大葉大學衛生暨膳食委員會組織要點

89年03月22日行政會議審核通過
94年04月21日行政會議修正通過
111年04月28日行政會議修正通過
115年01月08日行政會議修正通過

一、本校為加強推展學校衛生暨膳食營養工作、改善學校環境衛生、維護校園飲食安全、促進學生與教職員之身心健康，特依「學校衛生法」與「大專院校餐廳衛生管理方案」規定，設立衛生暨膳食委員會（以下簡稱本委員會）。

二、本委員會之任務：

(一)年度衛生保健工作計畫與經費審議。

(二)年度衛生工作之督導與檢討。

(三)環境衛生之建議與督導。

(四)餐廳與飲用水衛生督導。

(五)學校衛生保健教育與活動策劃及協調。

(六)其他有關衛生保健工作之協調與建議。

三、本委員會置委員若干人，由學務長、總務長、環境管理暨安全衛生中心主任、會計主任、生活暨住宿輔導組組長、學生輔導暨健康中心、事務管理組組長、員生消費合作社理事主席，並由各學院推薦教師代表各一人，人事室推薦職員二人，課外活動暨服務學習組推薦學生四人組成之。其任期一年，並得連任。

四、本委員會設主任委員一人，由學務長兼任，執行秘書一人，由學生事務處學生輔導暨健康中心主任兼任，秘書三人，分別由學務處、總務處、環安中心派員擔任，其下分置總務、膳食督導、環保、健康服務四組，其職掌如下：

(一)總務組：由總務處事務管理組負責。

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、負責販賣商更動時設施清點、移交工作。

6.、餐廳、廚房之設計、修繕工程及建築設備與消防設施安全維護管理事項。

7、承包商反映意見之處理。

8、其他相關事項。

(二)膳食督導組：由學生輔導暨健康中心與事務管理組負責

1、膳食工作人員之健康檢查與衛生教育訓練。

2、協助相關單位對校內餐廳、美食街、便利商店及飲食店之衛生檢查。

3、食品衛生及營養之檢驗。

4、廚房、餐廳、美食街、便利商店、及各學院飲食店設施之環境衛生督導及考核。

5、供餐作業之衛生督導、炊具及餐具等衛生檢驗。

6、校內餐廳、便利商店、美食街、各學院飲食店之衛生督導檢查。

7、受理「校內餐飲消費者申訴案件」工作。

8、食物中毒事件之調查、處理及通報。

9、其他相關事項。

(三)環保組：由環安中心負責

1、校內餐飲販賣處水源與廢棄物(水)之監督及管理。

2、校內用水水質檢驗之工作。

3、其他相關事項。

(四)健康服務組：由學生輔導暨健康中心負責

1、學校衛生與健康促進工作之規劃。

2、衛生教育之推展與訓練事項。

3、其他相關事項。

五、本委員會於每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議及邀請有關人員列席。

六、本委員會議決之事項送請本校有關單位分別執行之。

七、本要點經行政會議通過後實施，修正時亦同。