

國立高雄大學餐飲管理辦法

94 年 5 月 27 日本校第 65 次行政會議通過

101 年 4 月 13 日本校第 122 次行政會議通過

104 年 05 月 15 日本校第 145 次行政會議通過

106 年 5 月 12 日第 127 次主管會報通過廢止，106 年 5 月 26 日第 159 次行政會議通過廢止，106 年 6 月 12 日發布廢止

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〕用餐飲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

(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限期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。