

副本

檔 號：

保存年限：

國立中興大學 函

地址：臺中市南區40227國光路
250號

承辦人：賴炯宏

電話：04-22840662

電子信箱：jung.lai@dragon.nchu.
edu.tw

受文者：學務處生輔組

發文日期：中華民國100年1月28日

發文字號：興學字第1000300086號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

主旨：檢送99學年度第1學期第1次餐廳衛生管理委員會會議紀
錄，請查照。

正本：鄭主任委員經偉、盛委員中德、蔡委員正文、方委員繼、梁委員振儒、張委員
文榮、董委員國昌、賴委員明達、張委員人文、張委員淑良、張委員明添、嚴
委員士朋、李委員忠良、角委員政治（學生會會長）、何委員則文（膳委會會
長）、行政辦事員賴炯宏

副本：學務處生輔組

校長 蕭 方 夫

99 學年度第 1 學期第 1 次 餐廳衛生管理委員會會議紀錄

會議時間：100 年 1 月 19 日上午 10 時 30 分至 12 時 30 分整

會議地點：圖書館六樓第二會議室

主 席：鄭學務長經偉

記錄：行政辦事員賴炯宏

出席人員：(詳如簽到表)

壹、宣布開會 (略)

貳、主席致辭 (略)

參、承辦單位報告

一、 98 學年度第 2 學期第 1 次餐廳衛生管理委員會會議決議事項執行情形。

(一) 提案討論第一案

案 由：有關本校學生代表組成之學生膳食管理委員會對摩斯漢堡進行例行性餐廳衛生管理檢查時，摩斯漢堡以學生服儀不妥及抽檢時段為店鋪餐期忙碌為由，拒絕膳委會學生進入廚房檢查，並要求膳委會學生配合摩斯漢堡出餐離峰時段方能進行檢查乙案，提請討論。

決 議：請廠商務必配合學生膳委會抽檢時間，而學生膳委會則儘量避開人潮尖峰時間進行抽檢。

附帶決議：請學生膳食管理委員會製作專用背心或掛牌，並將樣式轉知經營管理組及廠商，於執行餐廳管理檢查時穿戴以資辨識。

執行情形：從本學期開始，學生膳委會已穿戴專用背心執行餐廳衛生管理檢查，並儘量於離峰時間至摩斯漢堡進行檢查。

(二) 提案討論第二案

案 由：擬訂定「國立中興大學餐飲衛生安全管理辦法」(草案)，請討論。

決議：本案緩議，請經營管理組與相關單位再行研議後提案討論。

執行情形：於本次會議提案討論。

(三) 提案討論第三案

案由：有關興友企業社(歐巴斯)對校內餐廳食品檢驗事宜有疑義，請討論。

決議：同意興友企業社(歐巴斯)於試賣期間減少抽檢食品數量至2件，但不減少抽檢頻率，並於正式營運後恢復原抽檢數量。

執行情形：本學期進行第一次食品抽檢時，興友企業社尚未開始營運，未能進行抽檢，執行第二次餐廳食品抽檢時，興友企業社已開始營運試賣，依決議抽檢2件食品。

二、 工作報告

- (一) 99年10月28日及29日對學生活動中心一、二樓餐廳、圖書館小葉咖啡、摩斯漢堡及男宿餐廳進行本學期第1次食品抽樣檢驗，各抽檢4道食餐，檢驗項目為「總生菌數」，委請本校食生系應微生物科技研究室進行檢驗，檢驗結果均合格；12月27日及28日對上述餐廳及興友企業社(歐巴斯)進行第2次食品抽樣檢驗(含手樣)，檢驗項目為「金黃色葡萄球菌」，檢驗結果均合格。

肆、提案討論

案號：第一案

提案單位：經營管理組

案由：擬訂定「國立中興大學餐飲衛生安全管理辦法」(草案)，請討論。

說明：依據99年7月5日餐廳衛生管理委員會會議紀錄決議辦理。

辦法：本辦法經餐廳衛生管理委員會通過後，呈請校長核示後，公告後實施。

決議：修正通過(如附件一)。

案 號：第二案

提案單位：經營管理組

案 由：擬訂定「100年學生活動中心餐廳招商規劃」，請討論。

說 明：如附件四。

辦 法：本案依餐廳衛生管理委員會決議辦理。

決 議：照案通過（如附件二）。

伍、臨時動議

陸、主席結論（略）

柒、散會

國立中興大學 99 學年度第 1 學期第 1 次

餐廳衛生管理委員會會議簽到表

時間：100 年 1 月 19 日上午 10 時 30 分

地點：圖書館六樓第二會議室

委員	簽名	代理人簽名
鄭經偉主任委員	鄭經偉	
盛中德委員		
蔡正文委員	蔡正文	
方繼委員		
梁振儒委員	梁振儒	
張文榮委員		陳國偉
董國昌委員	董國昌	
賴明達委員	賴明達	
張人文委員	張人文	
張淑良委員	張秀慧代	張秀慧代
張明添委員	黃淑慧代	黃淑慧代
嚴士朋委員		
李忠良委員	李忠良	
學生會角政治	角政治	
膳委會何則文		黃曉竣
膳委會陳怡伶	陳怡伶	
賴炯宏行政辦事員	賴炯宏	
李金玲行政辦事員		

國立中興大學餐飲衛生管理辦法

第一條 為督導本校餐飲委外經營廠商確實做好餐飲衛生管理，特依據「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」，特訂定本辦法。

第二條 本辦法執行單位之組織與分工依「國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則」第四條規定辦理。

第三條 管理作業：

- 一、 廠商應依據與本校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、 廠商應妥善維護餐廳各項設施、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。餐廳消毒作業，由廠商委請專業消毒公司定期實施一次，以確保環境衛生。
- 三、 廠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、 廠商須負責對餐飲從業人員之個人衛生、行為品格、安全、作業方式等予以管理與教育；承廠商應聘僱餐飲相關科系畢業或受過衛生、食品、營養等專業訓練 120 小時並持有證明者，負責餐廳衛生之監督、管理、教育及指導工作。
- 五、 餐飲從業人員僱用前應提交醫療單位核發之健康合格證明；於僱用期間，每學年定期接受健康檢查，每學年並應參加衛生（營養）講習至少八小時。
- 六、 餐飲從業人員作業時，應一律穿著整齊清潔之制服及配戴工作證，以資識別。
- 七、 餐飲從業人員服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經檢舉後，場所負責人應立即督導改善。
- 八、 餐飲從業人員僱用前應繕造名冊、填具相關資料供本校權責單位備查，異動時亦同。
- 九、 餐飲從業人員一律禁止居住在校內或商店內，且不得在本校校區內收留不法人員、存放違禁品及從事其他不法情事，同時亦不得於餐飲場所攜帶、撫育幼童或飼養寵物。
- 十、 廠商應將當日各項膳食（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。
- 十一、 廠商應依規定投保公共意外責任保險、產物險及產品責任險（保險金額需符合行政院衛生署之規定），保單副本須於營運前一週提交本校權責單位備查。

第四條 消防安全：

- 一、 廠商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、 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，

須經學校同意後始可行之。

- 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、廠商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，並及時修繕，平日亦須定期實施安全檢查。
- 五、廠商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、餐飲從業人員應具有使用消防器材之知能，並配合學校相關檢查與演練。
- 七、餐飲場所內之消防設備、緊急照明及建築物公共安全之定期檢查簽證或申報及維修費用由廠商負責。

第五條 衛生檢查

一、衛生安全檢查

- 1、餐廳衛生管理委員會應派員至各餐飲場所依「學校餐廳衛生管理檢查表」(附件二)檢查各餐飲場所之衛生與安全，不合格者輔導改進，並追蹤複檢，其方式如下：
 - (1) 定期檢查：各餐飲場所每週實施乙次，日期由檢查人員擇定之。
 - (2) 不定期檢查：視需要隨時行之。
- 2、檢查結果項目「不良」者，按罰則規定處理，並督促限期改進。
- 3、檢查結果列入續租評鑑重要資料，並公告各廠商之缺失及違約金額。

二、食品抽樣抽驗

- 1、餐廳衛生管理委員會應派員至各餐飲場所抽驗食品，抽樣送往化驗，其費用由各餐飲場所負責人負責。不合格者輔導改進，並追蹤複檢，其方式如下：
 - (1) 定期檢查：各餐飲場所每學期實施兩次，日期由檢查人員擇定之。
 - (2) 不定期檢查：視需要隨時行之。
- 2、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。
- 3、檢查結果列入續租評鑑重要資料，並公告各廠商之缺失及違約金額。

第六條 價格訂定：

- 一、廠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。
- 二、廠商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。

第七條 罰則

- 一、「衛生安全檢查」有違規情事時，第一次書面警告，第二次罰違約金新台幣貳仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元。
- 二、「食品抽樣檢驗」有違規情事時，第一次檢查不合格，罰違約金新台幣貳仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；契約期限內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，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。
- 三、發生疑似食物中毒情事，應速通知權責單位，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。

- 四、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)之事件發生。若有事件發生應速通知權責單位，本校可為以下之處分：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，第三次本校得沒收履約保證金並終止合約。
- 五、須遵守環保署「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。
- 六、餐飲從業人員每學年參加衛生講習時數未達八小時者，每位處以違約金新台幣壹仟元。
- 七、經政府相關主管機關前來檢查若有不合格衍生罰款時，由該廠商負責繳納，並自行負相關責任。
- 八、重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，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，違約金經催告限期繳納後，逾期仍未繳納者，其權責單位應責令廠商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

第八條 附則

- 一、各餐飲場所衛生安全等有關規定，除本辦法外，其他未盡之處須遵守政府相關主管機關，及本校之相關法令規定。
- 二、本辦法為本校各餐飲場所契約之當然附件。

第九條 本辦法經餐廳衛生管理委員會通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

學生活動中心餐廳招商規劃表

項目/日期	5月	6月	7月	8月
1. 與原廠商討論續約事宜				
2. 如原廠商有續約意願；議約後，簽定新合約。				
3. 如原廠商無續約意願：				
4. 簽請鈞長遴選評審委員，籌組「評選委員會」以遴選優良廠商				
5. 召開「第一階段評選委員會」研擬、審定招標文件				
6. 上網公開招標				
7. 廠商提送服務建議書				
8. 投標廠商資格審查				
9. 召開「第二階段評選委員會」評定優良廠商				
10. 評選結果送核				
11. 召開議約議價會議				
12. 評選結果上網公告				
13. 簽約、法院公證、履約				
14. 廠商進駐施工				
15. 正式營運				