南華大學膳食衛生指導委員會組織要點

85 年 10 月 30 日 85 學年度第 1 學期行政會議審議通過
86 年 09 月 10 日行政會議修訂通過
87 年 11 月 11 日學務會議修訂通過
88 年 10 月 27 日行政會議審議通過
99 年 6 月 1 日 98 學年度第 2 學期第 1 次學務會議修訂通過
99 年 8 月 3 日 99 學年度第 1 學期第 1 次行政會議修訂通過
102 年 4 月 11 日 101 學年度第 2 學期第 1 次學務會議修訂通過
104 年 4 月 13 日 103 學年度第 2 學期第 2 次行政會議修訂通過
105 年 6 月 27 日 104 學年度第 2 學期第 5 次行政會議修訂通過
113 年 1 月 3 日 112 學年度第 1 學期第 2 次膳食衛生指導委員會提案討論
113 年 1 月 22 日 112 學年度第 1 學期第 5 次行政會修訂通過
113 年 10 月 8 日 113 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會提案討論
113 年 10 月 21 日 113 學年度第 1 學期第 3 次行政會議修訂通過

一、本校為加強餐飲衛生管理、維護教職員工生飲食安全，特依教育部及衛生署會銜函頒之「大專院校餐廳衛生改善方案規定」，設置膳食衛生指導委員會(以下簡稱本委員會)。

二、本委員會置委員若干人，學生事務長、總務長、人事室主任、會計室主任、學生事務處生活輔導組組長、身心靈健康中心主任、總務處事務組組長、營繕組組長為當然委員。並由各學院推薦教師代表各一人、人事室推薦職員二人、各學院學生代表各一人為委員，以上委員均由校長聘任，任期為一學年，無連任限制。

三、本委員會置主任委員一人，由校長或校長指派副校長兼任，副主任委員由學務長兼任，執行秘書一人，由學務處身心靈健康中心主任兼任，其下分設總務、衛生、綜合三組，各組成員於本委員會討論之，工作職掌如下：

（一）、總務組：

1、審查餐飲供應承包商資格及合約內容

2、接洽廠商，辦理招標、簽約及監督合約之執行

3、審查餐飲供應承包商利潤及商品價格

4、設施之購買、保管與維護

5、承包商更換時使用設施之清點、移交

6、餐廳、廚房之設計、修繕等工程事項

7、其它相關總務事項

（二）、衛生組：

1、膳食工作人員之健康檢查

2、協助有關機關或單位對校內、外餐廳、飲食店之檢查

3、食品衛生及營養之檢驗

4、廚房、餐廳環境衛生之檢查

5、炊具、餐具等衛生檢驗

6、其它相關食品安全及衛生事項

（三）、綜合組：

1、教職員工生對餐飲意見之綜合處理

2、承包商反映意見之處理

3、其它綜合相關事項

四、本委員會每學期至少召開一次，必要時得召開臨時會議，並得邀請有關人員列席，應有二分之一以上委員出席始得開會，會議之決議以出席委員二分之一以上同意行之。當然委員無法出席會議得委託代理人出席；推薦委員不能親自出席會議時得委託其他委員代理。

五、本要點經膳食衛生指導委員會討論，行政會議通過後，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。