

# 國立中山大學餐廳及福利社膳食衛生管理要點

中華民國 99 年 04 月 28 日學校衛生委員會通過

中華民國 104 年 06 月 09 日學校衛生委員會修訂通過

中華民國 108 年 06 月 12 日學校衛生委員會修訂通過

中華民國 111 年 3 月 30 日 110 學年度第 2 學期第 4 次行政會議修正通過

## 一、目的

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，特制定本要點。

## 二、管理作業

- (一) 衛生檢查依「國立中山大學餐廳膳食衛生檢查表」、「國立中山大學福利社衛生檢查表」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及衛生相關主管單位之法令規定。
- (二) 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，以確保膳食之營養衛生及安全。
- (三) 餐飲從業人員應先經公私立醫院健康檢查合格後，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。
- (四) 各餐廳及福利社員工均應每學期參加本校舉辦衛生講習或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時，不得藉故缺席。
- (五) 各餐廳及福利社包商之協力外訂餐盒廠商應於合約起始後六個月內，通過 HACCP 食品安全管制系統(HACCP 衛生合格評鑑)認證或餐飲(盒)業衛生自主管理標章認定。

## 三、衛生檢查

### (一) 衛生安全檢查

1. 本校得派專人至各餐廳及福利社檢查個人衛生及作業環境之衛生安全，不合格者輔導改進，並追蹤複檢。
2. 膳食督導小組每週不定期檢查，發現缺失，立即督促餐廳及福利社

包商改進。

## (二) 食品微生物抽驗

1. 包商所販售之食品及外訂餐盒，必須接受校方不定期微生物抽檢驗。
2. 檢驗結果在安全標準以外時，按罰則規定處理，並督促限期改進。

## 四、罰則

各包商應遵守「國立中山大學餐廳（福利社）膳食衛生安全檢查表」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，違者受以下處分：

- (一) 包商經營期間，應遵守校方督導考核及衛生檢查，經檢查有違規者，第一次由營養師採書面警告，第二次罰違約金新台幣伍佰元，爾後每次罰新台幣壹仟元，由營養師填寫餐飲衛生通知單提交空間規劃管理暨公共藝術委員會（以下簡稱空間規劃委員會）並請公告周知，如情況嚴重影響飲食安全，得提報空間規劃委員會審議，得視情節決議是否停止營業或解除合約。
- (二) 餐飲從業人員應每學期參加本校舉辦衛生講習或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時，未依規定者，由營養師填寫餐飲衛生通知單提交空間規劃委員會，每位應繳交違約金新台幣壹仟元。
- (三) 餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前經健康檢查合格，並將檢查表繳交至諮商與健康促進組，未於期限內繳交，由營養師填寫餐飲衛生通知單提交空間規劃委員會辦理，每人應繳交違約金新台幣壹仟元，並得以連續罰款，第二次通知仍未繳交，請空間規劃委員會公告周知，連續罰款 3 次得提報空間規劃委員會審議，視情節決議是否停止營業至補齊資料。
- (四) 包商所販售之食品及外訂餐盒，必須不定期接受校方微生物抽檢驗，並由空間規劃委員會公告週知。同一檢驗項目如未符合標準，第一次罰款新台幣壹仟元，由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會，廠商接獲通知後應暫停販售檢驗不合格之產品，並於二週內限期改善，改善後由廠商申請第二次複驗，複驗通過後始得恢復販售；第

二次複驗同一業者同一產品若仍未符合標準，由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會審議，得視情節決議是否停止營業或解除合約。

- (五) 所有食品或食品原料應在保存期限內使用，未合格者由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會，並請廠商立即下架，逾有效期限 3 天內(含 3 天)罰款伍佰元，逾有效期限超過 3 天罰款壹仟元，同樣商品得以連續罰款，並請空間規劃委員會公告周知。
- (六) 其他重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會審議，未於期限內複檢合格者，得視情節決議是否停止營業或解除合約。
- (七) 各餐廳及福利社包商之協力外訂餐盒廠商應於合約起始後六個月內，通過 HACCP 食品安全管制系統(HACCP 衛生合格評鑑)認證或餐飲(盒)業衛生自主管理標章認定，規定時間內未取得認證，由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會，責令暫停營業，直至取得合格認證方可開始營業，未於規定期限內複檢合格者，提報空間規劃委員會審議，得視情節決議是否停止營業或解除合約。
- (八) 餐廳業者應配合行政院食品追溯雲及教育部推動校園食材登錄平臺之規定，未依規定者由營養師填寫餐飲衛生通知單提報空間規劃委員會。

前項罰款執行，由營養師填寫餐飲衛生通知單，交由空間規劃委員會開立廠商罰款繳付通知單，廠商憑繳付通知單於期限內至出納組繳交罰款，出納組製作收據和憑證後送至主計室，將違規罰款收入納入校務基金。

## 五、附則

- (一) 本要點規定如有未盡事宜，依本校及衛生主管機關規定辦理。
- (二) 本要點經學校衛生委員會會議通過，陳請校長核定後實施，修訂時亦同。