

# 國立雲林科技大學餐飲場地租賃契約書附約條款

## 餐飲衛生管理

113年8月版

甲方依據「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」和教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引訂定餐飲衛生管理規範，相關法規、指引修正時，以增訂或修正後為主並列入規範，乙方不得異議；其他各食品相關法規，如有違反仍須依各法規規定承擔相關責任。

### 一、人員管理：

- (一)乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，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，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2000元，**限期未改善者，得連續處罰。**
- (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，每年應至少參加衛生（健康飲食）講習8小時，違者每位罰新台幣1000元，**限期未改善者，得連續處罰。**
- (四)乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕。
- (五)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。

### 二、品質管理：

- (一)乙方於履約期間內，應接受甲方衛生稽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)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時前至教育部指定之校園食材登錄平臺，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)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。未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記5點。
- (四)乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後應儘速食用，熱藏餐點建議於4小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過2小時，夏

天(室溫超過 32°C) 不超過1小時，以避免細菌在食品中繁殖。

- (五) 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」、「糧食管理法」及「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。
- (六) 乙方供應之食品，除取得依「有機農業促進法」或「農產品生產及驗證管理法」驗證通過之產品外，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方法之藥物殘留檢驗報告。
  2. 冷凍、冷藏食品：TQF驗證標章產品檢驗合格證明或符合衛生標準之檢驗合格證明。
  3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告或建議方法之農藥殘留檢驗報告。
  4. 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。
  5. 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。
  6. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- (七) 乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知甲方，並與甲方討論將更換同等級食品。
- (八) 乙方若有供應自助餐及盒餐、便當者，應保留盒餐樣本一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留食品應標示日期、餐別、重量至少200克以上，置於攝氏七度以下、冷藏保存48小時；經查乙方未自行保留檢體，一日罰新台幣500元。
- (九) 食品(材)或販售項目須符合衛生規定，依「食品中微生物衛生標準」、「飲用水水質標準」等，每學期(至少一次)自行抽驗送至雲林縣衛生局檢驗，並保有相關紀錄。

### 三、清潔衛生管理：

- (一) 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。
- (二) 甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。
- (三) 乙方的垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- (四) 乙方的使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- (五) 乙方的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、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止契約

乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知乙方記點、罰款、暫停執行契約之部分或全部，或終止契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償乙方因此所生之損失，亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

項目	罰則	備註
1. 乙方違反大專校院餐飲衛生管理工作指引最新訂定之「餐飲衛生管理檢查表」（參附錄一，項目24除外）；經學校以書面通知廠商改善而未依限改善或複檢不合格者，記1點。	記點	項目24，依實際情況記1~5點
2. 乙方違反契約書附約條款_餐飲衛生管理；經學校以書面通知而未依限改善者。	記點或罰款	
3. 乙方記點累計達15點以上者。	暫停供膳 直至複檢合格	
4. 乙方所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停販售 或使用該品項，直至檢驗符合規定後，始可恢復	
5. 乙方所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。	暫停供膳	待調查釐清或直至檢驗符合規定後，始可恢復履約。
6. 乙方履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵或限期改善逾期未改善者。		至乙方改善完成並經甲方或機關認可後，方可恢復履約。
7. 出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者。		
8. (1) 乙方所供應之食品發生疑似食品中毒現象。 (2) 食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者。 【衛生福利部對於食品中毒定義如下： 2人或2人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，稱為1件食品中毒案件。 i. 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。 ii. 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。】		(1) 暫停乙方契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2) 提報至甲方之膳食指導委員會會議審議是否終止契約。
9. 其他重大情節經甲方確認者。	提報至甲方之膳食指導委員會會議審議是否終止契約。	
10. 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，惟學校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。	提報至甲方之膳食指導委員會會議審議是否終止契約。	
11. 乙方記點累計達20點以上者。	提報至甲方之膳食指導委員會	

	會會議審議是否終止契約。
12. 乙方經查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。	暫停乙方契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定或驗收合格，始可恢復履約。