履約保證金)額度、衛生要求規定、工作人員健康檢查與行為規範、罰則及其他約定等事項。

合約有效期限原則為一年，並得視廠商在設施及設備上之投資經費狀況，酌予增加期限最長至六年。

第五條 廠商使用本校餐飲場所經營餐飲應遵守事項：

一、應依據與本校所簽訂合約內容之經營方式，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、營養之餐飲服務。

二、應妥善維護各該管餐飲場所各項設施、設備、保持其正常、清潔與堪用之狀態，並負責餐飲場所及其附近清潔。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。各餐飲場所消毒作業，由廠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、各餐飲場所若為因應食品製作及供膳作業之需要，自行改善或增添必要之設施、設備，應先經由本校同意。

四、須負責對所雇〔聘〕用餐場所工作人員之個人衛生、安全、作業方式等予以管理與教育，每學年工作人員應參加衛生（營養）講習至少八小時，並應聘雇具法定資格人員擔任現場餐飲衛生（營養）督導工作，每日實施自主餐飲衛生及場所環境衛生安全檢查。

五、餐飲場所之工作人員應先經公立醫院、教學醫院、衛生所或中央健康保險局所屬各聯合門診中心及全民健康保險特約醫院健康檢查合格後，始得雇(聘)用，並於每學年開學前兩週辦理健康檢查乙次。

- 六、餐飲場所內，工作人員應穿著整齊清潔之制服、帽子〔以淺色為原則〕，不得穿拖鞋，並配戴附照片之工作識別證。
- 七、工作人員於休息時間須在指定位置休憩，以維護餐飲場所之衛生與觀瞻。
- 八、餐飲場所經營合約，不得私自頂讓、分包、設定質權，或將場所提供他人使用。
- 九、應將當日所供應各項膳食〔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。
- 十、所供應之餐飲發生食物中毒情事時，應速通知總務處保管組以及本校護理師，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。本校得視情況終止契約並依法究辦。
- 十一、應依規定投保產物險、產品責任險，以及公共意外責任險（需附加食物中毒責任保險，並準用「高雄市公共使用營利場所強制投保公共意外責任保險實施自治條例」之規定）。
- 十二、本校舉辦之餐飲衛生講習，各餐飲場所工作人員均須參加，不得藉故缺席。
- 十三、其他未盡之處，將以衛生署公佈最新的食品衛生相關法令及「餐飲衛生作業規範」、「食品良好衛生規範」等為管理依據。

餐飲衛生管理及餐飲場所環境衛生安全管理以廠商自主管理為原則，其管理規範另訂。

第六條 本校所屬各餐飲場所應依下列規定維護消防安全：

- 一、應於適當場位置設置消防器材，並注意平日保養與檢查，以確保其堪用。
- 二、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，須經本校同意後，始可行之。
- 三、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、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、廠商不得私有搭蓋違建物或變更本體設計，以維護建物結構之安全。
- 六、廠商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。

第七條 餐飲場所餐飲衛生及環境衛生安全檢查：

- 一、本校學務處衛保組、總務處保管組、環境安全衛生中心應派員組成檢查小組至各餐飲場所，按附表一及附表二實施抽檢，每週至少一次，發現缺失立即督促該餐飲場所廠商改進。
- 二、檢查結果列入績效評鑑參考，並定期公告各廠商之缺失及違約金額。
- 三、對餐飲場所供應之餐飲與環境衛生安全有疑慮時，得抽樣送往高雄市政府權管單位施行化驗，其費用由該餐飲場所廠商負責；化驗結果不符安全標準時，按罰則規定處理，並督促限期改進。

第八條 餐飲價格應依契約附件之企劃書，造具價目表送本校備查，並公告於現場。

廠商不得隨意變更所供應餐飲質量與價格，如因物價變動而需調整時，應備文送本校審查核定後，方可實施。

各餐飲場所應將餐飲價目表張貼於明顯處，同時亦應於各項餐飲旁，明顯標示價格，若價格調整時，須立即更新，避免爭議。

第九條 總務處定期辦理經營廠商績效評鑑，評鑑結果經餐飲及民生管理委員會通過，並經核定後公告，優良廠商頒發獎狀乙紙，並得優先續約。

前項經營廠商績效評鑑要點另訂之。

第十條 各餐飲場所委託廠商經營合約應明訂下列罰則：

一、廠商應遵守第五條第二款所訂餐飲衛生管理及餐飲場所環境衛生安全管理之規範，與附表一及附表二檢查表內各事項，違者受以下處分：

(一) 就檢查表中一般事項有違規情事時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣壹仟元，第四次罰違約金新台幣貳仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元，惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹仟元。

(二) 就檢查表中重大事項有違規情事時，同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，本校得立即終止契約。

二、所有餐飲場所工作人員於每學年開學後一個月內參加衛生（營養）講習時數未達八小時，除依前款罰款外，並限一個月內督促該工作人員完成參加講習時數，否則本校得拒絕該工作人員繼續在本校餐飲場所工作。

三、任何人員若因食用本校餐飲場所廠商供應之餐飲而發生食品中毒事件時，經衛生單位鑑定確屬該廠商之責任，其所需醫療費用及相關賠償費用悉由該廠商全額負責，立即終止合約（或解約）並沒收全額押金，其法律責任亦由該廠商負責。

四、本校餐飲場所廠商供應之餐飲應新鮮衛生，不得有食物酸敗或食物中含有異物(如蟑螂、蒼蠅、頭髮或煙蒂等)之情事發生。若有事件發生，除報請高雄市衛生局依據「食品衛生管理法」第三十一條規定裁罰外，本校並得為以下之處分：第一次罰違約金一個月場地使用費，第二次罰違約金二個月場地使用費，第三次本校得沒入押金並終止合約(或解約)。

五、可歸責本校餐飲場所廠商之事由，經消費者提出食品衛生爭議時，在雙方同意和解後處理原則如下：

(一) 由廠商負責賠償當事者當時所購買物品價格五倍至十倍之賠償金額。

(二) 當事者得要求廠商負責人提出公開口頭或書面道歉。

(三) 廠商必需就違規事項在本校規定期限內提出解決辦法並執行之，本校並得依各項罰則處分。

六、餐飲場所廠商需遵守環保署「廢棄物清理法第二十一條」規定，禁止使用免洗餐具，所需相關設備亦由廠商自行負責，若因違反法令遭罰款處分者，由廠商自行負責繳納並負相關法律責任。

七、衛生單位前來檢查若有不合格罰款時，由該餐飲場所廠商負責繳納，並自行負相關責任。

八、其他重大缺失足以嚴重影響本校餐飲場所消費者之健康及安全時，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。

九、以上各項違約金逕向出納組繳交，逾期仍未繳納者，本校得令廠商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

第十一條 本辦法之附表一至附表二檢查表由總務處擬訂，並經核定後實施，修訂時依本法第三條之組織與分工，由各權責管理單位檢討後，循行政程序簽核辦理之。

各餐飲場所餐飲衛生安全等有關規定，除本辦法外，須遵守教育、衛生、環保等主管單位，及本校之相關法令規定。

本辦法及第一項依本辦法另訂之要點、規範與檢查表等，均為本校各餐飲場所招商經營合約之當然附件。

第十二條 本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。
本辦法自發布日施行。

國立高雄大學餐飲衛生管理校方檢查表

餐飲場所名稱： 廠商名稱： 檢查日期： 年 月 日
 廚師： 人。 其他工作人員： 人。 請填寫：“○”代表合格，“×”代表不合格，“△”代表不適用

檢 查 項 目		抽 檢		備註 (異常描述)
		選項	結果	
一、工作人員上工前個人衛生	★	1. 應每年至少健康檢查一次，新進人員應先體檢合格後方可工作。		
	★	2. 如患可能污染疾病的疾病（如出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病），不得從事與食品接觸有關的工作，經治療後合格後方得再行從業。		
	★	3. 工作人員手部有膿腫、瘡傷、傷口較小者，應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作，若傷口較大者，或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及餐具之工作。		
	★	4. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。		
	★	5. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、烘手器或擦手紙等，並設有正確的洗手方法標示圖或提醒洗手之標語。		
		6. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。		
	★	7. 員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時。		
二、工作人員個人衛生	★	1. 應著整齊的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有髮網包住頭髮。並佩戴工作識別證。		
	★	2. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」。		
		3. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻孔、搔頭等可能污染食品之行為。		
		4. 不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良的行為。		
		5. 打噴嚏時，應以衛生紙巾掩捫，並背對著食物。		
		6. 手指不可觸及餐具之內緣或飲食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。		
		7. 非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。		
		8. 廚房內的訪客應有適當的管理，非工作人員入廚房需符合相關衛生要求。		
		9. 新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，本項訓練應確實執行並作成紀錄。		
三、食物選購與貯存	★	1. 生鮮肉品每月應能提供採購經屠宰衛生檢查合格之證明；使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。		
	★	2. 所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。		
	★	3. 罐頭及進口食品，應有衛生署查驗登記號碼的完整中文標示，始可使用。		
	★	4. 食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐壞食品。		
	★	5. 選購之食品，以不具有色素為原則，以避免違法使用色素之食品，如酸菜、豆腐干、鹹魚、醬蘿蔔等應選購未含色素之食品。		
		6. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。		
		7. 倉庫內物品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地離牆壁各五公分以上，並保持清潔及良好通風。		
		8. 冰庫於明顯處設有溫度顯示器且須冷藏庫為 7℃ 以下，冷凍庫為 -18℃ 以下。		
		9. 倉庫須設有溫、溼度計，且需依食品性質自行建立溫濕度管制方法與基準。		
四、食物前處理		1. 購買回來之食品原料，應放置架上且儘速處理，不可堆置於地面。		
	★	2. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。		
		3. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，以避免水倒流而污染水源。		
	★	4. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。		
		5. 洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所。		
五、調理加工衛生		1. 食品在製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。		
		2. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。		
	★	3. 所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以區分生、熟食。		
		4. 切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。		

	5.處理必需經加熱再行食用之食品，若使用木質砧板者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生。且每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。			
	★ 6.熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。			
	7.食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。			
	8.食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。			
	9.供應餐盒之食品，應選用水份較少，不易變質，調味上帶有酸味且製作時易控制成品衛生狀況之菜餚，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。並應各留存一份密封於7℃以下、保存48小時以備驗。			
	10.備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。			
	11.物品應排放整齊、清潔。			
	★ 12.剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。			
	13.開封後之調味料應存放於有蓋之不銹鋼容器中。			
	14.廚房內各作業處理區應設有各區標示牌，凡清潔度要求不同之區域應加以有效區隔。			
	★ 15.供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。			
六、用膳衛生	★ 1.配膳檯應設有防止人員飛沫污染之設施。			
	2.配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。			
	3.有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品供人食用。			
	4.供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。			
	★ 5.餐廳用餐處應設有用餐者專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、烘手器或擦手紙等。			
七、餐廚器具洗滌	1.食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。			
	2.應設有熱水供應系統。			
	3.應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機。			
	4.使用自動洗滌機者，應有溫度指示針，清潔劑偵測器等裝置。且使用後，應用加壓噴槍洗滌內部，並於清洗後打開槽蓋乾燥。			
	★ 5.應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。			
	6.清洗後之餐盤能通過澱粉及脂肪殘留檢測。			
八、其他	★ 1.餐飲場所廠商之餐飲衛生督導人標示牌，應懸掛於入口明顯處。			
	2.工作場所應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之儲存。			
	★ 3.每餐供應之高水活性、低酸性食品需密封置於7℃以下，保存48小時以備查驗。			
	★ 4.應聘僱具「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。			
	★ 5.餐飲場所廠商每日確實依據檢查表自行檢查，不合格項目已自行改善，且填畢表格有妥善建檔保存二年，以備查核。			
	6.清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應有專用場所存放且應指定專人負責保管。			
	★ 7.應遵守教育部來文中有關重大食品安全衛生之規定。			
	8.應遵守其他相關食品衛生法規之規定。			
附記	1、餐飲衛生安全等事宜，須遵守教育部、衛生署、環保署及本校等單位所制訂之相關法令規定。 2、註有“★”記號為重大違規項目：同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元； 契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，校方自公告日起立即終止契約。 3、其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以口頭警告，第二次檢查不合格以書面警告，第三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。惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹千元。			
綜合建議				
簽章欄	廠商餐飲衛生督導人員簽名：	督導單位（衛生保健組）	會辦單位（總務處保管組）	單位主管（學務長）
	校方檢查人員簽名：			

國立高雄大學餐飲場所環境衛生安全校方檢查表

附件二之附表 2

餐飲場所名稱：

廠商名稱：

檢查日期： 年

月 日

填寫方式：“0”代表合格，“X”代表不合格，“△”代表不適用

檢 查 項 目		抽 查		備註 (異常描述)
		選 項	結 果	
廚房排水及油水分離槽	1、油水分離槽是否每天清理一次(包括油水分離槽底是否有大量廚餘殘渣、油水分離槽是否積有明顯油垢並散發臭味)。			
	2、排水溝之排放水流是否流暢(積存大量廚餘殘渣)、排水孔是否阻塞。			
抽氣除油煙設備	1、吸、排氣功能是否正常(包括 a. 氧罩、導管及排氣機是否有磨損、腐蝕或其他損害 b. 排氣機之連動軸承是否尚有潤滑油 c. 導管接觸部分是否有破損會其他損害 d. 連接電動機與排氣機之皮帶是否有過度鬆弛現象)			
	2、抽油煙機周圍是否保持清潔(有否油煙、灰塵明顯累積情形)。			
	3、油煙去除設備之功能是否正常。			
病毒防制	1、出入口門窗和其他通道應裝設紗窗、紗門、或自動紗門、空氣門、塑膠窗簾等病媒防治措施。			
	2、場所內不得有病媒存在，每月應請專業消毒公司至少消毒乙次，並送交證明至環安組(若以簽約方式則送交合約影本即可)。			
空調系統	1、空調主機是否有構造上之磨損、腐蝕或其他損害。			
	2、除塵裝置內濾網是否累積大量塵埃。			
	3、用餐空間於空調系統運作時，是否有異味。			
廢棄物	1、廢棄物是否以密閉式容器儲存，且保持儲存容器及周圍清潔。			
	★2、廢棄物有否確實分類包裝處理。			
	3、廢棄物(包括廚餘、廢油脂)之暫存是否有超過一日之情形。			
其他	★1、不得使用塑膠(含保麗龍)免洗餐具。			
	2、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃、存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域)。			
	★3、不得提供厚度 0.06 公釐以下之購物用塑膠袋(厚度達 0.06 公釐以上者不得免費提供)。			
	★4、餐飲場所廠商每日確實依據檢查表自行檢查，不合格項目已自行改善，且填畢表格有妥善建檔保存二年，以備查核。			
	5、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔			
附註	1、環境衛生安全等事宜，須遵守教育部、衛生署、環保署及本校等單位所制訂之相關法令規定。 2、註有“★”記號為重大違規項目：同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹千元，爾後每次增罰新台幣壹千元；契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，校方自公告日起立即終止契約。 其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以口頭警告，第二次檢查不合格以書面警告，第三次檢查不合格罰違約金新台幣壹千元，爾後每次增罰新台幣壹千元。			
綜合建議				
簽章欄	廠商餐飲衛生督導人員簽名：	督導單位(環安組)	會辦單位(保管組)	單位主管(總務長)
	校方檢查人員簽名：			

國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則

「國立高雄大學膳食督導委員會設置暫行辦法」於民國 94 年 4 月 15 日第 63 次行政會議通過廢止

民國 94 年 4 月 15 日第 63 次行政會議通過

民國 94 年 5 月 27 日第 65 次行政會議修正通過

民國 98 年 10 月 16 日第 101 次行政會議修正法規名稱及部份條文通過

民國 101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議修正部份條文通過

民國 104 年 05 月 15 日本校第 145 次行政會議通過

第一條 為妥善管理本校餐飲及其他外包場所，督導外包廠商經營，並實施餐飲衛生管理及餐飲場所環境安全衛生管理，特依據教育部暨衛生福利部頒行之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及其他相關規定設立餐飲及民生管理委員會（以下簡稱本會）。

第二條 本規則所稱餐飲場所係指任何提供教職員工生進食之場所及其廚房，包括餐廳、販賣部、販賣亭及自動販賣機等。

前項所稱廚房係指具烹飪設施及進行食品原料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。

本規則所稱其他外包廠商，係與民生相關之外包場所，包括便利商店、書局、自助洗衣機設置等。

第三條 本會由行政副校長、總務長、學務長、生活輔導組組長、本校護理師、環境安全衛生中心組長、保管組組長、事務組組長、營繕組組長、學生自治會會長、學生議會會長、學生宿舍生活自治會會長等十二人擔任當然委員，任期隨所擔任職務之任期；另由五個學院各推薦一名學生代表，及由校長遴選教師代表二名與職員工代表一名擔任委員，任期二年，連選得連任。

第四條 本會設置主任委員一人，由行政副校長兼任；另置執行秘書一人，由總務長兼任。

第五條 本會置下列幹事，由本校相關業務主管人員兼任，均為義務無給職，其職責分別如下：

一、行政管理幹事：由總務處保管組組長兼任。負責本會會議之召開、文書處理與保管，及本校所屬餐飲場所使用管理與輔導廠商之經營。

二、衛生營養幹事：由本校護理師或營養師兼任。負責本校所屬餐飲場所之衛生、營養之教育、宣導事項，及餐飲人員及督導人員之訓練進修、研習等事項。

三、總務幹事：由總務處事務組組長兼任，負責本校所屬餐飲場所之招商事宜。

四、工程幹事：由總務處營繕組組長兼任。負責辦理本校所屬餐飲場所之設計、修繕等工程事項。

五、環安幹事：由總務處環境安全衛生中心組長兼任。負責本校所屬餐飲場所之消防設施安全、環境衛生、空氣污染防治、水污染防治及廢棄物管理等事項。

總務處保管組應聘請專人，承辦外包廠商一般履約管理工作。

第六條 本會職掌分述如下：

一、餐飲衛生管理業務之督導。

二、餐飲場所環境安全衛生管理業務之督導。

三、餐飲場所經營管理業務之督導。

四、餐飲及其他外包廠商，包括便利商店、書局、自助洗衣機設置等之相關管理評鑑事宜。

五、本校教師、職員、職工及學生反映意見及爭議事件之處理。

六、相關法令及行政規則之研議。

七、其他相關法令規定之事項。

第七條 本會於每學期召開會議一次，應實際需要，得召開臨時會議。

本會會議之法定出席人數為全體委員之二分之一，其決議人數以出席人數過半數為之。

會議有關人員及受委託經營餐飲場所之廠商代表得列席參加。

第八條 本會得同時成立餐飲督導小組，常時辦理餐飲管理各項業務。

前項督導小組由總務處保管組組長擔任召集人，成員由學生自治會、學生議會會長、學生宿舍生活自治會、學務處護理師及生活輔導組、總務處事務組、營繕組、保管組、環境安全衛生中心等單位各派一人擔任。

督導小組每學期召開一次小組會議，應實際需要，得召開臨時小組會議。

當學年度負責餐廳檢查事務之學生得列席參加本會議。

第九條 本規則經行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。
本規則自發布日施行。

國立高雄大學餐飲及民生經營廠商績效評鑑要點

民國 94 年 5 月 27 日本校第 65 次行政會議通過

民國 98 年 3 月 27 日本校第 98 次行政會議修正通過

民國 101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議修正通過

民國 102 年 6 月 7 日本校第 132 次行政會議修正通過

民國 104 年 05 月 15 日本校第 145 次行政會議修正通過

一、為求有效評鑑本校餐飲及民生場所廠商經營績效，並藉此評鑑結果作為同意續約與否及績效考核之標準，特訂定本要點。

二、本校各餐飲及民生場所於每年五月底或委託經營合約期滿三十日前辦理績效評鑑，由總務處保管組統計滿意度與服務品質問卷調查分數，並就平時督導考核紀錄給予評分後，填具餐飲及民生場所經營廠商績效評鑑表，經總務長核定後於本校餐飲及民生管理委員會中報告。

三、(評鑑項目)

(一)滿意度問卷調查：配分 50 分；採網路問卷方式調查，由總務處保管組辦理，針對全校教職員工生作滿意度調查，並統計分數。

問卷調查結果應分別交由受評廠商參考改善，廠商應依問卷調查缺點提出具體改善措施。

(二)管理單位評分：配分 30 分；由總務處保管組、環安衛中心、學務處衛保組依平時督導紀錄，及平日對本校管理政策配合程度，於辦理績效評鑑時給予評分。

(三)餐飲及民生管理委員會票決分數：配分 20 分；廠商績效評鑑結果提本校餐飲及民生管理委員會討論，經二分之一以上委員出席投票結果，同意續約委員數與出席委員數相比後乘以 20 分，即為其得分。

(四)依政府有關機關檢查結果修正總分：成績優良者一次給予總分加五分；每次檢查無任何缺點者，給予總分加二分；如有重大事故或違規事項時，本校得逕行予以終止（或解除）合約處分或每次扣總分十分。檢查單位每簽發一次改善通知書，由總務處保管組視違規情況予以扣 1~5 分。

(五)為鼓勵廠商配合本校餐飲及環境衛生檢查等事項，增設加分項目(各佔 1 分) 至評鑑項目總分:配合健康促進計畫、衛生講習出席率達 90% 以上、健康檢查表如期繳交、油水分離槽正常清潔維護、取得「衛生管理自主管理標章認證」。

四、(評鑑結果與合約年限)

(一)合約期滿，依評鑑結果辦理續約及處分之規定如下：

1.凡經本要點評定成績在 70 分以上之廠商給予續約，續約期限與原合約期限相同，但不得逾二年，且以一次為原則。

- 2.凡經本要點評定成績在 60 分以上但未達 70 分之廠商給予續約，續約期限一年，且以一次為原則。
- 3.經本要點評定成績在 40 分以上但未達 60 分之廠商，不予續約。
- 4.凡經本要點評定成績在未達 40 分之廠商，該廠商自合約終止次日起三年內不得以任何名義參加本校所有招商事宜。
- 5.合約期限超過一年以上者，其評定成績為合約年限內平均評定成績。

(二)合約期間，依評鑑結果處分之規定如下：

合約期限超過一年以上，在合約期間經一次評鑑分數在 40 分以上但未達 60 分者，合約剩餘有效期限數減為二分之一，但不少於一年；再經下次評鑑分數仍未達 60 分者，即予終止或解除合約。若在合約期間經一次評鑑分數在 40 分以下，即予終止或解除合約，且該廠商自合約終止或解除合約次日起三年內不得以任何名義參加本校所有招商事宜。

五、本要點經行政會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

國立高雄大學衛生委員會設置辦法

98 年 12 月 11 日本校第 103 次行政會議通過

101 年 5 月 30 日第 22 次學生事務會議通過，101 年 6 月 15 日第 124 次行政會議通過

第一條 國立高雄大學（以下簡稱本校）為推展學校衛生教育，促進學生及教職員工之健康，設置「國立高雄大學衛生委員會」（以下簡稱本會），以推動執行相關事務。

第二條 本會之職掌如下：

- 一、年度衛生保健工作計畫之審議、預算審核、檢討與改進。
- 二、衛生保健教育活動之規劃與執行。
- 三、學生團體保險、新生體檢契約之制定、審查、建議與督導。
- 四、其他學校衛生相關工作事項之協調與建議。

第三條 本會置委員十三人，由校長聘請行政副校長、學務長、總務處、人事室、會計室及衛生保健組組長為當然委員；其餘委員由校長遴聘相關單位行政主管 2 人、教師代表 2 人、職員代表 1 人及學生代表 2 人共同組成。

當然委員依其職務進退，遴聘委員任期為一年並得連任，均為無給職。

第四條 本會置主任委員一人，由行政副校長擔任，副主任委員一人，由學務長擔任。

第五條 本會置執行秘書一人，由衛生保健組組長擔任，協助主任委員及副主任委員處理會務。

第六條 本會由主任委員召集會議，每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

第七條 本會開會時應有半數以上委員出席始得召開，出席委員半數以上同意，始得決議。

第八條 本會得視需要邀請校內外相關人員列席。

第九條 本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。
本辦法自發布日施行。

國立高雄大學餐飲衛生管理規範

民國 94 年 5 月 27 日本校第 65 次行政會議通過

民國 101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議通過

第一條 本校餐飲供應及餐飲場所經營以委託廠商辦理為原則，為督導廠商確實做好餐飲衛生管理，依據本校餐飲衛生管理辦法第五條規定，特訂定本規範。

第二條 工作人員組織管理

一、從事自助餐、簡餐、合菜者應依下列規定僱用廚房從業人員：

(一) 廠商至少應僱用廚房從業人員五人(含以上)。

(二) 凡受僱從業人員之工作為持刀(切割、盤飾、冷盤)、持鏟(調理、加工、烹飪)者，須 70%持有丙級(含以上)中餐烹調技術士證且須換發廚師證書，並繳交證明影本乙份至總務處保管組備查。

二、廠商所有工作人員，每年應參加衛生(營養)講習至少八小時；每學期應接受學校、衛生主管機關或其認可之機構所辦理之食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄，若工作人員不接受相關教育訓練，廠商得立即予以解僱，以確保食品衛生品質。

三、廠商所有工作人員應造具名冊。包括：營業時間、清潔工作日程表、工人職務分配、工人輪休、及輪休時之工作分配於每學期初送交本校。如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面(名冊)通知本校；凡新僱人員必須附上符合衛生署訂定之「食品衛生良好規範」第六條規定之健康檢查表，新進廚師必須附上中餐烹調技術士證與廚師證書，經本校認定合格後始能僱用。

第三條 工作人員個人衛生管理方面：

一、工作時必須穿戴整潔白色工作服(包括衣、帽、口罩及鞋)，不可著深色衣褲及涼鞋，頭髮必須完全包住，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。

二、工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等污染食品行為。

三、廠商所有工作人員於進入本校餐飲場所工作前，依據食品衛生良好規範第六條規定，於開學前兩週內或新進用前預先完成健康檢查，檢查合格，經本校同意後，始得僱用；爾後每學年開學前兩週提出體檢證明，交本校審查。凡限期內未繳交健康檢查合格證明者應予以勒令解僱。

四、廠商工作人員每年至少接受健康檢查一次，手部有膿腫、瘡瘍、傷口較小時，應包紮妥當、戴上衛生手套再行工作；若傷口較大或患出疹、膿瘡、傷寒、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食物污染之疾病者，必須暫停本校工作，待復原後取得公立醫院醫師診斷書後，始得復職。

五、工作人員的雙手應經常洗滌及消毒，保持清潔，並應在如廁後、處理食品前或手部受污染時，必須依標示所示步驟正確洗手及消毒。

六、工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾品(包括項鍊、耳環、手鍊、

手錶及戒指)，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥物等污染食品或食品接觸面。

- 七、手指不得觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。
- 八、工作人員不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為；打噴嚏時，應以衛生紙掩捫，並背對食物。
- 九、供膳時需戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。
- 十、非工作人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。

第四條 餐具衛生管理方面：

- 一、餐具使用規定：必須採用公筷母匙或其他分食之飲食方法，並依據行政院環保署「廢棄物清理法」第二十一條規定，物品或其包裝、容器有嚴重污染環境之虞者，中央主管機關得予以公告禁用或限制製造、輸入、販賣、使用。所以禁止廠商使用免洗餐具(外帶除外)及塑膠袋，保麗龍餐具禁用；其相關餐具提供則另案定文。
- 二、由廠商提供師生食用之重複使用餐具應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。
- 三、高溫自動洗滌設施應設有溫度計、壓力計及洗滌劑偵測器，溫度計及壓力計每三個月應作校正並保存紀錄一年備查。
- 四、洗滌設施所使用之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑應符合食品衛生之要求；洗滌餐具時，必須使用食品用洗滌劑，不可用洗衣粉洗滌；並提供食品用洗滌劑購買證明。
- 五、調理之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染；經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置。經洗淨乾燥之餐具置於暫存區不得超過三十分鐘，應立即送至清潔區放置。
- 六、清潔區人員進出應有效管制，凡進入清潔區之人員應符合食品良好衛生規範從業人員操作衛生規定。
- 七、清潔之餐具從清潔區至用餐場所之過程，皆應有良好之防止病媒侵入設施。
- 八、清潔之餐具若七十二小時內未送至用餐場所，應予以重新洗滌。
- 九、筷子、刀、叉及湯匙等較尖銳之餐具，於洗滌時，應先置於適當之多孔圓柱筒內，且與口部接觸之一端應朝上，置於自動洗滌機內至少洗滌兩次以上。
- 十、提供廠商清洗餐具服務之業者應備有簡易餐具檢驗試劑，每日由廠商負責自行檢驗洗淨後之餐具脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑殘留情形，每兩個月進行一次病原性微生物檢測，費用由廠商支付，並將紀錄保持一年備查。

第五條 環境清潔衛生管理方面：

- 一、牆壁、紗門窗應每天早、晚各擦拭一次，並填寫清潔紀錄，以保持清潔。

- 二、排水溝及過濾網應每天清掃一次，不得有溝泥或污泥之存在，以維持暢通排水系統；地板應每天早、晚各擦拭一次，並保持乾燥、清潔，不得有積水、濕滑現象；截油設施應每週清理一次，以防油垢或菜渣堵塞。
- 三、調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調面檯面應達 200 米燭光以上。
- 四、調理場所應有良好的通風及排氣；製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。
- 五、餐飲場所(含廚房)在每天結束營業之前，應將所有的炊具、餐具、設備、爐灶、抽油煙機應清洗擦拭一遍，濾油網必須每天清洗。不可留有廢棄物在餐廳及廚房內，廢棄桶亦應刷洗乾淨，保持完整清潔，不得污染其他場所。
- 六、每週應大掃除一次，包括：庫房、灶面、抽油煙機、冷凍冷藏室、調理台、照明燈、地面牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有設備及餐具存放櫃；冷凍庫不得有結冰霜之情形。
- 七、製作清潔打掃紀錄，確實執行並由相關的工作人員簽名以示負責。
- 八、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明確標示顏色，以利區分。並備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品且不得使用深色抹布。
- 九、刀及砧板使用後應立即確實清洗消毒完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。
- 十、生、熟食品嚴禁交互污染；冷凍食品禁止在室溫下解凍；剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏儲存者，禁止隔餐食用。隔餐時用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- 十一、食物調理檯面，應以不鏽鋼材質鋪設。
- 十二、剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密封垃圾桶及廚餘桶處理。
- 十三、廢棄物處理之規定：
1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
 2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害氣體溢出。
 3. 反覆使用的容器在丟棄之廢棄物後，應立即清洗乾淨。
- 十四、凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用儲存設施。
- 十五、樓板及天花板：不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正下方樓板及天花板不可有結露現象。
- 十六、工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜；工作人員之宿舍、休息室應有專人負責，經常保持清潔。

- 十七、廁所不可設於廚房工作場所內，應採沖水式，保持清潔並有洗手設備。
- 十八、廚房、餐廳及庫房內，不得擺放掃除用具及私人用品。
- 十九、其入口門窗及其他孔道，必須有紗門、紗窗及其他防止病媒侵入設備。
- 二十、凡與食品及食品器具、容器直接接觸之用水品質，必須符合飲用水水質標準。

二十一、清潔及消毒等化學物質及用具之管理：

1. 清潔、消毒劑、有毒化學物質及病媒防治使用之藥劑，應符合主管衛生機關之規定方能使用，並明確標示，存放於固定場所。不得污染食品或食品接觸面，並指定專人負責保管。
2. 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
3. 有毒化學物質應標示其毒性、使用方法及緊急處理方法。
4. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

第六條 原(物)料倉庫衛生管理方面

- 一、倉庫應設置棧板，離地、離牆各五公分以上，並保持清潔良好通風及良好溫、溼度控制。
- 二、倉庫應設有防止病媒(昆蟲、老鼠)侵入設備。

第七條 廠商必須配合辦理下列事項：

- 一、每個學期初必須檢具下列表單、文件：中餐烹調技術士證、廚師證書、所有工作人員名冊(包括清潔工作日程表、工人職務分配、工人輪休及輪休時之工作分配)、所有工作人員健康體檢結果、供應廠商相關的證明及衛生機關檢查合格文件。
- 二、廠商必須每天由專人負責，按本校「餐飲衛生管理廠商檢查表」實施檢查，並簽名以示負責。檢查表必須每月五日之前交至總務處保管組存查。
- 三、廠商必須配合本校餐飲衛生督導人員或檢查小組人員，按本校「餐飲衛生管理校方檢查表」實施檢查，不可拒絕，若有違規事項，經本校口頭告知後應立即改善。

第八條 合約中未盡之處，將以衛生署公佈最新的食品衛生相關法令及「餐飲衛生作業規範」、「食品良好衛生規範」為管理依據，若廠商未能遵守，則以違規論處。

第九條 當廠商因財務狀況或檢驗不合格原因，導致必須暫停營業時，本校可另找廠商進駐，廠商不得有異議。

第十條 本規範經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

國立高雄大學餐飲場所環境安全衛生管理規範

民國 94 年 5 月 27 日第 65 次行政會議通過

民國 101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議通過

民國 104 年 05 月 15 日本校第 145 次行政會議通過

- 一、為維護本校餐飲場所環境安全衛生，實施定期檢查及廢棄物清理工作，以確保良好之飲食環境，依據「國立高雄大學餐飲管理辦法」第五條規定，特訂定本規範。
- 二、本校餐飲場所環境安全衛生定期檢查項目包括下列幾項：
 - (一)廚房排水及油水分離槽運作及清理情形
 - (二)廚房抽氣與除油煙設備功能
 - (三)病媒防治措施及定期消毒執行情形
 - (四)用餐空間空調系統功能
 - (五)廢棄物分類包裝、貯存及清運情形
 - (六)其他
- 三、本校餐飲場所營運期間，其環境安全衛生檢查由廠商衛生督導人員每日自主檢查，另由本校學務處衛保組、總務處保管組、環境安全衛生中心派員組成檢查小組至各餐飲場所實施抽檢，每週至少一次。
- 四、前述檢查以檢查表方式填列，發現缺失立即通知各餐飲場所廠商負責人限期改善，及通知校方管理單位加強督導，定期複檢，並彙整檢查結果於餐飲管理委員會開會時報告。
- 五、環境安全衛生檢查結果若發現有嚴重影響用餐者之健康時，得通知該餐飲場所管理單位暫時停止營運，並陳報核處。
- 六、依本規範所為之檢查紀錄需至少保存二年，以供備查。
- 七、餐飲場所廢棄物為便於管理及處理，共分成一般廢棄物、資源回收廢棄物、廚餘及廢油脂等四類，各餐飲場所管理單位需依上述分類分別設置專門之貯存容器及適當放置位置。
- 八、各餐飲場所所產生廢棄物以當日產生當日清除為原則，貯存時間不得超過一日，廚餘及廢油脂需隔夜貯放者，貯存容器須堅固且以密封方式貯存。
- 九、本規範未明訂者，適用政府頒訂之其他法令及本校其他相關規定。
- 十、本規範經行政會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。