

國立臺灣大學加強校內食品衛生管理要點

民國八十七年一月二十一日第十六次膳食協調
委員會核定

民國八十七年三月二十四日第二〇四九次行政
會議通過

- 一、 為維護本校教職員工學生膳食衛生及安全，加強本校各餐廳、福利社、小吃部、販賣部等販售食品單位之衛生管理，訂定本要點。
- 二、 各販售食品單位販售食品應保持新鮮，如有變質、腐敗、染有病原菌或逾保存期限之情形者，不得販賣。
- 三、 各販售食品單位販售食品，除本校自製食品外，須由經衛生機關檢驗合格之合法廠商製造，以選用C A S優良食品、GMP食品為原則，確保品質新鮮衛生。
- 四、 各販售食品單位販售有容器或包裝之食品、食品添加物及食品用洗潔劑，應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：
 - (一) 品名。
 - (二) 內容物名稱及重量、容量或數量；其為兩種以上混合物時，應分別標明。
 - (三) 食品添加物名稱。
 - (四) 製造廠商名稱、地址。輸入者並應加註輸入廠商名稱、地址。
 - (五) 製造日期或有效日期。經中央主管機關公告指定須標示保存期限或保存條件者，應一併標示。
 - (六) 其他經中央主管機關公告指定之標示事項。
- 五、 各販售食品單位販售、貯存食品均應加蓋或包裝，其場所及設施之衛生標準，應依據「國立臺灣大學膳食衛生安全管理辦法」規定辦理之。
- 六、 各販售食品單位販售之包子、饅頭、米粽、黑輪、甜不辣等熱食必須當日製作，並須置於攝氏六十五度以上之保溫設備內，始可出售。當日未售完者應予丟棄，不可再販售。
- 七、 各販售食品單位販售之冰類食品必須係在廠完全包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備內始可出售。
- 八、 各販售食品單位販售之需要冷藏之食品，必須置於攝氏五度以下之冷藏設備內始可出售。

- 九、 各販售食品單位之保溫、冷凍、冷藏設備，均應加裝溫度計，以備查驗。
- 十、 各販售食品單位販售之外訂餐盒之衛生管理，應依據「國立臺灣大學膳食衛生安全管理辦法」及「國立臺灣大學外訂餐盒衛生管理要點」規定辦理。
- 十一、 各販售食品單位工作人員（包括工讀生）之衛生及健康管理，應依據「國立臺灣大學膳食衛生安全管理辦法」規定辦理。
- 十二、 本校員生消費合作社營業量較大，提供其各類食品貨源供應廠商至少須二家以上，且供貨數量宜接近，以利食用者選擇並分散貨源，降低食品中毒之機率。
- 十三、 校內各單位人員如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向本校膳食協調委員會（學務處學生住宿服務組）或衛生保健及醫療中心報告，俾採必要措施。
- 十四、 發現教職員工學生有疑似食物中毒跡象〔噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉…等症狀〕時，應將病患送醫檢查治療或採取必要緊急救護措施，並通知家屬。同時，應儘速向教育部提報實際情況與處理過程，並聯繫當地衛生行政機關。
- 十五、 各販售食品單位之權責管理單位應每週、本校膳食協調委員會應每學期兩次派員至各販售食品單位抽查其衛生狀況。
- 十六、 未依本要點規定辦理者，依「國立臺灣大學膳食衛生安全管理辦法」第十條辦理。
- 十七、 本要點由本校膳食協調委員會會議核定後公告實施，修訂時亦同。