

112 學年度 (第一學期) 餐飲廠商繳交資料及工作須知

- 一、本校 112 學年度第一學期開學日為 112/09/11(一)，餐飲衛生會議於 08/28(一)下午 14:00 以線上會議進行，請務必參加(若未參加致不明瞭相關規定，爾後衍生爭端與罰鍰時，後果自負。)
- 二、請餐飲廠商於 112/08/24 (四) 下午 5 點前繳交以下資料(請利用暑假期間完成)；112/09/07 (四) 資料不齊或限期催繳仍無法完成，將依契約處理。
- (一) 校園食材登錄平臺—設定各攤商帳號、不供餐日等(特別留意假日不供餐設定)，並於 112/08/28 (一) 前完成 112 年 9~10 月資料登錄。
- (二) 餐飲從業人員健康檢查表—112 學年度使用本校體檢表(不接受其他格式)，於體檢表上黏貼照片。繳交合格體檢表後，本組將製作識別證，請於上工時配戴。
- (三) 員工證照、訓練時數證明(一律繳交**正本**，掃描後歸還)
- 烹調技術士或廚師證。凡需持刀鏟工作者皆須持證，持證率需達 75%。
 - 112 年度訓練時數證明：所有工作人員均需滿 8 小時/每學年。
- (四) 餐飲從業人員名冊—提供紙本及電子檔。
- ※ 應聘專責衛生督導人員駐校管理，擔任餐飲衛生督導、溝通窗口及落實學校衛生政策等工作，並繳交相關證明影本至衛生保健組備查。請參閱契約書-(從業人員組織管理)第一條
- (五) 食材來源證明—提供電子檔並檢附相關證明
- 團體膳食食材供應商名冊—各攤位將供貨商分別列冊，若各攤有使用同廠牌之商品，請備註並繳交**一份**相關食材來源書面證明。
 - 供貨商之營利事業、公司、工廠登記證—可查詢「經濟部商業司」-商工登記公示資料查詢，參考網址 <https://findbiz.nat.gov.tw/fts/query/QueryBar/queryInit.do>
 - 檢驗合格證明；CAS、TQF、TAP、SGS 檢驗報告… (需為 112 年度)
 - 豬肉供應商及產地來源名冊。
 - 除市場現宰豬肉，其餘**完整包裝產品**皆須在外包裝上清楚標示，請務必跟供貨商確認並提供外包裝標示照片。
 - 自助餐及盒餐或便當供應樣態**一律使用國產豬**。
 - 全面使用**非基改食品**(提供非基因改造證明原料進口報關單、輸入許可證明、進口國的檢驗報告或非基因改造相關證明等)
 - 開始營業**兩週內**繳交**冰塊檢驗報告**、熟食可自主送檢，須依食品微生物檢驗標準採檢。
- (六) 環境消毒紀錄 (112 學年度第一學期) —提供(1)**病媒防治施作計畫書**及(2)施作照片
- (七) 廚餘處理廠商資料及廢油處理廠商資料 (合約皆需在有效期限內)
- (八) 公共意外責任保險+產品意外責任保險契約 (需在有效期限內)

保險項目	公共意外責任保險	產品意外責任保險
每一個人體傷責任	600 萬	100 萬
每一意外事故體傷責任	3,000 萬	400 萬
每一意外事故財物損失責任	300 萬	--
保險期間內累積總金額	6,600 萬	1,000 萬

三、本校各校區餐飲管理請依規定於營業時詳實紀錄(一律採用本校提供之表格)：

紙本表單 每個月 5 日前主動交予本組		線上表單 本組不定時線上稽核
1. 食材採購驗收紀錄表	5. 環境暨清潔用藥管理表	1. 餐飲環境清潔紀錄表
2. 油品進出管理表	6. 餐飲場所加強清消紀錄表	2. 每日餐飲安全衛生管理檢查表
3. 冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表	7. 炸油檢測及更換紀錄表	3. 餐飲檢體留存/領取紀錄表
4. 乾物料室溫溼度紀錄表	8. 食品添加物進出管理表	4. 食品退換貨處理紀錄表

【注意事項】 若有人員或供應商異動，請主動更新資料交到衛保組，若無資料，則人、物不可進用。

*人事異動—提供更新後的工作人員電子檔名冊+新人體檢表。

*供貨廠商異動—繳交食材來源證明+廠商證明。