

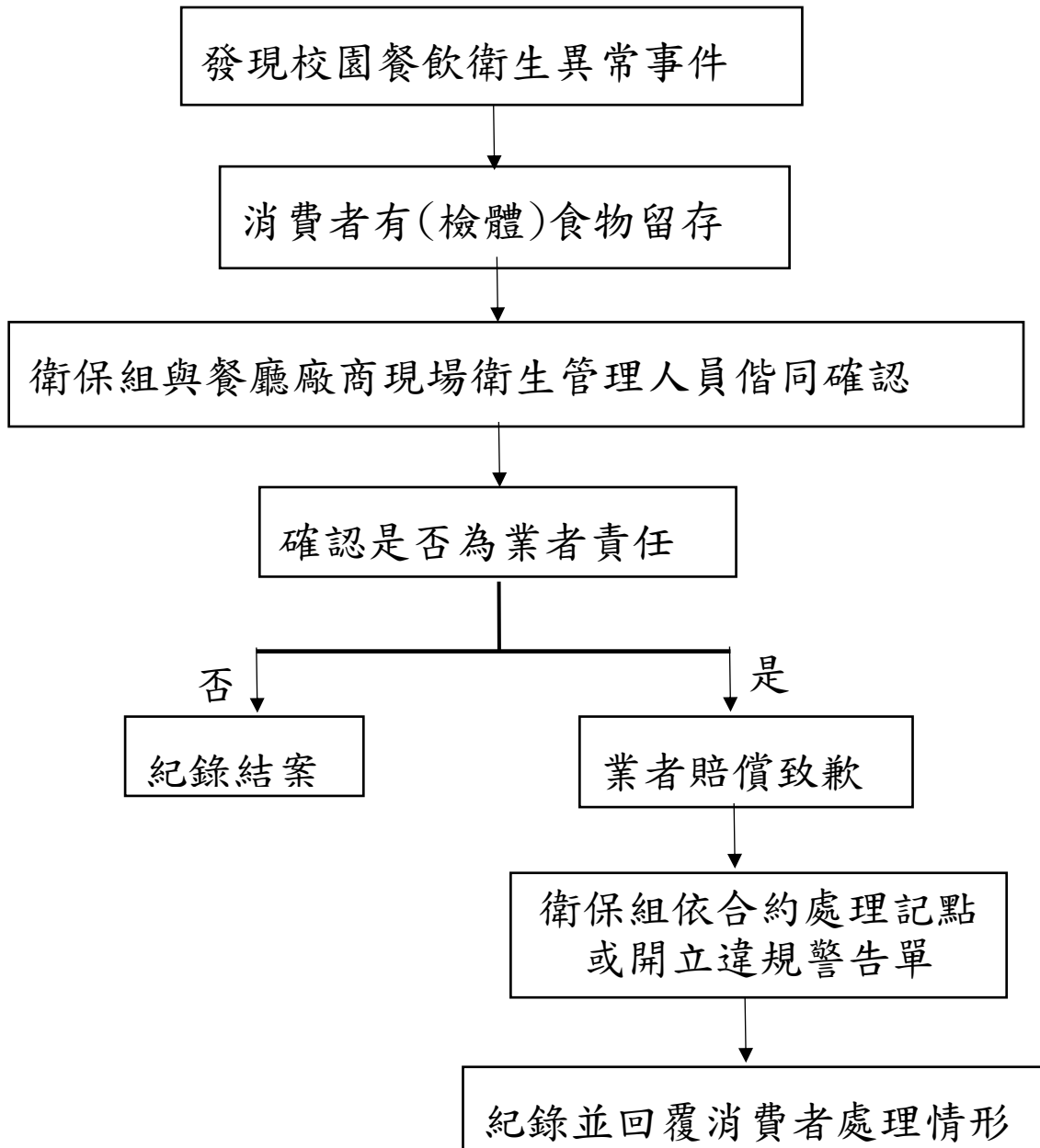
國立臺南護理專科學校強化督導學生餐廳及餐飲異常事件處理方案

112年10月27日膳食管理委員會通過

- 壹、 本校需督導學生餐廳提供合理價格、安全衛生之餐飲，為強化督導及通暢師生對餐飲異常事件通報，以利即時掌握及處理，故訂定此方案。
- 貳、 學生餐廳需配合相關餐飲衛生管理法規規範並依教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引落實餐飲衛生工作。衛生保健組不定時實施餐廳環境、人員、製備流程的衛生稽核，巡視督導餐廳及學生用餐，發生餐飲異常事件通報流程與事件改善處理，請見「臺南護理專科學校餐飲異常事件通報流程」(附件1)與「國立臺南護理專科學校餐飲異常事件違規處理通知單」(附件2)。
- 參、 為確保學生餐廳所提供餐食的量符合「國立臺南護理專科學校百合樓學生伙食餐廳招商規範」之約定(包含主食、蛋豆魚肉類、蔬菜類)，衛生保健組護理師於出餐前(上午11點)至餐廳抽查秤重並記錄。
- 肆、 營養師需督導午餐食物內容、熱量及營養，餐廳需於前一週的週五提供下週的午餐菜單讓學生訂購，若因食材缺貨而需更換品項，餐廳最晚應於當日上午9點前告知營養師，獲得同意後才能更換品項。但若一週內出現3次以上更換品項，餐廳需以書面報告向學校說明原因及改善方案。
- 伍、 學生餐廳餐飲異常事件及改善方案將紀錄並回覆消費者處理情形，包含以下事項：
 - 一、 違反食品安全法事件及處理。
 - 二、 未依照合約提供學生餐食份量：餐廳未於中午12點20分前補足餐食份量。
 - 三、 供餐內容發現不潔或不應有之物，物理性異物如金屬、石粒、紙棉、塑膠類；生物性異物：如菜蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋、蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質的異物。
 - 四、 提供的餐食與菜單項目不符(此項目由營養師判斷)。
 - 五、 所提供的餐食未符合菜單品項與熱量、營養(此項目由營養師判斷)。
 - 六、 其他有違規事實，上述一至五項未能涵蓋之事項。
- 陸、 本方案經膳食管理委員會通過，修正時亦同。

附件 1

國立臺南護理專科學校餐飲異常事件通報流程



附件 2

國立臺南護理專科學校餐飲異常事件違規處理通知單

餐廳負責人：_____

事件敘述		
違反條則		
問題分析 (廠商填寫)		分析者：
矯正/再發防止措施 (廠商填寫)		處理者：
矯正/再發防止措施結果 確認 (廠商填寫)		確認者：
處理過程 記錄追蹤 (衛保組填寫)		衛保組：

衛生保健組：_____

學務主任：_____

校 長：_____