

聖約翰科技大學校園餐飲衛生事件處理要點

100 學年度第 2 學期衛生保健與膳食委員會會議通過(101.6.13)

- 一、 依據「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，特訂定「聖約翰科技大學餐飲衛生事件處理要點」，以下簡稱本要點。
- 二、 為預防校內發生餐飲衛生事件，並讓本校師生發生餐飲衛生事件時，對處理程序有所遵循，校內遇有餐飲衛生事件發生時，應依本校「餐飲衛生事件處理流程」處理，先以電話通報學務處衛生保健組及總務處事務組，假日通報校安中心。
- 三、 處理原則如下：
 - (一)餐飲衛生事件發生時，請立即攜帶證據或照片，向衛生保健組反應；不接受隔餐反應。
 - (二)衛生保健組立即向包商經理及業者反應事件。
 - (三)填報「餐飲衛生事件反應記錄表」。
 - (四)若確認為業者責任，則由總務處依合約處理並賠償。
- 四、 事後處理：
 - (一)加強稽核餐廳、廚房環境衛生及督導工作人員清潔衛生。
 - (二)重新檢討業者供膳衛生狀況。
 - (三)記錄發生原因或狀況，留做參考。
- 五、 本要點經學校衛生保健與膳食委員會會議通過，陳校長核准後公佈實施，修正時亦同。