

國立中興大學餐廳衛生管理委員會組織規則

民國 91 年 3 月 6 日第 286 次行政會議通過
民國 97 年 9 月 17 日第 338 次行政會議修正通過
民國 98 年 5 月 20 日第 344 次行政會議修正通過
民國 98 年 5 月 20 日第 344 次行政會議修正通過
民國 103 年 11 月 26 日第 388 次擴大行政會議修正通過（第 2、4 條）

- 第一條 為保障本校教職員工生餐飲品質，依據教育部台體字第八九〇〇二一一四號函及行政院衛生署衛署字第八九〇〇一二九一號函頒之「大專院校餐廳衛生管理方案」，設置「國立中興大學餐廳衛生管理委員會」（以下簡稱本會）。
- 第二條 本會置主任委員一人，由學務長擔任；學務長、總務長、主計室主任、產學營運總中心主任為當然委員；一般委員若干人，由住宿輔導組組長、事務組組長、營繕組組長、環保組組長、保管組組長、課外活動組組長、生活輔導組組長、營養師或實際負責餐廳衛生督導人員及食生系教師代表各一人、學生代表二人（學生會會長、學生膳委會會長）組成。執行秘書由健康及諮商中心主任擔任。
- 第三條 本會每學期開會一次，由主任委員擔任主席，必要時得召開臨時會議。
- 第四條 本會下設總務、衛生安全兩組，執行各項工作與業務：
一、總務組：由產學營運總中心執行長、事務組組長、營繕組組長、保管組組長組成，負責人由各主任、組長擔任，分層負責，職掌如下：
（一）負責餐廳招標、簽擬合約，並監督合約之執行。
（二）執行對承包商租金、罰款事宜。
（三）規劃餐廳設施改善、維護與修繕。
（四）負責包商平時及轉移時，使用設施之保管維護與點交。
（五）其他相關事宜。
二、衛生安全組：生輔組組長、課外活動組組長、住宿輔導組組長、健康及諮商中心主任、營養師或實際負責餐廳衛生督導人員、食生系教師、環保組組長、學生膳委代表組成，負責人由健康及諮商中心主任擔任，職掌如下：
（一）辦理本會會議之決議事項。
（二）督導學生膳委會之組成與工作職掌之執行。
（三）餐廳、廚房設施及炊具、餐具衛生之檢驗。
（四）協助（調）有關單位對餐飲衛生、安全檢查。
（五）膳食工作人員作業衛生及協助定期之健康檢查。
（六）蒐集師生對餐廳及承包商反映意見處理。
（七）辦理市場價格調查及審議食物種類與價格。
（八）策劃有關餐飲改善之參訪活動、座談會、問卷調查等。
（九）其他相關事宜。
- 第五條 本規則經行政會議通過後實施，修正時亦同。