

雲林科技大學員生餐廳租賃投標須知

一、經營範圍：含經營區及周邊區維護管理範圍

- (1) 經營區：座落雲林縣秀才段 0865 地號內，面積 560.01 平方公尺。
建物：雲林縣斗六市大學路三段 123 號，面積 560.01 平方公尺。(如平面圖)。
- (2) 周邊區：餐廳供餐區、前門中庭及廚房戶外空間，為公用空間。(詳平面圖)。
- (3) 廠商須負責經營區、廁所及周邊區公共區域清潔。

二、場地費用計算：

- (1) 租金底價為每月新台幣 25,200 元整，標價低於底價為不合格標，暑假(7、8月)及寒假(2月)減半酌收場地租金。(施工期間且經本校同意暫停營業者，則不收租金)。
- (2) 水電費計算範圍包含經營區及周邊區室內空間，每月水電費依實際使用度數計收；電費分攤方式為插座電費由廠商全部負擔，其餘使用電費(照明、緊急電源、空調)，則校方及廠商各負擔一半。
- (3) 若經營區面積因周邊區減少而增加時，則租金依原有經營區租金與面積比例增加計算。

三、經營內容：

- (1) 營業項目以餐飲為主，本校建議必須包括自助餐。若有經營超商，限直營便利商店但不得販售菸品及酒精類飲料，或其他學校禁售物品。商場之營業項目、營業時段、經營型態、空間利用構想等，請廠商自行評估與規劃，並於營運計畫書中提出完整說明。
- (2) 為配合本校推動於校內使用非一次性免洗餐具，廠商需提供本校各開會單位使用非一次性免洗餐具之餐點訂購。

四、場地與設備：

- (一) 廠商應設置必要設備：生財器具、水錶、數位電錶(配合學校規格)、用餐區桌椅及其他廠商營業所需設備。
- (二) 天花板、地板及牆面現況點交。
- (三) 廠商因營業需求所為各項改變場地現狀或設備之工程，經費應自行負擔，除自行依法規辦理外，其施工設計內容並應先行送經校方審核同意後施工，另裝修工程若涉及室內裝修行為，須依相關

規定申請建築物室內裝修審查合格。

- (四) 基於校園整體規劃及結構安全考量，任何變更本場地外觀之設計規劃、店招及類似廣告物、室外機具增設，室內場地之期初裝修及事後變更，均須事先提送計劃書及圖說經本校同意後方可施作，並不得改變本場地主體結構為主。若須設置招牌時，應配合建築及周圍環境低調裝設，並須取得本校審查同意後始得施作。未經本校同意者，本校得令其回復原狀，所需費用概由廠商負責。
- (五) 餐廳現有屬學校財產之設備，於簽約後由雙方會同清點列冊，並由廠商立據備查(設備詳如清單，其餘為原有廠商所設置)，維修保養費用由廠商負責，合約期滿如有故障未修復者及損壞者，以履約保證金抵充修護賠償費。

五、履約期間：

- (一) 自決標日起至5年。屆期6月前提出續約，得續約1次(5年)。
- (二) 場地點交：依機關通知日。
- (三) 開始營業日：場地點交日起50日曆天內(含例假日)並經學校勘驗同意後，正式營業起開始計算租金。

六、領、投、開標時間

- (一)領標時間：即日起至投標截標日期止。於上班時間洽總務處事務組領取標單或於本校網頁下載。現場實勘時間於投標截止日前，上班時間(週一至週五之上午8時至下午5時)事先來電告知(05-5524150)，本校可派人到場說明。投標廠商不得以不瞭解現狀要求更改申請文件或為其他要求
- (二)投標截止日期：民國107年1月22日9時前，以寄、送達本校，逾時視為無效報價。(親自者請送至本校文書組收件)。
- (二)收受投標文件場所：雲林縣斗六市大學路3段123號國立雲林科技大學文書組。
- (三)資格標：
開標日期：民國107年1月22日10時0分。
開標地點：斗六市大學路3段123號。(行政大樓1F開標室)
- (四)簡報評選
評選日期：民國107年1月22日14時0分。

開標地點：斗六市大學路 3 段 123 號(行政大樓 1F 開標室)。

七、廠商資格：

需有國內餐飲或商場經營 3 年以上經驗。

八、投標廠商之基本資格及應附具之證明文件如下（投標廠商未依規定檢附相關證件及文件，或經審查不合格者，為無效標單）：

(一)標封：請自備 A4 信封 1 個，按審查表所列順序，內裝以下各項所列文件（不須證件封、標價封等），標封封面請貼上「標封貼」，並請填寫投標廠商名稱、地址、統編及電話。

(二)資格文件：參加投標廠商，依序備妥下列證件及文件

- 1、領有餐飲相關行號之廠商登記或設立之證明：如公司登記證明文件、商業登記證明文件、工廠登記證、行業登記證、執業執照、開業證明、立案證明或其他由政府機關或其授權機構核發之證明文件。廠商得以列印公開於目的事業主管機關網站之資料代之。
- 2、廠商納稅之證明：如營業稅或所得稅等。其屬營業稅繳稅證明者，為營業稅繳款書收據聯或主管稽徵機關核章之最近一期營業人銷售額與稅額申報書收執聯。廠商不及提出最近一期證明者，得以前一期之納稅證明代之。新設立且未屆第一期營業稅繳納期限者，得以營業稅主管稽徵機關核發之核准新設立登記公函及申領統一發票購票證相關文件代之。
- 3、授權書（請出席者自行攜帶，負責人親自出席者免）。
- 4、「招標投標及契約文件」、「投標標價清單」2 項文件，應加蓋廠商及負責人印章，未蓋章者，視為無效標。
- 5、資格審查表(本校檢附)。
- 6、具有經營國內餐飲或商場3年以上經驗之證明文件。
- 7、經營企劃書 12 份。

九、投標方式

- 1、押標金新臺幣 10 萬元整，以現金、金融機構簽發之本票或支票、保付支票、郵政匯票、無記名政府公債、設定質權之金融機構定期存款單、銀行開發或保兌之不可撤銷擔保信用狀繳納，或取具銀行之書面連帶保證、保險公司之連帶保證保險單繳納（抬頭：國立雲林科技大學）。
2. 招標投標及契約文件、投標廠商聲明書等文件，廠商應依各文件格式或欄位之規定填寫相關資料，並加蓋投標廠商及其負責人印章及備齊投標文件後，再依規定投標。
- 2、投標方式：投標廠商應將各式登記或設立之證明、廠商納稅之證明、

投標標價清單、招標投標及契約文件、投標廠商聲明書、廠商資格審查表、授權書、經營企劃書等投標文件裝入標單招標專用封內，該封應密封並填妥標的名稱及案號與廠商名稱、地址及電話。標函(投標文件)須於投標截止期限前，以郵遞寄達或專人送達本校：斗六市大學路 3 段 123 號國立雲林科技大學(文書組)收。標函一經本校簽收，投標廠商不得以任何理由請求發還、更改或作廢。

3、投標廠商應在投標前審慎閱讀投標文件。

十、開標程序：

(一)合格投標廠商依序進行開標作業：

第一階段 資格審查作業

經審查證件及其他應備之文件後，如符合招標文件規定者為有效標，否則為無效標，資格審查合格者方能進入第 2 階段評選作業。

第二階段 經營企劃書評選

第三階段 議價與決標

(二)投標廠商(至多 2 人)如出席參加，必須由廠商負責人或本案負責人或本案相關人員出席，並且出示身分證件備查。

十一、經營企劃書

投標廠商應於投標截止日前提送「經營企劃書」並併入投標文件內。經營企劃書為闡述廠商之經營理念、特色與營運計畫，其內容包括：

1、經營管理實績：(15%)

- (1) 公司介紹：【含負責人與股東名冊】。
- (2) 經營業績管理說明：【具有國內餐飲或商場 3 年以上經驗、校外經營據點之介紹、過去 3 年業績】。
- (3) 公司形象、商譽及財務狀況。
- (4) 證照【含營業證照、營養師證照、廚師證照】

2、經營構想計畫(35%)

- (1) 執行計畫之策略及管理能力：【廠商可以自行經營，亦可採統一規劃並分租其他店家進駐使用之方式經營，若投標廠商採分租方式經營者，則參與投標時，應於營運計畫書中列明分租項目、營業項目、營業時間等】。
- (2) 保險【含火險、公共意外險】。
- (3) 人力管理及訓練計畫。
- (4) 餐廳周邊環境之認養與維護。
- (5) 營業項目、商品價位。請提供營業項目價格表及營養分析(含實

體相片)

- (6) 食材供應管理：【含食材採購、送驗、洗滌】。
- (7) 衛生管理【含軟體、硬體設施管理】食品衛生、設備（施）安全及污油水、油煙、廢棄物。
- (8) 緊急應變措施【例如：配合學校政策性需要時可協助臨時供餐之能量；食物中毒之緊急應對措施等】
- (9) 顧客滿意、客訴管理。

3、投資營運計畫：(35%)

- (1) 財務計畫【投資項目、投資金額、年營業額】。
 - a. 初期投資項目（廚房設備、冷藏設備、用餐桌椅、櫃臺、餐具等）、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。請詳細說明預定投資軟硬體設備，例裝潢費用、餐桌椅、廚房生財、餐具清洗、烘乾、食材保存收藏等設施，數量及報價單。
 - b. 持續投資設備更新、環境改善。請說明履約期間內，預計將陸續進行投資設備更新、環境改善項目。
- (2) 空間規劃【含施工計畫、時程、預算】。
 - a. 空間規劃需將建築物周邊自然環境元素及視覺穿透性，作整體營造融合。請以文字及設計圖資料，說明如何落實經營理念及概念，提供本校教職員工生優良用餐環境及休閒空間，整體規劃設計如何結合建築物屬性及其週邊自然生態環境，營造具有明亮、溫馨、吸引力餐廳。
 - b. 營業賣場環境營造：請提供室內空間裝潢設計圖說。
 - c. 人員動線規劃：請以空間圖面說明點餐、領餐、候餐、用餐及人員動線規劃。
 - d. 空間設計施工圖說完整性：請提供營業區域空間規劃配置圖說、櫃台餐桌設計圖說（含水、電及瓦斯配置圖），廚房配置、設備種類規劃說明。
 - e. 全區設施設置完成之模擬圖說（櫃台、餐區、廚房模擬）

4、創意構想(15%)

由廠商自行提出創意構想或方案與採購標的有關為限

- (1) 對本校之優惠措施。
- (2) 師生優惠方案、折扣。
- (3) 其他具體承諾【例如提供本校學生工讀機會、清寒獎學金、贊助學生社團活動、營造友善校園之居民友好措施等】。
- (4) 為配合本校推動於校內使用非一次性免洗餐具，請提出可提供本校各開會單位使用非一次性免洗餐具之餐點訂購之方案。

十二、場地管理維修費

每年應編列場地管理維修費，投標廠商可在經營企劃書內評估投資效益增減之。

雲林科技大學員生餐廳租賃評審須知

一、投標廠商之資格及評審項目以外資料經審查合格者，其所提企劃書由本機關成立評審小組，依招標文件規定辦理評審。

二、評審作業：

(一)廠商須提供 12 份企劃書。

(二)投標文件經審查合於招標文件規定者，始得為協商及評審之對象。

(三)評審委員將就投標廠商企劃書內容、廠商簡報(含口頭簡報)及詢答予以評審，於評審結果經過半數評審委員同意後依序位辦理議價。

三、評審標準

評審項目	評審子項	配分
評審項目 A 經營管理實績： (15%)	(1)公司介紹：【含負責人與股東名冊】。 (2)經營業績管理說明：【具有國內餐飲或商場 3 年以上經驗、校外經營據點之介紹、過去 3 年業績】。 (3)公司形象、商譽及財務狀況。 (4)證照【含營業證照、營養師證照、廚師證照】	15
評審項目 B 經營構想計畫 (35%)	(1)執行計劃之策略及管理 ability：【廠商可以自行經營，亦可採統一規劃並分租其他店家進駐使用之方式經營，若投標廠商採分租方式經營者，則參與投標時，應於營運計畫書中列明分租項目、營業項目、營業時間等】。 (2)保險【含火險、公共意外險】。 (3)人力管理及訓練計畫。 (4)餐廳周邊環境之認養與維護。	35

評審項目	評審子項	配分
	<p>(5)營業項目、商品價位。請提供營業項目價格表及營養分析(含實體相片)</p> <p>(6)食材供應管理：【含食材採購、送驗、洗滌】。</p> <p>(7)衛生管理【含軟體、硬體設施管理】食品衛生、設備(施)安全及污油水、油煙、廢棄物。</p> <p>(8)緊急應變措施【例如：配合學校政策性需要時可協助臨時供餐之能量；食物中毒之緊急應對措施等】</p> <p>(9)顧客滿意、客訴管理。</p>	
<p>評審項目 C 投資營運計畫： (35%)</p>	<p>(1) 財務計畫【投資項目、投資金額、年營業額】。</p> <p>a. 初期投資項目(廚房設備、冷藏設備、用餐桌椅、櫃臺、餐具等)、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。請詳細說明預定投資軟硬體設備，例裝潢費用、用餐桌椅、廚房生財、餐具清洗、烘乾、食材保存收藏等設施，數量及報價單。</p> <p>b. 持續投資設備更新、環境改善。請說明履約期間內，預計將陸續進行投資設備更新、環境改善項目。</p> <p>(2) 空間規劃【含施工計畫、時程、預算】。</p> <p>a. 空間規劃需將建築物周邊自然環境元素及視覺穿透性，作整體營造融合。請以文字</p>	<p>35</p>

評審項目	評審子項	配分
	<p>及設計圖資料，說明如何落實經營理念及概念，提供本校教職員工生優良用餐環境及休閒空間，整體規劃設計如何結合建築物屬性及其週邊自然生態環境，營造具有明亮、溫馨、吸引力餐廳。</p> <p>b. 人員動線規劃：請以空間圖面說明點餐、領餐、候餐、用餐及人員動線規劃。</p> <p>c. 空間設計施工圖說完整性：請提供營業區域空間規劃配置圖說、櫃台餐桌設計圖說（含水、電及瓦斯配置圖），廚房配置、設備種類規劃說明。</p> <p>d. 全區設施設置完成之模擬圖說（櫃台、餐區、廚房模擬）</p>	
<p>評審項目 E 創意構想(15%)</p>	<p>由廠商自行提出創意構想或方案與採購標的有關為限。</p> <p>(1) 對本校之優惠措施。</p> <p>(2) 師生優惠方案、折扣。</p> <p>(3) 其他具體承諾【例如提供本校學生工讀機會、清寒獎學金、贊助學生社團活動、營造友善校園之居民友好措施等】。</p> <p>(4) <u>為配合本校推動於校內使用非一次性免洗餐具，請提出可提供本校各開會單位使用非一次性免洗餐具之餐點訂購之方案。</u></p>	<p>10</p>

四、投標廠商口頭簡報

(一)本校將安排投標廠商就所提營運企劃書進行說明，每家廠商口頭簡報時間 10 分鐘，另採統問統答方式進行詢答，廠商回答時間

以 5 分鐘為原則（不含委員提問時間），並依公告開標時間、地點辦理。惟因評審委員詢問問題過多時，主席得酌以延長廠商回答時間。

- (二)投標廠商說明順序將於資格審查合格後以抽籤方式決定之。
- (三)投標廠商應於指定時間依抽籤順序到場等候進行說明，若未到場則視同放棄說明，但不影響參與評審。
- (四)說明對象為本專案之評審委員。
- (五)每家投標廠商至多得派 2 人參加，主要說明者須為本案負責人或本案相關人員。

五、廠商評審方式：序位法

- (一)評審委員就廠商資料、評審項目逐項討論後，由各評審委員辦理序位評比，就個別廠商各評審項目及子項分別評分後予以加總，並依加總分數高低轉換為序位，個別委員評定廠商分數相同時，以標價最高者依序排定序位，得分仍相同者，擇配分最高之評審項目之得分較高者優先，不同廠商應給予不同序位。個別廠商之平均總評分（計算至小數點以下二位數，小數點以下第三位四捨五入），未達 70 分者不得列為協商及議價對象。若所有廠商平均總評分均未達 70 分時，則符合需要廠商從缺並廢標。
- (二)由各評審委員就前開評分項目以書面評分後（詳評分表），評審委員於各評審項目及子項之評分加總轉換為序位後，彙整合計各廠商之序位，以平均總評分在 70 分以上之序位合計值最低廠商為第 1 名。如有 2 家（含）以上符合需要廠商序位合計值相同者，以標價高者得到優先名次，如仍相同者，以抽籤定之，各以錄取一個名額為限。第一名取得優先議價資格，議價時間、地點由本校另行通知。
- (三)符合需要廠商為 1 家者，以議價方式辦理；符合需要廠商在 2 家以上者，以依序議價方式辦理。
- (四)評審委員評審評分表及評審總表如附件。
- (五)倘僅有 1 家廠商參加投標提出營運企劃書，以評審小組全體評分加總後平均分數達到 70 分為符合需要。

六、補充說明及規定：

- (一)投標文件澄清：投標文件如有需投標廠商說明者，將依政府採

購法第 51 條及其施行細則第 60 條辦理。

(二) 評審小組委員名單保密規定

本案未於招標文件中公告評審小組委員名單，該名單於開始評審前予以保密。廠商不得探詢委員名單。

本案經評審小組全體委員同意於招標文件中公告委員名單：召集人○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○、委員○○○。

國立雲林科技大學

雲林科技大學員生餐廳租賃

評審委員評審評分表（適用於序位法）

評審委員編號：_____

日期： 年 月 日

評審項目	評審子項	配分	廠商編號及得分			評審意見 (優點、缺點)
			甲	乙	丙	
評審項目 A 經營管理實績 (20%)	(1) 公司介紹：【含負責人與股東名冊】。 (2) 經營業績管理說明：【具有國內餐飲或商場 3 年以上經驗、校外經營據點之介紹、過去 3 年業績】。 (3) 公司形象、商譽及財務狀況。 (4) 證照【含營業證照、營養師證照、廚師證照】	20				
評審項目 B 經營構想計畫 (35%)	(1) 執行計劃之策略及管理能力的【廠商可以自行經營，亦可採統一規劃並分租其他店家進駐使用之方式經營，若投標廠商採分租方式經營者，則參與投標時，應於營運計畫書中列明分租項目、營業項目、營業時間等】。 (2) 保險【含火險、公共意外險】。 (3) 人力管理及訓練計畫。 (4) 餐廳周邊環境之認養與維護。 (5) 營業項目、商品價位。請提供營業項目價格表及營養分析(含實體相片) (6) 食材供應管理：【含食材採購、送驗、洗滌】。 (7) 衛生管理【含軟體、硬體設施管理】食品衛生、設備(施)安全及污水水、油煙、廢棄物。 (8) 緊急應變措施【例如：配合學校政策性需要時可協助臨時供餐之能量；食物中毒之緊急應對措施等】 (9) 顧客滿意、客訴管理。	35				
評審項目 C 投資營運計畫：(35%)	(1) 財務計畫【投資項目、投資金額、年營業額】。 a. 初期投資項目(廚房設備、冷藏設備、用餐桌椅、櫃檯、餐具等)、投資金額、成本分析、年營業額、收支損益。請詳細說明預定投資軟硬體設備，例裝潢費用、用餐桌椅、廚房生財、餐具清洗、烘乾、食材保存收藏等設施，數量及報價單。 b. 持續投資設備更新、環境改善。請說明履約期間內，預計將陸續進行投資設備更新、環境改善項目。 (2) 空間規劃【含施工計畫、時程、預算】。 a. 空間規劃需將建築物周邊自然環境元素及視覺穿透性，作整體營造融合。請以文字及設計圖資料，說明如何落實經營理念及概念，提供本校教職員工生優良用餐環境及休閒空間，整體規劃設計如何結合建築物屬性、週邊自然生態環境，營造具有明亮、溫馨、吸引力餐廳。 b. 營業賣場環境營造：請提供室內空間裝潢設計圖說。 c. 人員動線規劃：請以空間圖面說明點餐、領餐、候餐、用餐及人員動線規劃。 d. 空間設計施工圖說完整性：請提供營業區域空間規劃配置圖說、櫃台餐桌設計圖說(含水、電及瓦斯配置圖)，廚房配置、設備種類規劃說明。全區設施設置完成之模擬圖說(櫃台、餐區、廚房模擬)。	35				

<p>評審項目 E 創意構想 (10%)</p>	<p>由廠商自行提出創意構想或方案與採購標的有關為限。 (1)對本校之優惠措施。 (2)師生優惠方案、折扣。 (3)其他具體承諾【例如提供本校學生工讀機會、清寒獎學金、贊助學生社團活動、營造友善校園之居民友好措施等】。 (4)為配合本校推動於校內使用非一次性免洗餐具，請提出可提供本校各開會單位使用非一次性免洗餐具之餐點訂購之方案。</p>	10				
<p>得分合計</p>	100					
<p>序位</p>						
<p>備註：本人知悉、並遵守「採購評選委員會委員須知」之內容。</p>						

<p>審查委員簽名</p>

(簽名後請摺頁彌封)



國立雲林科技大學
評審委員評審總表（適用於序位法）

採購案：員生餐廳租賃

廠商編號		甲			乙			丙		
評審委員	廠商名稱									
		得分 加總	序位		得分 加總	序位		得分 加總	序位	
A										
B										
C										
D										
E										
F										
G										
H										
I										
廠商標價		每月 元								
總評分/平均										
序位和(序位										
序位名次										
全部評審委員	姓名									
	職業									
	出席 或 缺席									

其他記事	<ol style="list-style-type: none">1. 評審委員是否先經逐項討論後，再予評分：2. 不同委員評審結果有無明顯差異情形（如有，其情形及處置）：3. 評審小組或個別委員評審結果與工作小組初審意見有無差異情形（如有，其情形及處置）：4. 符合需要廠商標價是否合理無浪費公帑情形：5. 評審結果於簽報機關首長或其授權人員核定後方生效。
------	--

出席評審委員簽名：

國立雲林科技大學 國有房地租賃契約書

甲方：國立雲林科技大學

訂定租賃契約如下：

乙方：

第一條、租賃房地標示(本校員生餐廳)：

房屋	縣市	鄉鎮市區	路街	段	巷	弄	號	建號	樓層數	租用面積 (平方公尺)	備註
	雲林	斗六	大學	3			123		1	560.1	如附圖所示
土地	縣市	鄉鎮市區	段	小段	地號			租用面積(平方公尺)			
	雲林	斗六	秀才		845			560.1			

第二條、用途：供應全校師生員工各式餐飲或生活必需，為提供內容及形式，由乙方自訂並需經甲方同意。

第三條、本租約為定期租賃契約，其期間自 年 日 日起至民國 年 月 日止。

租約期限屆滿前 6 個月，檢附續約營運計劃書，內容應包含營業範圍內，軟體部分(服務及品質)、硬體部分(生財設備、營業環境改善)及租金報價，得申請續約 1 次，申請續租，其有欠租者，應先繳清。逾期未辦理者，即為無意續租，房地由甲方收回。乙方未經辦妥續租仍為使用者，應負擔損害賠償責任，不得有其他主張。^{註 1}

第四條、乙方應付給甲方場地租賃費每月新台幣 萬元整，以三個月為一期，每次繳交 3 個月合計 萬元整，第 1 次應於開始營業後 10 天內前繳交，第 2 次以後為使用場地前之每季月第一個月中

^{註 1}：本項僅適用於出租特定對象者，採公開標租方式辦理者，租期屆滿後，甲方應重新辦理標租，不得以換約續租方式處理。

15 日前繳納，遇假日則延後至上班日繳交遇假日則提前繳交，每月初本校衛教組將衛生督導符合租金優惠資料送事務組，則每月租金優惠以督導該月租金*15%為優惠金額，並於下次租金繳納時予以扣除，如不及扣除，則於下下次繳納時扣除。暑假(7、8月)及寒假(2月)減半酌收場地租金。

前項租金因房屋課稅現值變動，土地申報地價或租金率調整等因素，經甲方評估須重新調整時，乙方應照調整之租金額自調整之月份起繳付。

第五條、 乙方於訂約時，應繳納押租金(或履約保證金)^{註2}新台幣 10 萬元予甲方，於租期屆滿時，抵付欠繳租金、拆除地上物或騰空租賃物、損害賠償等費用後，如有賸餘，無息退還；如有不足，由乙方另行支付。

乙方於租期屆滿前 45 天前書面通知甲方，申請終止租約，或可歸責於乙方之事由，而終止租約者，其已繳交之押租金(或履約保證金)不予退還。但租賃期間，因不可歸責於乙方之事由而終止租約者，乙方繳交之押租金(或履約保證金)，得依前項規定辦理。

第六條、 租賃房地，如因更正、分割或重測等，致標示有變更時，應將變更登記之結果記載於租約，其有面積增減者，並自變更登記之次月起，重新計算租金。

第七條、 乙方逾期繳納租金及水電費等費用時，依下列標準加收違約金：

- (一) 逾期繳納未滿一個月者，照欠額加收千分之五。但逾期二日以內繳納者，免予計收。
- (二) 逾期繳納在一個月以上者，未滿二個月者，照欠額加收千分之十。
- (三) 逾期繳納在二個月以上，未滿三個月者，照欠額加收千分之十五。
- (四) 乙方若未按時繳交租金、電費或水費，逾期 3 個月者斷水、斷電，

^{註2}：出租予特定對象者，收取押租金，採公開標租方式辦理者，收取履約保證金，甲方得視需要決定是否收取，倘不予收取，則第五條無須訂定。

逾期4個月未繳清，則甲方得逕行解約，未繳納之費用由保證金扣繳之。

第八條、因本合約所生之相關稅捐，其負擔方式如下：

- (一) 租賃房地之房屋稅及土地稅，由甲方負擔。^{註3}
- (二) 乙方使用房地所生之其他稅捐，由乙方負擔。
- (三) 工程受益費及其他費用之負擔，依有關法令規定辦理。

第九條、本合約期間內，有關使用租賃標的物所生之水電費、瓦斯費、電話費、環境清潔費、廢棄物處理費及其他一切必要費用，均由乙方負擔。另租賃場地之水、電費、電話費、瓦斯費，設立分表按實際使用度數計價，由乙方負擔按月繳交。所需用水、用電設施之建置，由甲方處理，乙方不得擅自增設。

第十條、乙方對租賃房地應盡善良保管責任，如房屋損毀，應於1日內通知甲方查驗，其因乙方之故意或過失所致者，並應照甲方規定價格賠償或按原狀修復，作為賠償，終止租約時不得要求補償。租賃土地如有下列情形之一者，無論為乙方所為或第三人所為，乙方均應負回復原狀之義務：

- (一)堆置雜物
- (二)掩埋廢棄物
- (三)採取土石
- (四)破壞水土保持
- (五)其他違反租賃物之效能之使用

第十一條、乙方應依建築法第七十七條規定，維護租賃房舍合法使用與其構造及設備安全。

第十二條、乙方就租賃房屋為室內裝修時，應遵守建築法第七十七條之二規定如下：

- (一)場地裝修：基於保持甲方設施之完整，乙方如欲另行裝修應先將設施、圖樣徵得甲方同意始得施工，費用由乙方負擔。乙方如需增設營業使用上之水電、土木設施，需事先以書面提出說明，經甲方同意後始得設置，其費用由乙方負擔。

^{註3}：甲方可視預算及實際情形需要，約定由乙方負擔。

(二)租賃房屋供公眾使用者，其室內裝修應申請審查許可，租賃房屋非供公眾使用者經內政部認有必要時，乙方亦應遵照辦理。

(三)裝修材料應合於建築技術規則之規定。

(四)不得妨害或破壞防火避難設施、消防設備、防火區劃及主要構造。

(五)租賃房屋室內裝修應由內政部登記許可之室內裝修從業者辦理。

第十三條、因乙方違反建築法之規定，經主管機關裁處甲方之罰鍰或強制拆除等所需費用，應由乙方負擔，乙方並應負責改善，及一切損失之賠償責任。

第十四條、乙方使用租賃房地，應受下列限制：

(一)不得作違反法令或約定用途之使用。

(二) 本房屋係供營業之用。

(三) 未經甲方同意，乙方不得將租賃客體之全部或一部轉租、出借、頂讓，或以其他變相方法由他人使用房屋，不得利用甲方之名義，對外賒欠貨物及借貸，亦不得以甲方名義招募員工，如違反上述規定或擅將部份營業場地轉讓、出租或委託予他人經營，甲方即刻解約並沒收保證金。

(四) 乙方於租賃期滿或契約終止應即將房屋遷讓交還，不得向甲方請求遷移或任何費用。

(五) 房屋不得供非法使用，或存放危險物品影響公共安全。

(六) 房屋有改裝之必要，乙方取得甲方之同意後得自行裝設，但不得損害原有建築，乙方於交還房屋時並應負責回復原狀。乙方遷出時，如遺留傢具雜物不搬者，視為放棄，應由甲方處理，費用由乙方負擔。

(七) 乙方進駐開始營業前，應將營業區域之備份鑰匙送甲方備存，以因應緊急之需要。

- (八) 乙方應於契約期滿、解除或終止日內，將場地及向甲方借用之設備清潔完畢，並自行撤除自有之生財器具及貨品後，將場地按訂約時之原狀返還甲方，或經甲方同意後得將裝潢及附著於場地之設備，無償留供甲方。乙方遷出時，不得以任何理由向甲方請求遷移費、補償費或任何費用。
- (九) 乙方因違反契約規定致終止契約時，甲方得進行強制點交暨停止供應水、電、瓦斯、電話等公用設施。或經甲方同意得將已裝潢或設備，無償留供甲方。如乙方未依限返還，乙方應支付甲方按照每日租金三倍之違約金至返還之日止。乙方所有之物品，甲方得視為廢棄物逕行或僱工代為處理，其費用由乙方負擔。
- (十) 契約期滿或終止，甲方得要求乙方繼續營業至甲方另行招標決標完成後，最長以3個月為上限，乙方不得拒絕。
- (十一) 乙方未經甲方同意，不得就使用房地任意增建或改建。若經同意，而乙方裝修、增建或改建地上物，須依建築相關法令規定及相關消防法規規定取得許可者，乙方應自行申請通過後始可為之，並應依法辦理施工監造，其費用由乙方自行負擔。
- (十二) 乙方應保持所使用房地完整，並不得產生任何污染、髒亂或噪音致影響附近居民生活環境，如構成危害或違法情事，乙方應自行負責處理並負損害賠償責任。
- (十三) 乙方有違反前項約定之違約情事者，甲方得不經催告立即終止租約，收回租賃房地。並得向乙方請求3個月租金金額之違約金。
- 第十五條、若甲方推動電子錢包或第三方支付(如學生證結合 YOYO 卡或一卡通等電子票證)時，乙方應配合甲方政策，執行電子錢包並提供相關配套措施，包括負擔銀行手續費、使用電子錢包消費可享折扣優惠。

第十六條、乙方之協力廠商：

- (一) 乙方新引進協力廠商包含甲方提出需求時，應先以書面方式提送合作意願書(協力廠商名稱、營業項目、營業時間、價位…等)經甲方同意生效，已核定協力廠商變更時亦同。
- (二) 協力廠商應接受甲方之評鑑與管理，但甲方不受此合作意願書之約束。合作意願書內容與契約書規定不符者，以本契約書規定為準。
- (三) 乙方與協力廠商間之權利義務關係與相關爭議或訴訟，概與甲方無關。
- (四) 乙方採行與協力廠商共同經營者，應於事前以書面告知其所僱用之勞工有關事業工作環境、危害因素暨勞工安全衛生法及有關安全衛生規定應採取之措施，或召開協商會議並作成紀錄。

第十七條、 乙方應於契約期滿後 15 日內無條件歸還營業場地並遷離自有設備及售餘品，其營業場地並應清掃整理妥當，經甲方派員檢查合格後交還，乙方若不履行本項規定，其留置物以拋棄論，甲方得僱工處理，其費用由保證金扣繳，因故解約時亦同。

第十八條、 租賃關係存續期間，乙方因基地界址不明，或發生界址糾紛而須鑑界時，應自行向地政機關繳費申辦。

第十九條、 財產及物品之管理

一、 甲方得就點交予乙方之物品，實施下列措施以為管理：

- (一) 甲方得就點交乙方代為管理之財產及物品實施每年一次盤點，乙方應予配合，不得拒絕。
- (二) 乙方應對本計畫之營運設施作定期維護與保養，相關營運設施之維護、保養、修繕均應由乙方負責，乙方應善盡例行養護及修繕管理之責，其費用概由乙方支付。有關房舍場地修繕之雙方責任，比照「國立雲林科技大學職務宿舍區修繕及環境維護要點」第3條規定：借住人宿舍之設施若有損壞，應由借住人自行負擔修繕經費；惟下列情形之修繕不在此限：1.建物結構或系統之損

壞。2.宿舍區內之消防設施、道路、排水溝、路燈等之損壞。3.天然災害造成之損毀。4.共用設施維護：電梯、蓄水池、水塔。5.其它經專案核准者。

- (三) 營運期間內，乙方代為管理之各項設施、財產或物品，乙方應善盡管理及保管之責，並隨時保持設備之正常運作，如因發生事故導致毀損或短少者，乙方應負責修復或負賠償責任。其他乙方認為營業尚需用之陳設，由乙方自理。
- (四) 乙方保管使用甲方設備，應遵守一切安全作業規章；每日營業結束前，乙方應指定專人負責水電、瓦斯及爐火等安全檢查工作；場地設備如因乙方過失致發生重大災害或意外事件，乙方應負責賠償並負法律責任。於契約期滿或解約時，如有短少或損壞，乙方應按原數補足或按原樣修復，或經甲方同意按市價核算折舊後自保證金中扣除。
- (五) 有關本案各項設施之設置或管理有欠缺，致人民生命、身體或財產受損害者，乙方應負一切賠償之責任，並自行與賠償請求權人達成協議。如經賠償請求權人依法向甲方請求損害賠償，乙方應負責賠償甲方因此所受之損害及一切費用。
- (六) 乙方代管之各類財物有關財產或物品管理如有未盡事項，悉依國有財產法、研考會彙編之事務管理彙編等相關規定辦理。

二、 乙方於委託經營期間因業務需求自行購置之財產、物品或設備等資產，其所有權屬乙方者，乙方應自負管理及維護之責，不得向甲方請求任何償金或費用；依民法或其他法令規定所有權歸屬甲方者，乙方亦應負管理及維護之責。

三、 甲方於廠商營運期間增購之財產、物品或設備等資產，乙方同意無條件依契約約定辦理點交、保管及保險，並負責管理維護，不得要求甲方支付增加之保管維護或其他費用。乙方亦不得片面要求甲方辦理增購財產、物品或設備。

四、 若因停電停水導致冷凍庫故障，其於上班時間及營業時間內發生者，由乙方負責修復；其於非上班時間及非營業時間發生者，由甲方負責修復。乙方對於營業場所之屋頂設施應經常檢查維護，發現水塔及管路漏水應立即通知甲方處理。

第二十條、 乙方對於租賃物之全部或一部分不繼續使用時，應向甲方申

請退租，交還租賃物。

第二十一條、 甲方在校內其他地點有臨時購物之需求時，乙方應配合甲方需求於甲方指定地點臨時設置營業點，且非經甲方同意，乙方不得任意調整臨時購物營業地點或停止供應。甲方如已無臨時購物之需求時，乙方應停止供應，且不得請求任何之損害賠償或補償。

第二十二條、 飲食管理：

甲方依「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引」訂定目前飲食管理規範，相關法規修正時，以新增訂或修正法規為規範，並列入合約規範，乙方不得異議。

一、人員管理：

- (一) 乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，使得僱用，檢查項目包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前亦需提出健康合格證明書。
- (二) 乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- (三) 乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時，乙方不得以任何理由拒絕，其方式說明如下：
 1. 持證廚師應在證書有效期間內接受各級衛生主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。
 2. 非持證之學校餐飲從業人員，應參加校內自行辦理衛生教育訓練，其時數每學年應至少 8 小時。
- (四) 乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

- (五) 乙方應符合「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率：供應學校餐飲之餐飲業為 75%。
- (六) 每學年開學前一週，應提供有效期限內之技術士證照及健康檢查合格證明書，並由甲方於開學前進行書面審查，經確認後，方可營業。

二、品質管理：

- (一) 乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。
- (二) 凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。
- (三) 用餐人因攝食乙方所供應之食品而發生疑似食品中毒現象，於調查期間，應暫停作業、停止販賣及禁止進行消毒，並封存該產品；直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後或至廠商改善完成並經機關認可後，始可恢復履約(供餐)。
- (四) 食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者，甲方得終止契約或解除契約之部分或全部。
- (五) 乙方如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟甲方認定乙方之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者，將提報甲方膳食指導委員會會議審議，若決議為終止契約，甲方得逕行終止契約。
- (六) 乙方提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；甲方每週進行抽驗，必要時，得進行病原性微生物之檢測。
- (七) 乙方所供應之食品，甲方每週進行抽驗菜餚，經檢驗不符食品衛生標準相關規定之該項食品，應立即停止供應(販賣)，追蹤其異常原因並改善，後由甲方再次進行自主檢驗，經複檢仍不合格，將送至雲林縣衛生局檢驗科進行複驗(檢驗費用由乙方全部負

擔)，直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復該項供應。

- (八) 乙方應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午 12 時前至雲林縣(市)政府（或教育部）指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。
- (九) 乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，產品溫度若在危險溫度帶(10~60°C)不得超過 4 小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。
- (十) 乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (十一) 乙方供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：
1. 生鮮類（肉品、蛋品、水產類）：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
 2. 冷凍、冷藏食品：TQF 驗證標章產品檢驗合格證明或符合衛生標準之檢驗合格證明。
 3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
 4. 加工食品類：TQF 產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
 5. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或 TQF 標章，如該項產品無正字標記或 TQF 標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
 6. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

- (十二) 乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。
- (十三) 餐廳應依每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。以密封式夾鏈袋盛裝保留之食品，外觀應標示日期、餐別，並置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。
- (十四) 選購蛋品時，應依行政院農業委員會「散裝雞蛋溯源標誌管理制度」，提供溯源標籤內容完整之蛋品，不得購買液態蛋。

三、清潔衛生管理：

- (一) 甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。
- (二) 垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。
- (三) 使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。
- (四) 廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。
- (五) 如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

四、保險：

為應甲方安全之需求，乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人分別投保商業火災保險及其附加險(如第三人責任意外保險、爆炸保險、天災保險等)、雇主責任險及公共意外責任保險，另為確保食品安全，乙方應投保產品責任險，並將已投保之保單副本逕交甲方收存。保單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由乙方負擔。

產品責任險最低投保金額：

1. 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。
2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。
3. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

五、餐飲衛生督導執行說明：

由衛生教育組於每學年成立「學校餐飲衛生稽查小組」，成員有膳食指導委員會委員、餐飲督導人員、兼任營養師、學生膳食自

治委員會幹部，稽查小組於「每週」至餐廳進行例行性餐飲衛生督導，發現違反附件一規範者，第一次予以輔導登記於「本校餐飲衛生管理檢查改善通知單」且應於限期內改善完竣，若未於限期內改善(複檢不合格)，將依違規事項「記點」處理。違規事項經屢次輔導後，仍不見其改善且情節重大者，將提報膳食指導委員會會議審議，若決議為終止契約，甲方得逕行終止契約，並沒收履約保證金，乙方不得異議。

六、符合租金優惠條件：

合約期間乙方每月(從每月1日至31日)保持良好餐廳規範，經甲方督導後無違規記點紀錄，確實落實食品安全衛生，當月租金可以減租金15%為獎勵。

第二十三條、租賃房地有下列情形之一時，甲方得終止租約：

- (一) 政府因舉辦公共、公用事業需要或依法變更使用時。
- (二) 政府實施國家政策或都市計畫或土地重劃有收回必要時。
- (三) 甲方因開發利用或另有使用計畫有收回必要時。
- (四) 乙方積欠租金達法定期數之總額時。
- (五) 乙方違反本租約規定時。
- (六) 租賃房屋滅失時。
- (七) 乙方死亡而無法定繼承人時。
- (八) 乙方騰空申請退租時。

第二十四條、終止租約時，乙方應將房屋整理回復原狀後，交還甲方。

其由乙方修繕、改建或增建部分，應無條件交甲方接管收歸國有，並放棄任何補償或公法上任何拆遷補償權利。

第二十五條、乙方如有積欠租金或不繳違約金、賠償金或不履行本租約時，甲方得自乙方已付押租金(或履約保證金)中扣抵；其有不足者，得通知乙方給付，乙方應付賠償之完全責任。

第二十六條、乙方之住址、電話有變更時，應由乙方通知甲方記載於「變更記事」欄。

第二十七條、本租約應依法公證，公證費用由雙方各半負擔。

第二十八條、因本租約之履行而涉訟時，雙方同意以甲方所在地地方法院為第一審管轄法院。

第二十九條、本租約乙式二份，由乙方與甲方各執一份。

第三十條、 特約事項：註5

- (一) 本租賃房屋主要供牆面平面廣告使用，乙方應依廣告法相關規定，向主管機關申辦廣告核准事宜，如因乙方違反法令規定致遭受處罰時，概由乙方清理與甲方無涉，倘甲方因此遭受損失時，有權向乙方請求損害賠償或補償。
- (二) 牆面廣告應去除色情、暴力等違反善良風俗之內容。
- (三) 相關廣告內容之底稿圖案，應送甲方同意無誤後，始可製作張貼。
- (四) 乙方於營業場所內所銷售貨品應為合法廠商產製或批售者，且應標明價格，並應於開始營業七日前應將擬銷售之各項商品種類、價格及所參考訂價之場所地點等資料列冊送機關審核，經審核同意後始得販售。
- (五) 租用本房地者，其外牆非經機關同意不得設置廠商之店招、LOGO、任何型式之商業廣告、促銷活動看板及其他類似廣告安排等。廠商於本標的物範圍內設置面向外之看板、燈箱及櫥窗等均應經機關同意，各看板、燈箱及櫥窗內容以販賣商品為限。若需辦理促銷活動，應於活動前十五日以促銷活動企劃書之書面資料向機關申請，經機關審核同意後辦理。
- (六) 乙方應設置免費申訴電話、信箱或網址供消費者反映意見使用。
- (七) 為維護環境衛生及防止二次公害，乙方所用之容器需使用衛生及環保主管機關允許使用之環保材質。

註5：本格式僅例舉部分出租情形之特約事項供參，甲方得視出租用途(例如牆面出租)或實際需要，酌予增減所需特約事項。

- (八) 乙方於合約期間在租賃房地所在地址若有設立公司行號者，於租賃期限屆滿或租約終止之翌日起 15 日內，應即遷出或廢止，並應將主管機關准予遷出或廢止登記之證明文件交付甲方存查。乙方違反該規定者，甲方應按遲延日數連續給付新台幣 300 元之違約金。
- (九) 供應對象為國立雲林科技大學之學生、教職員工及社區民眾等；開學期間本校師生可預約包場，校外人士預約包場，應預留空間提供本校師生，以免影響本校師生使用權益，但寒暑假期間則不受限。
- (十) 乙方因使用或管理租賃物不當，損害人民生命、身體或財產，導致國家負損害賠償責任時，甲方得向乙方求償。乙方於營業場地內外及校園內外貼置廣告，應先徵求甲方同意，以維觀瞻。營業區域環境清潔維護、垃圾清運以及餐廳外圍環境(如附圖)應每日清掃，若未清掃，甲方得代僱工清掃，其費用由乙方負擔。
- (十一) 乙方應以和善親切之態度服務甲方師生員工，如有糾紛，應遵循甲方行政有關規定協調處理之。
- (十二) 乙方在經營期間，應按規定時間營業，不得無故任意停業，如因故需暫停營業，須先以書面經甲方同意，並於 3 天前公告周知。在契約有效期限內，非經甲方同意，不得以任何理由擅自停業（伙），如未經同意而擅自停業（伙），每日罰新台幣 5,000 元，第 4 日起沒收保證金並解約。
- (十三) 乙方須遵守甲方及中華民國相關法規之規定（如「性別工作平等法」、「性別平等教育法」、「性侵害犯罪防治法」等）。
- (十四) 履約期間，乙方應遵守甲方校園相關安全規範及相關管理辦

法。(如：校園車輛管理辦法、校園性侵害或性騷擾防治辦法、校園場地管理辦法)

(十五)本校(含戶外空間)嚴禁抽菸、喝酒、吃檳榔，違者按單人單次，扣罰新臺幣3,000元整。

甲方：

代表人：

住址：

電話：

乙方：

簽章

身分證統一編號：

住址：

電話：

中 華 民 國

年

月

日

附件一 大專校院餐飲衛生管理檢查表違規記點表

類別	項次	違規記點	違規事實
作業場所衛生管理	1	2 點	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。
	2	1 點	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。
	3	2 點	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物，應予管制。
	4	1 點	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
	5	1 點	作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。
	6	1 點	照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。
	7	1 點	作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。
	8	1 點	食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。
	9	1 點	應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。
	10	1 點	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。
從業人員衛生管理	11	1 點	從業人員應健康檢查，檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。
	12	1 點	從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。
	13	1 點	食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
	14	2 點	食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，傷口直接接觸食品。
	15	1 點	調整食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能汙染食品等行為。
	16	1 點	手指不可觸及餐具之內面或食物。

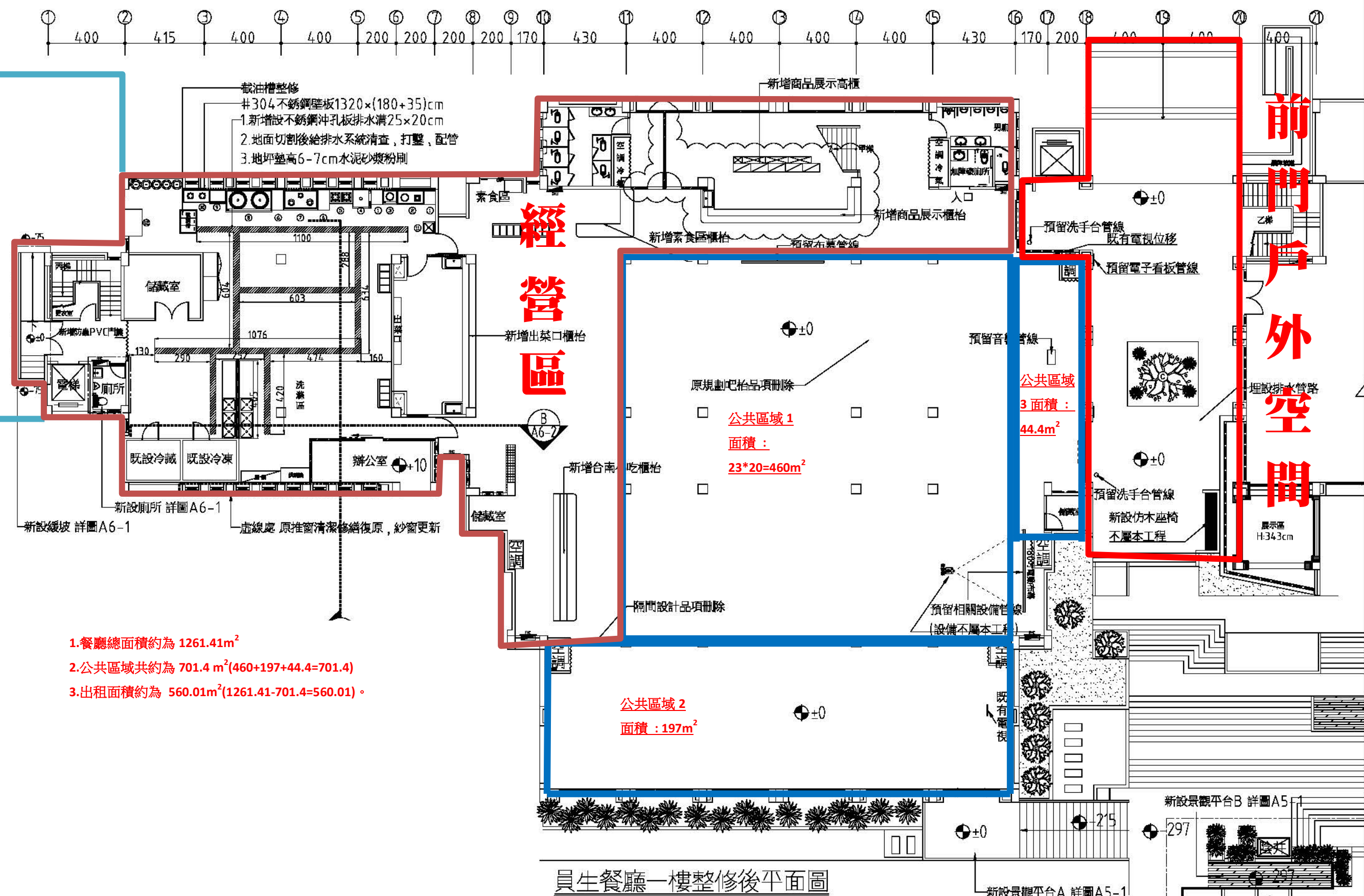
洗手設施	17	1 點	應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。
食品及其原料之驗收、處理及儲存	18	2 點	食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。
	19	1 點	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。
	20	1 點	冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。
	21	1 點	冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。
	22	1 點	冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。
	23	1 點	驗收完成之食品或半成品應盡速儲藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到汙染。
	24	1 點	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉感染。
	25	1 點	散裝雞蛋溯源標誌制度提供溯源標籤內容完整之蛋品，不得購買液態蛋。請提供二維條碼資料。
食品製備及供膳衛生管理	26	2 點	切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。
	27	1 點	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。
	28	1 點	油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。
	29	1 點	食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。
用餐場所及用餐盛具衛生管理	30	1 點	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。
	31	1 點	食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
	32	1 點	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

校園食材登錄	33	1 點	製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
其他	34	1 點	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。
	35	1 點	每天製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存至於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。
	36	1 點	供應之食品每週進行抽驗，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者，第 1 次以書面通知，仍未改善者記點(1 點)處理。
	37	1 點	消費者發現食品內出現生物性或物理性異物，經學校認定情節嚴重者。

廚房戶外空間

前門戶外空間

經營區



- 1. 餐廳總面積約為 1261.41m²
- 2. 公共區域共約為 701.4 m²(460+197+44.4=701.4)
- 3. 出租面積約為 560.01m²(1261.41-701.4=560.01)。

員生餐廳一樓整修後平面圖

 東義工程顧問股份有限公司	工程主辦機關			工程名稱		比例尺	圖名/圖號	公司印鑑
	國立雲林科技大學			員生餐廳及二樓空間改善工程		A3 1:200	A2-1	
	專技人員	校對者	繪圖者	審定戳記欄(含審定日期)		工程圖名	工區地址	張數
黃素青	張濠沛	洪郁鈞			員生餐廳一樓整修後平面圖	雲林縣斗六市大學路三段123號	01 21	

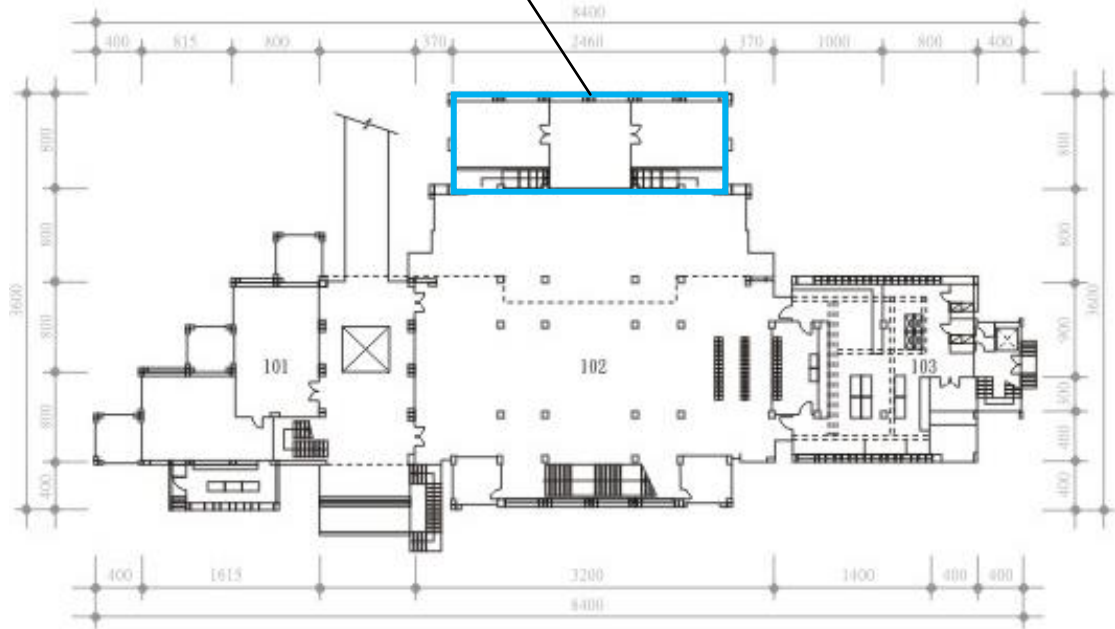


員生餐廳



單位：cm

租賃位置
面積=197 平方公尺



餐廳一樓平面圖

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

- (一) 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
- (二) 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。
- (三) 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。
- (四) 食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (五) 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (六) 食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
- (七) 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- (八) 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- (九) 非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時

，應符合前八款之衛生要求。

- (十) 食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。

二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

- (一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。
- (三) 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：

- (一) 病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
- (二) 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
- (三) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
- (四) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。
- (五) 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

四、廢棄物處理應符合下列規定：

- (一) 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。
- (二) 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病

媒孳生，或造成人體危害。

(三) 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。

(四) 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

五、油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。

七、食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。

名稱：食品安全衛生管理法

修正日期：民國 104 年 02 月 04 日

生效狀態：※本法規部分或全部條文尚未生效

本法 103.12.10 修正之第 22 條第 1 項第 5 款應標示可追溯之來源或生產系統規定，自公布後六個月施行；第 7 條第 3 項食品業者應設置實驗室規定、第 22 條第 4 項、第 24 條第 1 項食品添加物之原料應標示事項規定、第 24 條第 3 項及第 35 條第 4 項規定，自公布後一年施行。

法規類別：行政 > 衛生福利部 > 食品藥物管理目

第一章 總則

第 1 條

為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。

第 2 條

本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第 2-1 條

為加強全國食品安全事務之協調、監督、推動及查緝，行政院應設食品安全會報，由行政院院長擔任召集人，召集相關部會首長、專家學者及民間團體代表共同組成，職司跨部會協調食品安全風險評估及管理措施，建立食品安全衛生之預警及稽核制度，至少每三個月開會一次，必要時得召開臨時會議。召集人應指定一名政務委員或部會首長擔任食品安全會報執行長，並由中央主管機關負責幕僚事務。

各直轄市、縣（市）政府應設食品安全會報，由各該直轄市、縣（市）政府首長擔任召集人，職司跨局處協調食品安全衛生管理措施，至少每三個月舉行會議一次。

第一項食品安全會報決議之事項，各相關部會應落實執行，行政院應每季追蹤管考對外公告，並納入每年向立法院提出之施政方針及施政報告。

第一項之食品安全會報之組成、任務、議事程序及其他應遵行事項，由行政院定之。

第 3 條

本法用詞，定義如下：

- 一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。
- 二、特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其

他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。

- 三、食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。
- 四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。
- 五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。
- 六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
- 七、食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。
- 八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。
- 九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。
- 十、查驗：指查核及檢驗。
- 十一、基因改造：指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。

第二章 食品安全風險管理

第 4 條

主管機關採行之食品安全管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊透明原則，建構風險評估以及諮議體系。

前項風險評估，中央主管機關應召集食品安全、毒理與風險評估等專家學者及民間團體組成食品風險評估諮議會為之。

第一項諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮議會，召集食品安全、營養學、醫學、毒理、風險管理、農業、法律、人文社會領域相關具有專精學者組成之。

諮議會之組成、議事、程序與範圍及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時得依風險評估或流行病學調查結果，公告對特定產品或特定地區之產品採取下列管理措施

：

- 一、限制或停止輸入查驗、製造及加工之方式或條件。
- 二、下架、封存、限期回收、限期改製、沒入銷毀。

第 5 條

各級主管機關依科學實證，建立食品衛生安全監測體系，於監測發現有危害食品衛生安全之虞之事件發生時，應主動查驗，並發布預警或採行必要管制措施。

前項主動查驗、發布預警或採行必要管制措施，包含主管機關應抽樣檢驗、追查原料來源、產品流向、公布檢驗結果及揭露資訊，並令食品業者自主檢驗。

第 6 條

各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。

醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

第三章 食品業者衛生管理

第 7 條

食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。

上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。

第一項應訂定食品安全監測計畫之食品業者類別與規模，與第二項應辦理檢驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期，及其他相關事項，由中央主管機關公告。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

第 8 條

食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項

食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應取得衛生安全管理系統之驗證。

前項驗證，應由中央主管機關認證之驗證機構辦理；有關申請、撤銷與廢止認證之條件或事由，執行驗證之收費、程序、方式及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第 9 條

經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

中央主管機關為管理食品安全衛生及品質，確保食品追溯或追蹤系統資料之正確性，應就前項之業者，依溯源之必要性，分階段公告使用電子發票。

中央主管機關應建立第一項之追溯或追蹤系統，食品業者應以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料，其電子申報方式及規格由中央主管機關定之。第一項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 10 條

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。

食品或食品添加物之工廠應單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配。但經中央主管機關查核符合藥物優良製造準則之藥品製造業兼製食品者，不在此限。

本法中華民國一百零三年十一月十八日修正條文施行前，前項之工廠未單獨設立者，由中央主管機關於修正條文施行後六個月內公告，並應於公告後一年內完成辦理。

第 11 條

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。

前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 12 條

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。

前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之。

第 13 條

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。
前項產品責任保險之保險金額及契約內容，由中央主管機關定之。

第 14 條

公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法令定之。

第 四 章 食 品 衛 生 管 理

第 15 條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

- 一、變質或腐敗。
- 二、未成熟而有害人體健康。
- 三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。
- 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。
- 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
- 七、攙偽或假冒。
- 八、逾有效日期。
- 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
- 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

第一項第三款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。

國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。

國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

第 16 條

食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用：

- 一、有毒者。
- 二、易生不良化學作用者。

三、足以危害健康者。

四、其他經風險評估有危害健康之虞者。

第 17 條

販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。

第 18 條

食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

第 19 條

第十五條第二項及前二條規定之標準未訂定前，中央主管機關為突發事件緊急應變之需，於無法取得充分之實驗資料時，得訂定其暫行標準。

第 20 條

屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生查核，由農業主管機關依相關法規之規定辦理。

運送過程之屠體、內臟及其分切物於交付食品業者後之衛生查核，由衛生主管機關為之。

食品業者所持有之屠體、內臟及其分切物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由各級主管機關依本法之規定辦理。

第二項衛生查核之規範，由中央主管機關會同中央農業主管機關定之。

第 21 條

經中央主管機關公告之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。

食品所含之基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。

經中央主管機關查驗登記並發給許可文件之基因改造食品原料，其輸入業者應依第九條第二項所定辦法，建立基因改造食品原料供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

第一項及第二項許可文件，其有效期間為一年至五年，由中央主管機關核定之；期滿仍需繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應於期滿前三個月內，申請中央主管機關核准展延。但每次展延，不得超過五年。

第一項及第二項許可之廢止、許可文件之發給、換發、補發、展延、移轉

、註銷及登記事項變更等管理事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項及第二項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

本法中華民國一百零三年一月二十八日修正前，第二項未辦理查驗登記之基因改造食品原料，應於公布後二年內完成辦理。

第五章 食品標示及廣告管理

第 22 條

食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 三、淨重、容量或數量。
- 四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
- 六、原產地（國）。
- 七、有效日期。
- 八、營養標示。
- 九、含基因改造食品原料。
- 十、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第二款內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

第一項第八款及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

第 23 條

食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，依前條規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。

第 24 條

食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。

- 二、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。
 - 三、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。其標示應以第十八條第一項所定之品名或依中央主管機關公告之通用名稱為之。
 - 四、淨重、容量或數量。
 - 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
 - 六、有效日期。
 - 七、使用範圍、用量標準及使用限制。
 - 八、原產地（國）。
 - 九、含基因改造食品添加物之原料。
 - 十、其他經中央主管機關公告之事項。
- 食品添加物之原料，不受前項第三款、第七款及第九款之限制。前項第三款食品添加物之香料成分及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。
- 第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

第 25 條

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品原料、製造日期或有效日期及其他應標示事項。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。

前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

第一項應標示可追溯之來源或生產系統規定，自中華民國一百零四年一月二十日修正公布後六個月施行。

第 26 條

經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、材質名稱及耐熱溫度；其為二種以上材質組成者，應分別標明。
- 三、淨重、容量或數量。
- 四、國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、使用注意事項或微波等其他警語。
- 八、其他經中央主管機關公告之事項。

第 27 條

食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。
- 三、淨重或容量。
- 四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、適用對象或用途。
- 八、使用方法及使用注意事項或警語。
- 九、其他經中央主管機關公告之事項。

第 28 條

食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。

中央主管機關對於特殊營養食品、易導致慢性病或不適合兒童及特殊需求者長期食用之食品，得限制其促銷或廣告；其食品之項目、促銷或廣告之限制與停止刊播及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 29 條

接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名或名稱、國民身分證統一編號、公司、商號、法人或團體之設立登記文件號碼、住居所或事務所、營業所及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕。

第六章 食品輸入管理

第 30 條

輸入經中央主管機關公告之食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑時，應依海關專屬貨品分類號列，向中央主管機關申請查驗並申報其產品有關資訊。

執行前項規定，查驗績效優良之業者，中央主管機關得採取優惠之措施。輸入第一項產品非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告或經中央主管機關專案核准者，得免申請查驗。

第 31 條

前條產品輸入之查驗及申報，中央主管機關得委任、委託相關機關（構）

、法人或團體辦理。

第 32 條

主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，必要時得要求食品業者、非食品業者或其代理人提供輸入產品之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，食品業者、非食品業者或其代理人不得規避、妨礙或拒絕。

食品業者應就前項輸入產品、基因改造食品原料之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫保存五年。

前項應保存之資料、方式及範圍，由中央主管機關公告之。

第 33 條

輸入產品因性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得向查驗機關申請具結先行放行，並於特定地點存放。查驗機關審查後認定應繳納保證金者，得命其繳納保證金後，准予具結先行放行。

前項具結先行放行之產品，其存放地點得由食品業者或其代理人指定；產品未取得輸入許可前，不得移動、啓用或販賣。

第三十條、第三十一條及本條第一項有關產品輸入之查驗、申報或查驗、申報之委託、優良廠商輸入查驗與申報之優惠措施、輸入產品具結先行放行之條件、應繳納保證金之審查基準、保證金之收取標準及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 34 條

中央主管機關遇有重大食品衛生安全事件發生，或輸入產品經查驗不合格之情況嚴重時，得就相關業者、產地或產品，停止其查驗申請。

第 35 條

中央主管機關對於管控安全風險程度較高之食品，得於其輸入前，實施系統性查核。

前項實施系統性查核之產品範圍、程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關基於源頭管理需要或因個別食品衛生安全事件，得派員至境外，查核該輸入食品之衛生安全管理等事項。

食品業者輸入食品添加物，其屬複方者，應檢附原產國之製造廠商或負責廠商出具之產品成分報告及輸出國之官方衛生證明，供各級主管機關查核。但屬香料者，不在此限。

第 36 條

境外食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑對民眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告者，旅客攜帶入境時，應檢附出產國衛生主管機關開具之衛生證明文件申報之；對民眾之身體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶入境。

違反前項規定之產品，不問屬於何人所有，沒入銷毀之。

第七章 食品檢驗

第 37 條

食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，由各級主管機關或委任、委託經認可之相關機關（構）、法人或團體辦理。

中央主管機關得就前項受委任、委託之相關機關（構）、法人或團體，辦理認證；必要時，其認證工作，得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

前二項有關檢驗之委託、檢驗機關（構）、法人或團體認證之條件與程序、委託辦理認證工作之程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第 38 條

各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關定之；未定檢驗方法者，得依國際間認可之方法為之。

第 39 條

食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起十五日內，向原抽驗之機關（構）申請複驗；受理機關（構）應於三日內進行複驗。但檢體無適當方法可資保存者，得不受理之。

第 40 條

發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據。

第八章 食品查核及管制

第 41 條

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者不得規避、妨礙或拒絕：

- 一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。
- 二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證

明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。

- 三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，應予封存。
 - 四、對於有違反第八條第一項、第十五條第一項、第四項、第十六條、中央主管機關依第十七條、第十八條或第十九條所定標準之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。
 - 五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。
- 中央主管機關於必要時，亦得為前項規定之措施。

第 42 條

前條查核、檢驗與管制措施及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 42-1 條

為維護食品安全衛生，有效遏止廠商之違法行為，警察機關應派員協助主管機關。

第 43 條

主管機關對於檢舉查獲違反本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者，除應對檢舉人身分資料嚴守秘密外，並得酌予獎勵。公務員如有洩密情事，應依法追究刑事及行政責任。

前項主管機關受理檢舉案件之管轄、處理期間、保密、檢舉人獎勵及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項檢舉人身分資料之保密，於訴訟程序，亦同。

第九章 罰則

第 44 條

有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反第八條第一項或第二項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
- 二、違反第十五條第一項、第四項或第十六條規定。
- 三、經主管機關依第五十二條第二項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
- 四、違反中央主管機關依第五十四條第一項所為禁止其製造、販賣、輸入

或輸出之公告。

前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

第 45 條

違反第二十八條第一項或中央主管機關依第二十八條第三項所定辦法者，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣六十萬元以上五百萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

違反前項廣告規定之食品業者，應按次處罰至其停止刊播為止。

違反第二十八條有關廣告規定之一，情節重大者，除依前二項規定處分外，主管機關並應命其不得販賣、供應或陳列；且應自裁處書送達之日起三十日內，於原刊播之同一篇幅、時段，刊播一定次數之更正廣告，其內容應載明表達歉意及排除錯誤之訊息。

違反前項規定，繼續販賣、供應、陳列或未刊播更正廣告者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰。

第 46 條

傳播業者違反第二十九條規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰。

直轄市、縣（市）主管機關為前條第一項處罰時，應通知傳播業者及其直轄市、縣（市）主管機關或目的事業主管機關。傳播業者自收到該通知之次日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定停止刊播違反第二十八條第一項或第二項規定，或違反中央主管機關依第二十八條第三項所為廣告之限制或所定辦法中有關停止廣告之規定者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次處罰至其停止刊播為止。

傳播業者經依第二項規定通知後，仍未停止刊播者，直轄市、縣（市）主管機關除依前項規定處罰外，並通知傳播業者之直轄市、縣（市）主管機關或其目的事業主管機關依相關法規規定處理。

第 47 條

有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反中央主管機關依第四條所為公告。
- 二、違反第七條第五項規定。
- 三、食品業者依第八條第三項、第九條第一項或第三項規定所登錄、建立或申報之資料不實，或依第九條第二項開立之電子發票不實致影響食品追溯或追蹤之查核。

- 四、違反第十一條第一項或第十二條第一項規定。
- 五、違反中央主管機關依第十三條所為投保產品責任保險之規定。
- 六、違反直轄市或縣（市）主管機關依第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所衛生之規定。
- 七、違反第二十一條第一項及第二項、第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條或第二十七條規定。
- 八、除第四十八條第八款規定者外，違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。
- 十、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
- 十一、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。
- 十二、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。
- 十三、違反第三十條第一項規定，未辦理輸入產品資訊申報，或申報之資訊不實。
- 十四、違反第五十三條規定。

第 48 條

有下列行爲之一者，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反第七條第一項規定未訂定食品安全監測計畫、第二項或第三項規定未設置實驗室。
- 二、違反第八條第三項規定，未辦理登錄，或違反第八條第五項規定，未取得驗證。
- 三、違反第九條第一項規定，未建立追溯或追蹤系統。
- 四、違反第九條第二項規定，未開立電子發票致無法爲食品之追溯或追蹤。
- 五、違反第九條第三項規定，未以電子方式申報或未依中央主管機關所定之方式及規格申報。
- 六、違反第十條第三項規定。
- 七、違反中央主管機關依第十七條或第十九條所定標準之規定。
- 八、食品業者販賣之產品違反中央主管機關依第十八條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反第二十二條第四項或第二十四條第三項規定，未通報轄區主管機關。
- 十、違反第三十五條第四項規定，未出具產品成分報告及輸出國之官方衛生證明。

第 48-1 條

有下列情形之一者，由中央主管機關處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得暫停、終止或廢止其委託或認證；經終止委託或廢止認證者，一年內不得再接受委託或重新申請認證：

- 一、依本法受託辦理食品業者衛生安全管理驗證，違反依第八條第六項所定之管理規定。
- 二、依本法認證之檢驗機構、法人或團體，違反依第三十七條第三項所定之認證管理規定。
- 三、依本法受託辦理檢驗機關（構）、法人或團體認證，違反依第三十七條第三項所定之委託認證管理規定。

第 49 條

有第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金。情節輕微者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。

有第四十四條至前條行為，情節重大足以危害人體健康之虞者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金；致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金。

犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二億元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億五千萬元以下罰金。

因過失犯第一項、第二項之罪者，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。

科罰金時，應審酌刑法第五十八條規定。

第 49-1 條

犯本法之罪者，因犯罪所得財物或財產上利益，除應發還被害人外，不問屬於犯罪行為人與否，沒收之；如全部或一部不能沒收時，應追徵其價額或以其財產抵償之。但善意第三人以相當對價取得者，不在此限。

為保全前項財物或財產上利益之沒收，其價額之追徵或財產之抵償，必要時，得酌量扣押其財產。

依第一項規定對犯罪行為人以外之自然人、法人或非法人團體為財物或財產上利益之沒收，由檢察官聲請法院以裁定行之。法院於裁定前應通知該當事人到場陳述意見。

聲請人及受裁定人對於前項裁定，得抗告。

檢察官依本條聲請沒收犯罪所得財物、財產上利益、追徵價額或抵償財產之推估計價辦法，由行政院定之。

第 49-2 條

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，違反第十五條第一項、第四項或第十六條之規定；或有第四十四條至第四十八條之一之行爲致危害人體健康者，其所得之財產或其他利益，應沒入或追繳之。

主管機關有相當理由認爲受處分人爲避免前項處分而移轉其財物或財產上利益於第三人者，得沒入或追繳該第三人受移轉之財物或財產上利益。如全部或一部不能沒入者，應追徵其價額或以其財產抵償之。

爲保全前二項財物或財產上利益之沒入或追繳，其價額之追徵或財產之抵償，主管機關得依法扣留或向行政法院聲請假扣押或假處分，並免提供擔保。

主管機關依本條沒入或追繳違法所得財物、財產上利益、追徵價額或抵償財產之推估計價辦法，由行政院定之。

第 50 條

雇主不得因勞工向主管機關或司法機關揭露違反本法之行爲、擔任訴訟程序之證人或拒絕參與違反本法之行爲而予解僱、調職或其他不利之處分。雇主或代表雇主行使管理權之人，爲前項規定所爲之解僱、降調或減薪者，無效。

雇主以外之人曾參與違反本法之規定且應負刑事責任之行爲，而向主管機關或司法機關揭露，因而破獲雇主違反本法之行爲者，減輕或免除其刑。

第 51 條

有下列情形之一者，主管機關得爲處分如下：

- 一、有第四十七條第十三款規定情形者，得暫停受理食品業者或其代理人依第三十條第一項規定所爲之查驗申請；產品已放行者，得視違規之情形，命食品業者回收、銷毀或辦理退運。
- 二、違反第三十條第三項規定，將免予輸入查驗之產品供販賣者，得停止其免查驗之申請一年。
- 三、違反第三十三條第二項規定，取得產品輸入許可前，擅自移動、啓用或販賣者，或具結保管之存放地點與實際不符者，沒收所收取之保證金，並於一年內暫停受理該食品業者具結保管之申請；擅自販賣者，並得處販賣價格一倍至二十倍之罰鍰。

第 52 條

食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，經依第四十一條規定查核或檢驗者，由當地直轄市、縣（市）主管機關依查核或檢驗結果，爲下列之處分：

- 一、有第十五條第一項、第四項或第十六條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。
- 二、不符合中央主管機關依第十七條、第十八條所定標準，或違反第二十一條第一項及第二項規定者，其產品及其爲原料之產品，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可供食用、使用或不影

響國人健康者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期末遵行者，沒入銷毀之。

三、標示違反第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條、第二十七條或第二十八條第一項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期末遵行或違反第二十八條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第四十一條第一項規定命暫停作業及停止販賣並封存之產品，如經查無前三款之情形者，應撤銷原處分，並予啓封。

前項第一款至第三款應予沒入之產品，應先命製造、販賣或輸入者立即公告停止使用或食用，並予回收、銷毀。必要時，當地直轄市、縣（市）主管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之產品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之。

製造、加工、調配、包裝、運送、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二款產品之食品業者，由當地直轄市、縣（市）主管機關公布其商號、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項產品經通關查驗不符合規定者，中央主管機關應管制其輸入，並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

第 53 條

直轄市、縣（市）主管機關經依前條第一項規定，命限期回收銷毀產品或為其他必要之處置後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

第 54 條

食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，有第五十二條第一項第一款或第二款情事，除依第五十二條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣、輸入或輸出。

前項公告禁止之產品為中央主管機關查驗登記並發給許可文件者，得一併廢止其許可。

第 55 條

本法所定之處罰，除另有規定外，由直轄市、縣（市）主管機關為之，必要時得由中央主管機關為之。但有關公司、商業或工廠之全部或部分登記事項之廢止，由直轄市、縣（市）主管機關於勒令歇業處分確定後，移由工、商業主管機關或其目的事業主管機關為之。

第 55-1 條

依本法所為之行政罰，其行為數認定標準，由中央主管機關定之。

第 56 條

食品業者違反第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款規定，致生損害於消費者時，應負賠償責任。但食品業者證明損害非由於其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出所致，或於防止損害之發生已盡相當之注意者，不在此限。

消費者雖非財產上之損害，亦得請求賠償相當之金額，並得準用消費者保護法第四十七條至第五十五條之規定提出消費訴訟。

如消費者不易或不能證明其實際損害額時，得請求法院依侵害情節，以每人每一事件新臺幣五百元以上三十萬元以下計算。

直轄市、縣（市）政府受理同一原因事件，致二十人以上消費者受有損害之申訴時，應協助消費者依消費者保護法第五十條之規定辦理。

受消費者保護團體委任代理消費者保護法第四十九條第一項訴訟之律師，就該訴訟得請求報酬，不適用消費者保護法第四十九條第二項後段規定。

第 56-1 條

中央主管機關為保障食品安全事件消費者之權益，得設立食品安全保護基金，並得委託其他機關（構）、法人或團體辦理。

前項基金之來源如下：

- 一、違反本法罰鍰之部分提撥。
- 二、依本法科處並繳納之罰金、沒收、追徵或抵償之現金或變賣所得。
- 三、依本法或行政罰法規定沒入、追繳、追徵或抵償之不當利得部分提撥。
- 四、基金孳息收入。
- 五、捐贈收入。
- 六、循預算程序之撥款。
- 七、其他有關收入。

前項第一款及第三款來源，以其處分生效日在中華民國一百零二年六月二十一日以後者適用。

第一項基金之用途如下：

- 一、補助消費者保護團體因食品衛生安全事件依消費者保護法之規定，提起消費訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。
- 二、補助經公告之特定食品衛生安全事件，有關人體健康風險評估費用。
- 三、補助勞工因檢舉雇主違反本法之行為，遭雇主解僱、調職或其他不利處分所提之回復原狀、給付工資及損害賠償訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。
- 四、補助依第四十三條第二項所定辦法之獎金。
- 五、補助其他有關促進食品安全之相關費用。

中央主管機關應設置基金運用管理監督小組，由學者專家、消保團體、社會公正人士組成，監督補助業務。

第四項基金之補助對象、申請資格、審查程序、補助基準、補助之廢止、前項基金運用管理監督小組之組成、運作及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十章 附則

第 57 條

本法關於食品器具或容器之規定，於兒童常直接放入口內之玩具，準用之。

第 58 條

中央主管機關依本法受理食品業者申請審查、檢驗及核發許可證，應收取審查費、檢驗費及證書費；其費額，由中央主管機關定之。

第 59 條

本法施行細則，由中央主管機關定之。

第 60 條

本法除第三十條申報制度與第三十三條保證金收取規定及第二十二條第一項第五款、第二十六條、第二十七條，自公布後一年施行外，自公布日施行。

第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。

本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年施行。

本法一百零三年十一月十八日修正條文，除第二十二條第一項第五款應標示可追溯之來源或生產系統規定，自公布後六個月施行；第七條第三項食品業者應設置實驗室規定、第二十二條第四項、第二十四條第一項食品添加物之原料應標示事項規定、第二十四條第三項及第三十五條第四項規定，自公布後一年施行外，自公布日施行。

名稱：食品良好衛生規範準則

發布日期：民國 103 年 11 月 07 日

生效狀態：※本法規部分或全部條文尚未生效

本準則 103.11.07 訂定之第 24 條第 1 項規定，自中華民國一百零四年十一月七日施行。

法規類別：行政 > 衛生福利部 > 食品藥物管理目

第一章 總則

第 1 條

本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。

第 2 條

本準則適用於本法第三條第七款所定之食品業者。食品工廠之建築與設備除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠之設廠標準。

第 3 條

本準則用詞，定義如下：

- 一、原材料：指原料及包裝材料。
- 二、原料：指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。
- 三、主原料：指構成成品之主要材料。
- 四、副原料：指主原料及食品添加物以外構成成品之次要材料。
- 五、內包裝材料：指與食品直接接觸之瓶、罐、盒、袋等食品容器，及直接包裹或覆蓋食品之箔、膜、紙、蠟紙等包裝材料。
- 六、外包裝材料：指未與食品直接接觸之標籤、紙箱、捆包物等包裝材料。
- 七、食品作業場所：指食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。
- 八、有害微生物：指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。
- 九、食品接觸面：指下列與食品直接或間接接觸之表面：
 - （一）直接之接觸面：直接與食品接觸之設備表面。
 - （二）間接之接觸面：在正常作業情形下，由其流出之液體或蒸汽會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。
- 十、水活性：指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。
- 十一、區隔：指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以

有形或無形隔離之措施。

十二、食品工廠：指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

第 4 條

食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。

第 5 條

食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。

第 6 條

食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

- 一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- 三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

第 7 條

食品業者運輸管制，應符合下列規定：

- 一、運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。
- 二、產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- 三、裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。
- 四、運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
- 五、有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。

第 8 條

食品業者就產品申訴及成品回收管制，應符合下列規定：

- 一、產品申訴案件之處理，應作成紀錄。
- 二、成品回收及其處理，應作成紀錄。

第二章 食品製造業

第 9 條

食品製造業製程管理及品質管制，應符合附表三製程管理及品質管制基準之規定。

第 10 條

食品製造業之檢驗及量測管制，應符合下列規定：

- 一、設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。
- 二、設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。
- 三、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。
- 四、應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。
- 五、檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

第 11 條

食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。

第 12 條

食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。

第三章 食品工廠

第 13 條

食品工廠應依第四條至前條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第 14 條

食品作業場所之配置及空間，應符合下列規定：

- 一、作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。
- 二、具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。

第 15 條

食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：

- 一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
- 二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。
- 三、成品應留樣保存至有效日期。
- 四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

第四章 食品物流業

第 16 條

食品物流業應訂定物流管制標準作業程序，其內容應包括第七條及下列規定：

- 一、不同原材料、半成品及成品作業場所，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔。
- 三、作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、作業過程中需管制溫度或溼度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、貯存過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。
- 七、低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。
- 八、應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。

第五章 食品販賣業

第 17 條

食品販賣業應符合下列規定：

- 一、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- 二、食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。
- 三、食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上。
- 四、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
- 五、應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。
- 六、販賣貯存作業，應遵行先進先出之原則。
- 七、販賣貯存作業需管制溫度、溼度者，應建立相關管制方法及基準，並據以執行。
- 八、販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立

即處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。

九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

十、販賣場所之光線應達到二百米燭光以上，使用之光源，不得改變食品之顏色。

食品販賣業屬量販店業者，應依第四條至第八條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第 18 條

食品販賣業有販賣、貯存冷凍或冷藏食品者，除依前條規定外，並應符合下列規定：

- 一、販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。
- 二、冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍（藏）食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。
- 三、冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
- 四、冷凍（藏）食品貯存或陳列於冷凍（藏）櫃內時，不得超越最大裝載線。

第 19 條

食品販賣業有販賣、貯存烘焙食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

- 一、未包裝之烘焙食品販賣時，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
- 二、以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

第 20 條

食品販賣業有販賣禽畜水產食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

- 一、禽畜水產食品之陳列檯面，應採不易透水及耐腐蝕之材質，且應符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
- 二、販售場所應有適當洗滌及排水設施。
- 三、工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。
- 四、使用絞肉機及切片機等機具，應保持清潔，並避免污染。
- 五、生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品。
- 六、禽畜水產食品之貯存、陳列、販賣，應以適當之溫度及時間管制。
- 七、販賣冷凍（藏）之禽畜水產食品，應具有冷凍（藏）之櫃（箱）或設

施。

八、禽畜水產食品以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

第 21 條

攤販、小型販賣店兼售食品者，直轄市、縣（市）主管機關得視實際情形，適用本準則規定。

第 六 章 餐 飲 業

第 22 條

餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- 二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。
- 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

第 23 條

餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

第 24 條

餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣（市）之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣（市）主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。

前項公會或工會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣（市）主管機關督導；不遵從督導或違反委託相關約定者，直轄市、縣（市）主管機關得終止其委託。

廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。

第一項規定，自本準則發布之日起一年後施行。

第 25 條

經營中式餐飲之餐飲業，於本準則發布之日起一年內，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定如下：

- 一、觀光旅館之餐廳：百分之八十。
- 二、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
- 三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
- 四、承攬筵席之餐廳：百分之七十。
- 五、外燴飲食業：百分之七十。
- 六、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
- 七、伙食包作業：百分之六十。
- 八、自助餐飲業：百分之五十。

第 26 條

餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。
- 二、使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。
- 三、提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。
- 四、製備流程應避免交叉污染。
- 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
- 六、外購即食菜餚應確保衛生安全。
- 七、食品製備使用之機具及器具等，應保持清潔。
- 八、供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。
- 九、生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔。
- 十、製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

第 27 條

外燴業者應符合下列規定：

- 一、烹調場所及供應之食物，應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應

有遮蔽、冷凍（藏）設備或設施。

二、烹調器具及餐具應保持乾淨。

三、烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏之原則，並應避免交叉污染。

四、辦理二百人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣（市）衛生局（所）報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第 28 條

伙食包作業者應符合第二十四條及第二十六條規定；其於包作伙食前，應自行或經餐飲業所屬公會或工會向衛生局（所）報請備查，其備查內容應包括委包者、承包者、包作場所及供應人數。

第七章 食品添加物業

第 29 條

食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

一、建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。

二、依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍（藏）庫，並與其他非供食品用途之原料或物品以有形方式予以隔離。

三、倉儲管理，應依先進先出原則。

第 30 條

食品添加物之作業場所，應符合下列規定：

一、生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔。

二、製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

第 31 條

食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

一、易於清洗、消毒及檢查。

二、符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。

三、防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。

第 32 條

食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

一、建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。

二、成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第 33 條

低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工之管理，應符合附表四生產與加工管理基準之規定。

第 34 條

低酸性及酸化罐頭食品製造業之殺菌設備與方法，應符合附表五殺菌設備與方法管理基準之規定。

第 35 條

低酸性及酸化罐頭食品製造業之人員，應符合下列規定：

- 一、製造罐頭食品之工廠，應置專司殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員。
- 二、前款殺菌技術管理人員與低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員，應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應有訓練證明。

第 36 條

低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制，應符合附表六容器密封管制基準之規定。

第九章 真空包裝即食食品製造業

第 37 條

所稱真空包裝即食食品，指脫氣密封於密閉容器內，拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。製造常溫貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

- 一、具下列任一條件者之真空包裝即食食品，得於常溫貯存及販售：
 - (一) 水活性在零點八五以下。
 - (二) 氫離子濃度指數（以下稱 pH 值）在九點零以上。
 - (三) 經商業滅菌。
 - (四) 天然酸性食品（pH 值小於四點六者）。
 - (五) 發酵食品（指微生物於發酵過程產酸，致最終產品 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十者；所稱鹽濃度，指鹽類質量佔全部溶液質量之百分比）。

(六) 碳酸飲料。

(七) 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

二、前款第一目、第二目、第四目及第五目之產品，應依標示貯存及販賣，且業者須留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告備查；第三目之產品，應符合第八章之規定。

第 38 條

製造冷藏貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

一、水活性大於零點八五，且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏七度以下進行。

二、冷藏真空包裝即食食品之保存期限：

產品未具下列任一條件者，保存期限應在十日以內，且業者應留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告或證明文件備查：

(一) 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。

(二) 水活性在零點九四以下。

(三) pH 值小於四點六。

(四) 鹽濃度大於百分之三點五之煙燻及發酵產品。

(五) 其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。

第 39 條

製造冷凍貯存及販賣之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏零下十八度下進行。

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

第 40 條

產品之開發及設計，應符合下列規定：

一、設定產品最終使用環境及條件。

二、依前款設定，選用適宜之原料。

三、開發及設計資料，應留存備查。

第 41 條

原料及產品之貯存，應符合下列規定：

一、塑膠原料應有專屬或能與其他區域區隔之貯存空間。

二、貯存空間應避免交叉污染。

三、塑膠原料之進出，均應有完整之紀錄；其內容應包括日期及數量。

四、業者應保存塑膠原料供應商提供之衛生安全資料。

第 42 條

製造場所，應符合下列規定：

- 一、動線規劃，應避免交叉污染。
- 二、混料區、加工作業區或包裝作業區，應以有形之方式予以隔離，並防止粉塵及油氣污染。
- 三、加工、包裝及輸送，其設備及過程，應保持清潔。

第 43 條

生產製造，應符合下列規定：

- 一、依塑膠原料供應者所提供之加工建議條件製造，並逐日記錄；建議條件變更者，亦同。
- 二、自製造至包裝階段，應避免與地面接觸；必要時應使用適當器具盛接。
- 三、印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸入、溶出等接觸食品之虞，應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準准用之著色劑。

第 44 條

塑膠類食品器具、食品容器或包裝之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、傳遞、包裝或運送之場所，應以有形之方式予以隔離，避免遭受其他物質或微生物之污染。
- 二、成品包裝時，應進行品質管制。
- 三、成品之標示、檢驗、下架、回收及回收後之處置與記錄，應符合本法及其相關法規之規定。

第 45 條

塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業，依本準則規定所建立之紀錄，至少應保存至該批成品有效日期後三年以上。

第十一章 附則

第 46 條

本準則除另定施行日期者外，自發布日施行。

名稱：學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

修正日期：民國 104 年 01 月 29 日

法規類別：行政 > 教育部 > 教育通用目

第 1 條

本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第六項規定訂定之。

第 2 條

本法第二十二條第一項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下：

- 一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。
- 二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。
- 三、員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法成立之法人組織。
- 四、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。

第 3 條

學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食安全衛生（以下簡稱餐飲安全衛生）管理項目如下：

- 一、餐飲安全衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。
- 二、餐飲安全衛生之維護事項。
- 三、餐飲場所之衛生管理事項。
- 四、餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。
- 五、其他有關餐飲安全衛生管理事項。

第 4 條

學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。

前項督導人員，應具下列資格之一：

- 一、領有營養師執業執照者。
- 二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。
- 三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
- 四、大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。

第 5 條

學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（營養）講習至少八小時。

第 6 條

各級主管機關應督導考核學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。

學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年。

前項檢查項目，由主管機關定之。

直轄市、縣（市）政府主管機關每學年應至少抽查百分之三十辦理午餐之學校，並會同衛生福利及農業主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。

第 7 條

學校餐飲衛生管理，應符合食品安全衛生管理法第八條第一項所定食品之良好衛生規範準則。

高級中等以下學校應依本法第二十三條之二第二項規定，成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質。

大專校院得比照前項規定辦理。

第 8 條

學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。

前項廠商，屬中央衛生福利主管機關依食品安全衛生管理法公告類別及規模之食品業者，應依該法之規定，辦理產品之檢驗、食品業者登錄及建立追溯或追蹤系統。

第 9 條

供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。

第 10 條

學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。

學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

第 11 條

學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：

- 一、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。
- 二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。
- 四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。
- 五、每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。
- 六、設置截油設施。

第 12 條

學校食品製作，應遵行下列事項：

- 一、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。
- 二、禁止在室溫下解凍。
- 三、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。
- 四、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- 五、生、熟食食品嚴禁交互污染。
- 六、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。
- 七、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- 八、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。
- 九、食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

第 13 條

學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。

第 14 條

學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。

第 15 條

高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零

售單位包裝僅限一份供應量，每份供應之熱量應適當。

前項所定飲品及點心，應符合食品安全衛生管理法等相關法令及下列規定：

- 一、具有營養成分及含量標示。
- 二、使用鮮度良好之天然食材。
- 三、不得使用甜味劑或代脂。
- 四、取得經驗證之優良食品。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。

第一項所定飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生福利主管機關公告之。

第 16 條

學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：

- 一、注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- 二、於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。
- 三、將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。
- 四、指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。

第 17 條

學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

第 18 條

學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。

第 19 條

學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

第 20 條

學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：

- 一、推動餐飲衛生安全教育。
- 二、推動營養教育。
- 三、改善餐飲設施。
- 四、其他有關推動餐飲衛生事項。

第 21 條

學校發現有疑似食品中毒情形時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。

前項情形並應同時通報、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。

第 22 條

本辦法自發布日施行。