

國立臺灣大學外訂盒餐衛生管理要點

中華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

中華民國八十七年三月二十四日第二〇四九次行政會議通過

中華民國八十九年一月二十六日第二十次膳食協調委員會修訂通過

中華民國九十四年元月十九日膳食協調委員會修正通過

中華民國九十七年元月十五日膳食協調委員會修正通過

- 一、為維護本校教職員工學生用餐衛生及安全，加強本校各教學研究單位、行政單位及各餐廳、福利社、小吃部、販賣部等販售外訂盒餐單位（以下簡稱各單位）之盒餐衛生管理，訂定本要點。
- 二、膳委會執行小組應定期向衛生行政機關索取優良盒餐廠商評鑑名單，並行文轉知校內各單位作為外訂盒餐之參考。各單位外訂盒餐應以優良盒餐廠商為對象。
前項優良盒餐廠商係指取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽檢、評鑑為衛生優良者。
- 三、各單位外訂盒餐，除情況特殊外，應向衛生行政機關所遴選之優良廠商訂購，並提供兩家以上之盒餐，以利食用者選擇。
- 四、各販售外訂盒餐單位之權責管理單位應於每學年開學後半個月內或異動時，將所擇定之盒餐業之公司（工廠）營利事業登記證影本、最近一個月內之當地衛生機關檢驗報告、盒餐業者相關資料（負責人、公司或工廠地址、電話、每日供應本校盒餐數概量）等收繳齊備，由膳委會執行小組彙整後，統一呈報至教育部備查；並行文台北市及新北市衛生局以促其加強盒餐業公司（工廠）之查核及檢驗。
各權責管理單位並應於轄下各出售盒餐之地點，公佈盒餐廠商相關資料及近期檢驗報告。
- 五、本校膳食協調委員會應派員於每學期初至各盒餐製造場所實地了解其衛生狀況。
- 六、各販售外訂盒餐單位應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則並應依規定投保產品責任險。

- 七、各單位應規定廠商依規定時間送達盒餐，其時間以儘量接近用餐時刻為宜，最早不超前一小時為限，各單位應做初步抽檢，檢視其內容、味道、包裝、標示…等，如果有衛生安全之虞時，應予退還。
- 八、各單位應注意盒餐暫存保管之場所衛生，不得置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵垢、積水、濕滑等處。
- 九、販售盒餐之保存期限夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為限。當日未售完者應予丟棄，不可再販售。
- 十、各單位應建立盒餐抽存備驗制度，將當日訂購之盒餐各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，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。
- 十一、本校員生消費合作社應依膳委會執行小組指定抽檢日期將轄下販售之外訂盒餐自行送臺北市衛生局檢驗，檢驗項目包括：防腐劑、大腸桿菌最確數、大腸桿菌群最確數等。檢驗報告送除膳委會執行小組備查外，並應公布於各出售盒餐之地點。
- 十二、校內各單位人員如發現所進食之盒餐有異味或異樣時，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。
- 十三、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。
- 十四、各販售外訂盒餐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外訂盒餐單位抽查其盒餐抽存備驗狀況。
- 十五、未依本要點規定辦理者，依「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」第十條辦理。
- 十六、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。