

# 餐廳衛生管理委員會組織規程

85年11月07日 85學年度第一學期 第七次行政會議提議通過  
86年10月23日 86學年度第一學期 第七次行政會議提議通過  
89年11月30日 89學年度第一學期 第十一次行政會議提議通過  
90年11月08日 90學年度第一學期 第九次行政會議提議通過  
91年11月07日 91學年度第一學期 第五次行政會議提議通過  
92年11月27日 92學年度第一學期 第五次行政會議提議通過  
104年4月16日 103學年度第二學期 第四次行政會議提案通過  
105年12月8日 105學年度第一學期 第四次行政會議提案通過  
107年11月8日 107學年度第一學期 第五次行政會議通過

**第一條** 本校為確保師生在校內膳食之衛生與安全，特依據教育部台(89)體自第8900214號函成立本校餐廳衛生管理委員會〔以下簡稱本會〕。

**第二條** 本會置委員17人，其中行政主管8人〔包括學生事務長、餐廳衛生督導人員、總務長、終身教育學院推廣教育中心主任、會計室主任、營繕採購組組長、生活輔導組組長、衛生保健組組長〕、各系所教師代表4人及學生代表5人〔包括學生自治會代表1人、學生宿舍代表2人、觀光系學會代表1人及社團代表1人〕，任期1年，連選得連任。

**第三條** 本委員會之委員執掌如下：

- 一、出席餐廳衛生管理委員會會議。
- 二、督導校園餐廳及販賣部提供安全、衛生、營養及價格合理之食品。
- 三、參與餐飲衛生檢查工作。
- 四、反應師生意見並協調溝通。
- 五、審議餐廳招商、議約、簽約等事項。

**第四條** 餐廳衛生督導人員由召集人指派，其職掌如下：

- 一、供餐作業之衛生督導。
- 二、餐廳廚房設施之衛生管理。
- 三、餐廳員工之衛生教育訓練。

**第五條** 本會每學期開會1次，由學生事務長召集之，必要時得召開臨時會議。

**第六條** 本會開會時，應有委員1/2〔含〕以上出席；事項之決議，以出席委員之1/2〔含〕以上同意行之。

**第七條** 本會下設衛生、督導、總務等3組，各設組長1人，分由學生事務處衛生保健組組長、生活輔導組組長及總務處事務組組長擔任。

各組執掌如下：

一、衛生組：衛生保健組

1. 負責膳食工作人員之健康檢查。
2. 負責食品衛生及營養之抽查。
3. 負責餐廳環境、炊具、餐具等衛生之抽查。

二、督導組：生活輔導組

1. 督導各餐廳所供應食物之新鮮衛生及合理價格。
2. 負責師生反映意見之彙整及處理。

### 三、總務組：營繕採購組

1. 負責擬定合約草案，接洽包商簽約及督導合約之執行。
2. 負責各餐廳、廚房設備財物之保管與維護。
3. 負責餐廳包商轉移時使用之保養與清點。
4. 其他行政支援事宜。

**第八條** 稽查方式：由衛生組會同膳食督導檢查小組，對餐廳每 2 週至少檢查 1 次，檢查結果陳主管核閱後留存衛生保健組。

**第九條** 餐廳承包商對膳食之處理應根據『大專院校餐廳衛生管理方案』實施，如經督導檢查或師生反應確有缺失，且違反合約規定，除由衛生組會請總務組依約予以警告或罰款外，並列為下年度續約與否之參考。

**第十條** 本規程經行政會議通過，陳請校長核定後發布施行，修正時亦同。