

東海大學校園穿堂定點販售餐食管理要點

民國 115 年 9 月 23 日膳食管理委員會會議通過

第一條 東海大學膳食管理委員會（以下簡稱本會）為滿足全校師生用餐需求，提供校內餐廳定點販售餐食服務，並維護食品安全衛生、通行秩序與穿堂環境整潔，特訂定「東海大學校園穿堂定點販售餐食管理要點」（以下簡稱本要點）。

第二條 本要點相關業務權責劃分如下：

- 一、餐飲衛生督導單位：健康暨諮商中心（以下簡稱健諮中心），負責設攤廠商意願彙整、餐飲衛生督導、動線規劃及餐食品項審議等事宜。
- 二、場地主管單位：學校各場地主管單位，負責設攤場地借用審核、空間秩序維護及現場設施管理。

第三條 本要點適用對象以本校現行簽約營運之校內餐飲廠商為限。健諮中心應於每學期開學前彙整有意願設攤之廠商名單，統一向各場地主管單位提出場地借用申請，經核准後始得設攤。

第四條 設攤廠商販售之餐食品項及其價格，須提送至本會「餐廳品項價格審議小組」審議通過後，始得公開陳列販售。未經審議通過之品項，不得私自販售或任意調整價格。

第五條 設攤位置與通行規範如下：

- 一、管理學院穿堂：
 - （一）設攤位置以管理學院穿堂「廣告看板」一側為原則，每相鄰兩柱之間以擺設兩家攤商為限，並依指定點位依序設攤；設攤空間若已額滿，不得擅自擴增攤位或占用通道。
 - （二）設攤廠商應配合健諮中心規劃之排隊動線指引人流，維持單向順暢排隊，嚴禁阻礙穿堂主通行走道及緊急疏散動線。
- 二、其他校園穿堂：依各該場地借用管理要點，經與各場地主管單位協調確認設置區域及動線後，始得設攤。
- 三、遇校內舉辦重大活動或特殊情事時，主辦單位或場地主管單位得與設攤廠商協調，經雙方同意後彈性調整設攤位置。
- 四、遇雨天或惡劣天候時，廠商得視現場狀況暫移至具遮蔽且安全之空間設攤，惟仍應確保通道暢通與環境衛生。
- 五、現場若有未盡事宜，應及時通報健諮中心與該場地主管單位協調處置。

第六條 為考量食品衛生安全，設攤廠商須遵守衛生福利部《食品良好衛生規範準則》及本校餐飲衛生管理相關規定：

- 一、餐點運送過程中，應備妥適當之防塵、保溫或保鮮設備。
- 二、現場販售之熟食及易腐敗菜餚於常溫下存放不得超過 2 小時；若需長期存放，熱藏溫度應維持在攝氏 60℃ 以上，或及時予以冷藏/冷凍保存。
- 三、健諮中心得定期或不定期進行現場衛生查核與抽驗。廠商若違反食品衛生安全相關法令，除依法受罰外，本校得立即終止其設攤權利。

第七條 各設攤廠商應自行設置垃圾桶及廚餘回收設施，並主動引導購餐者落實分類丟棄。每日販售結束後，廠商應負責清理周邊垃圾、油漬及殘渣等，將場地完全復原清潔，不得遺留任何廢棄物於現場。

第八條 廠商如有未經審議私自販售未經核備之品項、任意調價、違反食品衛生、破壞環境或產生噪音等違規情事，健諮中心得開立限期改善通知單；經通知逾期仍未改善或違規情節重大者，依合約相關規定予以開罰，並提送本會議處，得立即終止其設攤資格，且列入未來合約續約評核之重要依據。

第九條 本要點經膳食管理委員會審議通過後實施，修正時亦同。