

國立雲林科技大學餐飲場地租賃契約書附約條款

飲食衛生管理

甲方依「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引」訂定目前飲食管理規範，相關法規修正時，以新增訂或修正法規為規範，並列入合約規範，乙方不得異議。

一、人員管理：

- (一) 乙方餐飲從業人員應符合食品良好衛生規範準則之附表二食品業者良好衛生管理基準。新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。檢查項目包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病(項目將依食品良好衛生規範準則之附表二食品業者良好衛生管理基準為依規)，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前亦需提出健康合格證明書，違者每位罰新台幣 2,000 元；每隔 1 週累罰。
- (二) 乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- (三) 乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時，乙方不得以任何理由拒絕，每位員工均需配合參加，未參加者須 1 週內補上課，惟已參加該年衛生局辦理相關研習者得免參加校內講習，未參加講習者每位罰 500 元。其方式說明如下：
 1. 持證廚師應在證書有效期間內接受各級衛生主管機關或其

認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。

2. 非持證之學校餐飲從業人員，應參加校內自行辦理衛生教育訓練，其時數每學年應至少 8 小時。

(四) 乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

(五) 乙方應符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率：供應學校餐飲之餐飲業為 75%。

(六) 每學年開學前一週，應提供有效期限內之技術士證照及健康檢查合格證明書，並由甲方於開學前進行書面審查，經確認後，方可營業。

二、品質管理：

(一) 乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。

(二) 凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。

(三) 廠商所供應之食品，本校將依食品良好衛生規範準則第 26 條規定不定時進行抽驗，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者，經通知仍未改善者，每 1 項目罰新台幣 500 元整。

(四) 用餐人因攝食乙方所供應之食品而發生疑似食品中毒現象，於調查期間，應暫停作業、停止販賣及禁止進行消毒，並封存該產品；直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後或至廠商改善完

成並經機關認可後，始可恢復履約(供餐)。

- (五) 食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者，甲方得終止契約或解除契約之部分或全部。
- (六) 乙方如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟甲方認定乙方之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者，將提報甲方膳食指導委員會會議審議，若決議為終止契約，甲方得逕行終止契約。
- (七) 乙方提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；甲方每週進行抽驗，必要時，得進行病原性微生物之檢測。
- (八) 出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者，依情節情形罰 1,000 元至 2,000 元。
- (九) 不得有過期食材，經查發現每一單項罰 500 元，未改善者得累罰。
- (十) 乙方應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午 12 時前至雲林縣(市)政府(或教育部)指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。
- (十一) 乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，產品溫度若在危險溫度帶(10~60°C)不得超過 4 小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。
- (十二) 乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台

灣優良農產品標章、或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(十三) 乙方供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

1. 生鮮類(肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告衛生標準之檢驗合格證明。
2. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
3. 加工食品類：TQF 產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
4. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或 TQF 標章，如該項產品無正字標記或 TQF 標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
5. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。方法之藥物殘留檢驗報告。
6. 冷凍、冷藏食品：TQF 驗證標章產品檢驗合格證明或符合餐廳應依學校餐廳廚房員工合作社衛生管理辦法第 10 條規定，每日供餐之菜色屬於高水活性、低酸性食品菜餚應至少各保留一份含早餐、中餐、晚餐保存於檢體冰箱，未留檢體，每 1 餐罰新台幣 500 元整，仍未改善者，則罰金加倍；罰金未繳清者，不得退還保證金。

(十四) 選購蛋品時，應依行政院農業委員會「散裝雞蛋溯源標誌管理制度」，提供溯源標籤內容完整之蛋品，不得購買液態蛋。

(十五) 乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

三、清潔衛生管理及配合防疫措施：

- (一) 乙方須依衛福部中央疫情流行指揮中心及教育部「大專校院因應特殊嚴重傳染性肺炎防疫管理指引」進行相關防疫措施。
- (二) 甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。
- (三) 垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- (四) 使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- (五) 廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。
- (六) 如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

四、餐飲衛生督導執行說明：

由衛生教育組於每學年成立「學校餐飲衛生稽查小組」，成員有膳食指導委員會委員、餐飲督導人員、兼任營養師、學生膳食自治委員會幹部，稽查小組於「每週」至餐廳進行例行性餐飲衛生督導，發現違反附件一規範者，第一次予以輔導登記於「本校餐飲衛生管理檢查改善通知單」且應於限期內改善完竣，若未於限期內改善(複檢不合格)，將依違規事項「記點」處理。經屢次輔導後，仍不見其改善且情節重大者或違規事項每學年度達 20 點(含)以上者，將提報膳食指導委員會審議，若決議為終止契約，則甲方得逕行終止契約，並沒收履約保證金，乙方不得異議。

五、違規事項：

甲方依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」違約記點及罰鍰標準(如附件一)處理乙方部分違規事項，乙方違反計點項目，每項第一次皆採口頭警告(表中 37 項次無口頭警告直接罰鍰)，第 2 次以上處記點罰鍰，每 1 點罰鍰新台幣 500 元(第 11 項及第 37 項罰鍰從其規定)，以此類推，違規記點皆需經乙方改善完成並經機關認可。若乙方同一項

目經機關連續開立改正通知單達三次以上仍不見改善，將提報膳食指導委員會審議，若決議為終止契約，則甲方得逕行終止契約，並沒收履約保證金，廠商不得異議。

附件一 大專校院餐飲衛生管理檢查表違規記點表(110.12.1)

類別	項次	違規記點	違規事實
作業場所衛生管理	1	2 點	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。
	2	1 點	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。
	3	1 點	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。
	4	1 點	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
	5	1 點	作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有 適當功效 ，並經常清理維持清潔。
	6	1 點	照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。
	7	1 點	作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。
	8	1 點	食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。
	9	1 點	應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。
	10	1 點	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。
從業人員衛生管理	11	1 位 2 點 及罰鍰 2000 元	從業人員應健康檢查，檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。
	12	1 位 1 點 及罰鍰 500 元	從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有 完整紀錄 。
	13	1 點	食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
	14	2 點	食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作， 禁止 傷口直接接觸食品。
	15	1 點	調整食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能汙染食品等行為。
	16	1 點	手指不可觸及餐具之內面或食物。

洗手設施	17	1 點	應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。
消毒等化學物質清潔用	18	1 點	清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標記，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑。不得存放使用。
	19	2 點及 食材過期 罰鍰 \$500 元	食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。
	20	1 點	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。
	21	3 點	冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。
	22	1 點	乾料、包材庫，應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫需溫溼度管控，並備有相關紀錄。
	23	1 點	食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。
	24	1 點	驗收完成之食品或半成品應盡速儲藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫防)，以防止受到汙染。
	25	1 點	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉感染。
	26	1 點	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。
食品製備及供膳衛生管理	27	2 點	切割生、熟食的刀具、砧板，應分開使用予適當管理如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品時手部應保持清潔，並可戴乾淨手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。
	28	1 點	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。
	29	1 點	油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。
用餐場所及衛生管理	30	1 點	烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色異味、發霉及異物剝落等情形。
	31	1 點	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

	32	1 點	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。
食 材 校 園	33	1 點	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 (1)餐廳廠商是否落實登錄 (2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料是否完成登錄。
其 他	34	1 點 及罰鍰 \$500 元	每日製作完成之高水活型、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。
	35	1 點	散裝雞蛋溯源標誌制度提供溯源標籤內容完整之蛋品，不得購買液態蛋。請提供二維條碼資料。
	36	1 點	供應之食品每週進行抽驗，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者，第 1 次以書面通知，仍未改善者記點。
	37	1 點及 罰鍰 \$1000- 2000 元 不等	消費者發現食品內出現生物性或物理性異物，經學校認定情節嚴重者。
	38	1 點	需依衛福部及教育部「大專校院因應特殊嚴重傳染性肺炎防疫管理指引」進行相關防疫措施。