

## 國立雲林科技大學膳食指導委員會設置要點

80年7月11日第一次行政會議通過  
82年9月17日訓育委員會修訂通過  
94年9月13日94學年度第二次行政會議通過實施  
100年11月15日100學年度第三次行政會議通過實施  
103年1月14日102學年度第5次擴大行政會議修正通過  
107年9月11日107學年度第1次擴大行政會議修正通過  
111年3月15日110學年度第7次行政會議修正通過

- 一、本校為加強推展學校膳食營養衛生工作及餐飲衛生管理，維護員工生飲食安全，特設置膳食指導委員會（以下簡稱本會）。
- 二、本會置委員 21 人，主任委員一人，由校長擔任；學生事務長、總務長、國際事務長、主計室主任、環境安全科技中心主任、總務處資產經營管理組組長、學生事務處生活輔導組組長、學生事務處衛生教育組組長為當然委員，其餘委員遴選為學院教師代表 5 人、合格之餐廳衛生督導人員 1 人、職工代表 1 人及學生代表 5 人。本會置執行秘書一人，由學生事務長兼任。
- 三、本會委員除當然委員外，其餘委員產生方式分別為：教師代表由每院推派 1 位教師；職工代表由業管單位推薦。學生代表由各學院推派代表 1 名。任期一年。
- 四、本會職掌如下：
  - (一) 出席本會各項會議。
  - (二) 可定期或不定期對餐飲業者實施餐飲衛生管理之督導與考核。
  - (三) 監督並指導餐飲業者改進餐飲衛生。
  - (四) 有關餐廳合約及解約、續約事宜之建議。
  - (五) 餐廳招標事宜之建議。
- 五、本會其下分置總務、衛生、環保三組，其職掌如下：
  - (一) 總務組：由總務處負責下列事項
    1. 執行本委員會決議之總務相關事項。
    2. 經本會決議後，辦理承包商續約或招商等資格及合約內容。
    3. 審查餐飲供應承包商利潤及商品價格。
    4. 負責合約內設施之購買、保管與維護，以及餐廳、廚房之修繕等工程事項。
    5. 負責合約內容相關規範之訂定，其中衛生安全相關規範，應與衛生組及環保組共同擬訂，並獲學務處同意後，始得進行後續事宜。
    6. 負責承包商反映意見之處理，並於更換承包商時，進行設施清點與移交。
    7. 負責執行廚房、餐廳、福利社、及各學院飲食店，設施環境督導及考核檢查。
    8. 協助餐廳衛生督導之執行與違反衛生規範事件之後續相關處理。

9. 其他相關事項。

(二) 衛生組：由學生事務處負責下列事項

1. 協助總務組，於合約擬訂內容，加強餐飲衛生安全及環境規劃之規範。
2. 協助有關機關對校內餐廳、福利社、飲食等食品衛生及營業之檢驗。負責校內餐廳、福利社、各學院餐飲店，環境、餐飲、炊具及餐具等相關衛生檢查。
3. 進行衛生督導與食品簡易檢查。
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. 針對衛生督導成效，提出檢討意見，以作為委員會聘用承包商之參考依據。
6. 其他相關事項。

(三) 環保組：由環境安全科技中心負責下列事項

1. 負責校內餐廳、餐飲廢棄物(水)、廢油、空氣污染之監督及管理。
2. 協助總務組擬訂合約內容，加強環境規劃事宜。
3. 其他相關事項。

六、本會開會時由主任委員主持。主任委員不克主持時，由學務長或總務長代為主持。

七、本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。