

國立屏東科技大學膳食委員會設置要點(修正草案)

民國91年8月1日第58次行政會議通過

民國103年11月6日第189次行政會議通過

民國113年9月12日第288次行政會議通過

民國115年6月23日114學年第2學期膳食會議通過

民國115年8月6日第304次行政會議討論

一、為維護本校師生在校用餐之餐飲衛生安全，提升餐飲品質，改善用餐環境安全清潔，維護餐飲價格合理並保障師生權益，特成立膳食委員會(以下簡稱本委員會)。

二、本委員會之任務包括：

- (一)遴選餐廳廠商。
- (二)與餐廳廠商簽約及解約、續約事宜。
- (三)監督餐廳廠商執行合約規定事項。
- (四)監督餐廳內外之環境衛生。
- (五)監督餐廳之經營。

三、本委員會置委員若干人，由行政副校長(兼主任委員)、學務長(兼副主任委員及執行長)、總務長、環境保護暨安全衛生中心主任、主任秘書、人事主任、主計室主任、生活輔導組組長(兼執行秘書)、軍訓室主任、衛生保健組組長、事務組組長、保管組組長、食品科學系主任、餐旅管理系主任、員生消費合作社理事主席、餐旅管理相關教師兩名、學生會會長、學生議會議長及學生宿舍自治委員會主任委員及副主任委員(男、女生宿舍齋各1員)等組成之，上述委員由校長聘任之，委員任期為一年得連任之。聘任委員均為無給職。

四、本委員會下設衛生安檢、總務及環保三個工作小組，配合本校餐飲衛生輔導辦法實施，以協助會務之推動。其職掌如下：

(一)衛生安檢組：由學生事務處負責下列事項

- 1. 協助總務組於合約中納入餐飲衛生安全及環境規劃規範。
- 2. 配合主管機關對校內餐廳、飲食等食品衛生之檢驗。
- 3. 執行衛生督導與環境檢查。
- 4. 針對相關違反衛生規範，提供改善建議，並知會總務組督導餐廳限期改善。
- 5. 評估衛生督導成效，提供委員會做為廠商評選或續約之參考。
- 6. 處理教職員生反映餐廳飲食衛生與餐具設備相關意見。
- 7. 其他相關衛生安全事項。

(二)總務組：由總務處負責下列事項

- 1. 執行委員會決議之總務行政事宜。
- 2. 經本會決議後，辦理廠商續約、招標資格審查及合約擬訂，並督導合約之執行。
- 3. 訂定合約規範；涉及衛生安全之條款，應會同衛生安檢組及環保組擬訂，始得進行後續行政事宜。
- 4. 負責餐廳財產之維護、清點與保管等事項。
- 5. 協同執行餐廳衛生督導，並追蹤違反合約之後續處理。
- 6. 其他相關庶務事項。

(三)環保組：由環境保護暨安全衛生中心負責下列事項

- 1. 清運校內餐廳之一般廢棄物(含廚餘)及資源回收物。
- 2. 協助總務組擬訂合約中之環境保護與規劃條款。
- 3. 宣導餐廳各項環保事宜，其他相關環保法規仍由餐廳自行遵循。

- 五、本委員會每學期至少召開一次會議，會議中應就會務執行狀況提出報告。如有本委員會四分之一以上委員之連署，並有二分之一以上委員之出席得召開臨時委員會。
- 六、本委員會召開時，得視需要邀請有關單位或人員列席報告或說明。
- 七、本要點經行政會議通過後施行，修正時亦同。