

臺北市立大學學生餐廳輔導注意事項

96 學年度第 1 學期行政會議通過 96.9

97 學年度第 2 學期行政會議修正案通過 97.4.8

102 學年度第 1 學期學生事務會議通過 102.12.12

111 學年度第 1 學期第 2 次學生事務會議修正通過 112.1.9

一、臺北市立大學(以下簡稱本校)為健全學生餐廳管理制度，改進伙食品質，維護良好飲食環境，以增進學生營養，維護學生健康，依教育部暨行政院衛生署函頒之「大專院校餐廳衛生改善方案」，特訂定本校學生餐廳輔導注意事項。

二、組織與職責：

(一)行政督導組：

組長由軍訓室主任兼任，負責辦理會議之召開，文書處理及承包廠商之聯繫與監督、菜餚價格及品質之評估等事項。

(二)健康促進中心：

組長由健康促進中心主任兼任，負責督導、考核本校所屬餐廳、合作社之衛生、營養等事項。

(三)事務組：

組長由事務組組長兼任，督導統籌廠商水、電、瓦斯使用管理。餐廳清潔、公共安全及行政支援等事項。天母校區由分區總務組組長兼任。

(四)營繕組：

組長由營繕組組長兼任，負責餐廳軟硬體規劃、修繕、工程與維護等事項。天母校區由分區總務組組長兼任。

(五)招商組：

組長由資產經營管理組組長兼任，依規定公開辦理下列招商有關事項。

三、經營方式

(一)原則：須做到衛生、營養、物美、價廉四大原則。

(二)地點：本校學生餐廳。

(三)時間：

1. 早餐：06：30—08：30。

2. 午餐：11：30—13：30。

3. 晚餐：16：30—18：30。

4. 宵夜：19：00—22：00。

(四)菜樣：

1. 早餐：中、西式早餐。

2. 午晚餐：每餐 30 種以上，葷菜至少 8 種以上，素食不得少於 10 種。

(五)價錢：自助餐以稱重方式計價，自助餐及各餐廳餐點訂價須經由每學期餐廳管理委員會決議始能調漲。

- (六)其他：包商除辦理一般正餐外，尚可辦麵食、點心、冰品、水果、唯上項營業須事先簽請管理委員會通過後，始可辦理。否則以違約論。

四、設備：

- (一)硬體設備現有廚房、保溫菜盤、臺、炊具、鍋爐、冷凍庫、高溫消毒櫃及相關設備。由學校借予包商使用，如有損壞應負賠償責任。
- (二)因業務需要增置之其他設備，由包商自行設法。解約時自行拆離，不得依此請求補償或其他要求。

五、品質管制

- (一)每日 3 餐菜樣菜量，包商應嚴格遵守契約內容條款辦理。
- (二)菜單由包商負責設計，學校若有建議，包商應無條件接受。
- (三)魚肉、蔬菜之供應，應求新鮮、衛生及營養，並提供食材來源資料，以備查驗。
- (四)包商供應食材須符合國家標準或合格工廠產製，以選用 CAS 優良食品、GMP、具有屠宰衛生合格標誌或為 HACCP 廠產製者、正字標記之廠牌為原則。如該項產品無 CAS 或 GMP 標誌廠牌，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整、標示不清及未經檢驗合格之雜牌食品。
- (五)每日營業上所需材料，包括菜、魚、肉、調味品、米、麵及炊具等，應合於衛生條件下，分類儲存，不得任意堆置，亦不得放於地上處理。(至少需離地面 30 公分以上)
- (六)冷凍冷藏庫每月至少擦拭 1 次，每星期至少 1 次用清潔劑、消毒劑，清消牆壁、食物架、滴水盤及結冰盤。
- (七)食品應用夾取，不可用手抓取。
- (八)包商應將各攤位每日供應之各項膳時留置乙份註明日期，自行冷藏 48 小時(自供應時間起算)供學校備查。
- (九)學生教職員工，因食用包商承辦之伙食，而發生食物集體中毒事件者，經衛生單位鑑定屬實時，其所需醫藥費，悉由包商負擔，並視情節輕重予以罰款、解約或沒收全額保證金，並不得抗告。
- 上列(一)至(八)各款，若發現有違反情事，要求限期改善，未如期改善則要求每次每項繳納懲罰性違約金新臺幣伍仟元。

六、清潔衛生：

- (一)餐廳內外排水系統走廊、臺階及進貨通道，由包商負責打掃清潔。
- (二)餐廳外排水溝，過瀘網每月至少清除 3 次以上，且須隨時保持乾淨，不得有溝泥、頭髮及污垢之存在。
- (三)餐廳及廚房內的炊具、餐具、桌椅及內外環境，由包商負責維護清潔。
- (四)餐廳與廚房在每日結束以前，應將用具、設備、爐灶、爐臺、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在餐廳及廚房內，廢棄物桶亦應刷洗乾淨。
- (五)垃圾及廢棄物，由乙方負責僱人運出校外處理，不可在餐廳內過夜，

或放置校園內。

- (六) 包商工作人員使用油煙罩，不得把瀘油網拆除，且瀘油網必須每天清洗。
- (七) 包商炊、餐具髒亂，而影響衛生者，經學校通知仍未改善時，視同違規處理。
- (八) 包商炊餐具的選購，需先檢送樣品予學校，經學校同意後，方可購買。
- (九) 包商清洗餐具，均應高溫消毒烘乾。
- (十) 經消毒過的炊餐具，必須放於指定的餐具存放櫃中，不得直接曝露於空氣中。
- (十一) 飲食器具櫥具或菜櫥，每天至少刷洗 1 次，保持清潔。
- (十二) 主廚、侍者及其他人員所使用的布，須保持清潔，任何用於擦拭與食物接觸的布，不可做其他用途。
- (十三) 毛巾、抹布，須每天用煮沸法消毒，溫度須在攝氏一百度，時間 15 分鐘以上。
- (十四) 包商應於每學期開學前繳交與「病媒防制」業者之定期維護合約書，病媒防制項目包含蟑螂、老鼠及蚊蠅等。
- (十五) 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十六) 每週至少大掃除 1 次，包括：庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫、調理臺、照明燈、抽風機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有設備。
上列各款，如經學校檢查，未按規定處理或清潔衛生未達合約標準，要求限期改善，未如期改善則要求每次每項繳納懲罰性違約金新臺幣伍仟元。
- (十七) 合約期滿，或中途解約，包商交還房地時，應先完環境清潔工作，並經學校認可，如學校檢查不合格則由學校僱人代辦，費用由保證金項下扣除。

七、人員調配與管理：

- (一) 調配：包商每年開學前須提出員工名冊及體檢合格證明乙次，凡患有肝炎、肺結核、傷寒、砂眼、皮膚病、出疹、膿瘡及法定傳染病等，不得從事該項工作。
- (二) 管理：
 - 1. 在餐廳及廚房內，包商工作人員一律穿著整齊、清潔，並繡有名字或代號之制服、圍裙、男著帽、女著髮網或頭巾(以不露髮為原則)，並穿著鞋襪，不得赤足或穿拖鞋，供膳時應戴口罩。工作前先用肥皂洗手，工作中不得抽煙、嚼檳榔、口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等。手指甲應經常修剪，並保持乾淨。(每人 2 套至 3 套制服，由包商負責製作，並負責每日清洗更換。)
 - 2. 工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，不得接觸飲食物及餐具，傷口較小者，應包妥處理後戴手套工作，嚴重者，應停工

作或予病假休息。

3. 包商工作人員需遵守衛生署所頒「食物工作人員衛生作業規範」。並有義務接受職前及在職衛生訓練課程，及服務禮儀等，如有 3 次不服規勸者，包商應予革職，以維師生膳食安全，且包商工作人員，不得以任何理由，拒絕接受訓練課程。
4. 廚房、餐廳及庫房內，不得擺放掃除用具及私人用品。如：衣服、鞋子、襪子、帽子…等。
5. 包商工作人員休息時不得在廚房臥躺。
6. 包商工作人員一律禁止居住在餐廳或廚房內，亦不可晾衫褲、鞋襪。
7. 包商及其從業人員，不得在學校提供營業場所範圍內有賭博、酗酒、毆鬥及收留不法人員，存放違禁物品及其他不法情事，並不得飼養家禽、家畜。
8. 包商僱用之人員，如與學生爭吵時，應報請學生事務處處理，不得與學生直接發生爭吵與毆鬥情事。
9. 包商工作人員薪給，由包商負責支付，各工作人員之品德行為與安全，概由包商全部負責。工作人員名冊應繕報總務處、學生事務處、健康促進中心檢查，如有異動時亦同。
10. 包商員工之服務態度應保持和藹熱忱，如有服務不佳，態度傲慢，經學校提出意見時，包商即督導改善或予解僱。

上述各款，若經學校發現，未依規定處理，或有違反各款情事發生，要求限期改善，未如期改善則要求每次每項繳納懲罰性違約金款新臺幣伍仟元。

八、經費負擔：水電、稅捐、瓦斯費、其他相關費用（權利金）等由承包商負責。

九、本注意事項經學生事務會議通過，陳請校長核定後實施。