東方學校財團法人東方設計大學
膳食衛生管理委員會設置辦法

94 年 3 月 9 日行政會議通過

99 年 8 月 30 日行政會議通過

106 年 7 月 14 日行政會議通過改名修正

第一條、為提昇本校教職員生在校用餐的安全與品質，及加強各餐廳、超商的督導管理，依據教育部台（89）體字第 89002114 號函及衛署食字第 89001291 號函之「大專院校餐廳衛生管理方案」，訂定本校「膳食衛生管理委員會」設置辦法（以下簡稱本委員會）。

第二條、本委員會設主任委員 1 人，由學生事務長擔任；副主任委員由總務長擔任；事務組組長、生活輔導組組長、衛生保健組組長、環安組組長、營繕組組長、進修部學務組組長為當然委員；教師代表 2 人、日間部學生代表 1 人、進修部學生代表 1 人及住宿生代表 1 人擔任委員；執行秘書 1 人，由衛生保健組組長兼任；教師代表及學生代表任期 1 年得連任。

第三條、本委員會每學期召開會議 1 次，必要時得召開臨時會議。

第四條、本委員會職責如下：

一、研議每學期餐廳、超商衛生管理方針及檢討。

二、審議餐廳、超商合約內容及解續約事宜。

三、餐廳、超商設施之規劃及改善。

四、處理有關師生之膳食意見及解決爭議問題。

五、其他有關膳食衛生事項。

第五條、本委員會得設衛生稽核組及事務稽核組 2 組，分別掌理下列業務：

一、衛生稽核組：由學生事務處衛生保健組負責，其職責如下：

1、管理膳食工作人員之健康檢查結果。

2、核發膳食工作人員工作證。

3、協助（調）衛生機關對校內、外餐廳、飲食店之檢查。

4、餐廳處理食物流程、內外環境、設施等衛生之檢查。

5、膳食工作人員之個人衛生督導。

6、衛生安全教育之宣導。

7、其他相關事項。

二、事務稽核組：由總務處各組負責，其職責如下：

1、辦理招標、遴選廠商、簽（續、解）約及公證事宜。

2、審查投標商承包資格、營運規劃及自主品質管理制度。

3、承包廠商合約之擬定，監督合約之執行及對違約承包商懲處、罰款事宜。

4、餐廳、廚房設施及消防器材之購置、保管、維護與宣導。

5 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清點與移交。

6、餐廳廚房之設計、招標、修繕等工程事項。

7、場地收費及經費管理規劃。

8、其他相關事項。

第六條、有關本辦法之管理流程及施行規則另定「**本校膳食衛生管理施行細則**」為之。

第七條、本辦法經行政會議通過，由校長核定後實施，修訂時亦同。