

104 學年度第二次衛生委員會會議紀錄

■ 會議時間：105 年 3 月 30 日（星期三）9 時 0 分

■ 會議地點：有庠科技大樓 10611 會議室

■ 主 席：黃茂全校長

■ 出席委員：陳金盈學務長、陳宗柏教務長、陳瑞金總務長暨環安衛中心主任、人事室李建南主任、電子系李炯三主任、通訊系謝昇達主任、機械系馮君平主任、材纖系周啟雄主任、工設系蘇木川主任、工管系柯亞先主任（由黃敏亮代理）、行銷系林致祥主任、資管系李紹綸主任、醫管系廖又生主任、生輔組江梅菁組長、衛保組江倫志組長、教師代表（鄧碧珍、楊淑芬）。

■ 缺席委員：電機系張浚林主任（公出）、護理系張玉梅主任（公出）、教師代表林玉萍（公出）、學生代表吳達昇（有課）

■ 記 錄：蕭惠卿

■ 會議流程

壹、主席致詞：之前登革熱、H1N1 等傳染病疫情蔓延，最近吸毒以及毒品的蔓延逐漸入侵校園，這些都是大家要共同防堵的議題，可見在衛生保健的重要性，還有感謝環安衛中心訂購一批口罩防範 PM2.5，給實習工廠的學生使用，以提昇衛生安全及實驗安全，若有此需求的系所可以跟環安衛中心索取。

貳、宣讀上次會議提案執行情形：

一、案由：為防治登革熱疫情由本會委員進行相關防疫因應措施討論。

決議：1. 除了環安衛中心兩名工作同仁指導浣美清潔人員的校園環境清潔外，各單位請辦公室有養殖盆栽者請主動清潔容積或底盤，另外也請生輔組或衛保組協助請學生協助各大樓的積水容積清除工作，讓全校老師、職員以及學生全員動起來，共同維護校園清潔。

2. 其餘照案通過。

執行情形：已於 104 年 10 月 29 日以電子郵件方式公告周知。

本議案決議：結案

參、104 學年第一學期衛生保健組工作成果報告（參閱〔附件一〕P5-7）以簡報報告（略）

肆、104 學年第二學期衛生保健組工作計畫（參閱〔附件二〕P8-10）以簡報報告（略）

主席指示：1. 校外實習如機械系、材纖系實習前說明會建議加入衛保組健康宣導，請各系有需求的向衛保組登記。

2. 建議學校餐廳擺行動花車販售便當，可在有庠大樓或誠勤大樓 1 樓明顯處主動走出來販售，以提升銷售數量以及增加學生購買意願。

3. 建議將愛滋防治宣導及菸害防制活動之成果編製成冊。

4. 急救訓練建議改採一年級在新生入學輔導時全面推動，以提昇緊急救護能力，不建議納入畢業門檻，可改列入畢業參考條件。

伍、議案討論：

一、案由：規劃 104 學年第二學期學校衛生工作行事曆，請討論。

說明：新學期規劃工作行事曆，（參閱〔附件三〕P11）。

- 決議：1. 修正熱血保衛社-社團期初聚餐改成會議。
 2. 修正 3 月 18 日飲水機檢驗(一)、6 月 22 日飲水機檢驗(二)
 3. 其餘照案通過。
- 二、案由：修訂「亞東技術學院學校衛生委員會章程」第二條，請審議。(參閱〔附件四〕P12)。
- 說明：1. 因緊急傷病送醫過程會由軍訓室暨校安中心協助，故新增委員「軍訓室暨校安中心主任」。
 2. 修訂內容如對照表一。
 3. 經學務主管會議審議通過後，提送衛生委員會審議。
- 決議：1. 修正第二條本會置主任委員一人，由校長擔任，刪除逗號；另外學生一人代表改成學生代表一人。
 2. 第四條修正為本委員職責如下：以及序號修正為一、二、三、四、五、六。
 3. 其餘照案通過。

法規修正草案對照表格式

表一、亞東技術學院學校衛生委員會章程修正草案條文對照表

修正條文	現行條文	說明
第二條 本會置主任委員一人，由校長擔任，副主任委員由學務長擔任；執行秘書一人由衛生保健組組長兼任；委員由副校長、教務長、總務長、(學)系主任、人事室主任、環安衛主任、生活輔導組組長、 軍訓室暨校安中心主任 、教師代表三人、 學生代表一人 組成。	第二條 本會置主任委員一人，由校長擔任，副主任委員由學務長擔任；執行秘書一人由衛生保健組組長兼任；委員由副校長、教務長、總務長、(學)系主任、人事室主任、環安衛主任、生活輔導組組長、教師代表三人、學生一人代表組成。	因緊急傷病送醫過程會由軍訓世紀校安中心協助，故新增委員一名。
第四條 本委員職責如下 一、1 提供學校年度衛生工作計畫擬定之意見 二、2 提供學校衛生工作教育與活動規劃之意見 三、3 提供學校年度衛生工作督導之意見 四、4 提供學校餐廳、飲用水衛生督導之意見 五、5 提供其他有關校內、校外衛生工作督導之意見 六、6 其他推展學校衛生之諮詢事項	第四條 職責 1. 提供學校年度衛生工作計畫擬定之意見 2. 提供學校衛生工作教育與活動規劃之意見 3. 提供學校年度衛生工作督導之意見 4. 提供學校餐廳、飲用水衛生督導之意見 5. 提供其他有關校內、校外衛生工作督導之意見 6. 其他推展學校衛生之諮詢事項	

三、案由：修訂「亞東技術學院餐飲衛生管理辦法」第六條及第十二條法規部分修正，請審議。(參閱〔附件五〕P13-16)。

- 說明：1. **第六條**食物選購與貯存實施要點**第二項**，刪除 GMP 食品字樣，因經濟部已於 104 年 9 月 23 日廢止「食品良好作業規範 GMP 推行方案」。
2. **第十二條第一項**餐飲廠商自主衛生管理，依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第九條規範，新增依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定，餐廳應每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，本校餐飲衛生管理人員不定期稽核。
3. 修訂辦法部分內容如對照表二。
4. 經學務主管會議及餐廳委員會會議審議通過後，送衛生委員會會議審議。

- 決議：1. **第三條**修正為本校餐廳、廚房於營業期間，每週均須接受學生餐廳管理委員會營養師之餐飲衛生安全檢查，其項目如下：
2. **第六條**新增建議選用有生產追溯、產銷履歷、吉園圃標章、CAS 有機農產品及有機農產加工品驗證管理等之農產品。之後號碼序順位變動為四、五。
3. **第七條**修正為調理加工衛生要點管理重點如下：
4. **第十二條之一之(三)**修正為依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第九條規定，餐廳應每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，並接受本校餐飲衛生管理人員不定期稽核。
5. **第十二條之二之(二)**修正為實施衛生檢查後，負責人或其代理人須在檢查表上簽名，不得拒絕。
6. **第十三條**罰款之一修正為違反上述各項規定者，衛生保健組轉送事務組，依契約書內容辦理。
- 7.其餘照案通過。

法規修正草案對照表格式

表二、亞東技術學院餐飲衛生管理辦法修正草案條文對照表

修正條文	現行條文	說明
第三條 本校餐廳、廚房於營業期間，每週均須接受學生餐廳管理委員會營養師之餐飲衛生安全檢查， 其項目如下：	第三條 本校餐廳、廚房於營業期間，每週均須接受學生餐廳管理委員會營養師之餐飲衛生安全檢查。	
第六條 食物選購與貯存實施要點如下： 二、選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品 及 GMP 食品 為原則，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品。 三、 建議選用有生產追溯、產銷履歷、吉園圃標章、CAS 有機農產品及	第六條 食物選購與貯存實施要點如下： 二、選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品。	刪除選用 GMP 食品字樣，因臺教綜(五)字第 1040138234 號書函說明，經濟部已於 104 年 9 月 23 日廢止「食品良好作業規範 GMP 推行方案」。

<p><u>有機農產加工品驗證管理</u> <u>等之農產品。</u></p> <p>四、存放………</p> <p>五、食品………</p>		
<p>第七條 調理加工衛生要點 <u>管理重點如下：</u></p>	<p>第七條 調理加工衛生要點 如下：</p>	
<p>第十二條 自行衛生管理要點如下：</p> <p>一、餐飲廠商自行衛生管理</p> <p>(一) 依照行政院衛生署「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，採非盒餐供餐者，每餐供應之菜餚應至少各保留一份，每份至少200公克。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。</p> <p>(二) 自行指派工作人員，每日依照「學生餐廳衛生自主管理檢查紀錄表」逐項檢查、記錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校衛生品管組人員不定期稽核。</p> <p><u>(三) 依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第九條規定，餐廳應每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，並接受本校餐飲衛生管理人員不定期稽核。</u></p> <p>二、本校自行衛生管理</p> <p>(一) 本校衛生保健組人員</p>	<p>第十二條 自行衛生管理要點如下：</p> <p>一、餐飲廠商自行衛生管理</p> <p>(一) 依照行政院衛生署「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，採非盒餐供餐者，每餐供應之菜餚應至少各保留一份，每份至少200公克。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。</p> <p>(二) 自行指派工作人員，每日依照「學生餐廳衛生自主管理檢查紀錄表」逐項檢查、記錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校衛生品管組人員不定期稽核。</p> <p>二、本校自行衛生管理</p> <p>(一) 本校衛生保健組人員</p> <p>每週依照「亞東技術學院餐飲衛生管理檢查表」實施衛生檢查，及每週抽檢餐廳取餐餐盤之澱粉性及脂肪性殘留並記錄於「學校餐廳餐盤之澱粉性及脂肪性殘留檢測紀表」，餐飲廠商不得拒絕。</p>	<p>依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」(民國104年01月29日修正)，第九條：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，新增相關辦法。</p>

<p>院餐飲衛生管理檢查表」實施衛生檢查，及每週抽檢餐廳取餐餐盤之澱粉性及脂肪性殘留並記錄於「學校餐廳餐盤之澱粉性及脂肪性殘留檢測紀表」，餐飲廠商不得拒絕。</p> <p>(二)實施衛生檢查後，負責人或其代理人(如負責人在不在，必須有代理人)須在檢查表上簽名，不得拒絕。</p>	<p>(二)實施衛生檢查後，負責人(如負責人在不在，必須有代理人)須在檢查表上簽名，不得拒絕。</p>	
<p>第十三條 罰款</p> <p>一、違反上述各項規定者，衛生保健組轉送提報事務組，依契約書內容辦理。</p>	<p>第十三條 罰款</p> <p>一、違反上述各項規定者，衛生保健組提報事務組，依契約書內容辦理。</p>	
<p>第十四條 本辦法經衛生委員會通過後，陳請校長核定後公布實施，修訂時亦同。</p>	<p>第十四條 本辦法經衛生委員會通過後，陳請校長核定後公布實施，修訂時亦同。</p>	

四、案由：修訂「亞東技術學院疑似食物中毒處理流程」處理及備註部分修正，請審議。

- 說明：1.依據「大專校院餐飲衛生管理工作指引」第參點「大專校院食品中毒處理作業流程」，第二項「大專校院發生疑似食品中毒事件處理標準作業流程圖」，新增校安通報教育部及由秘書室統一對外說明。
2. 修訂流程部分內容如對照表，如紅色標註。
3. 經學務主管會議及餐廳委員會議通過後，送衛生委員會議。

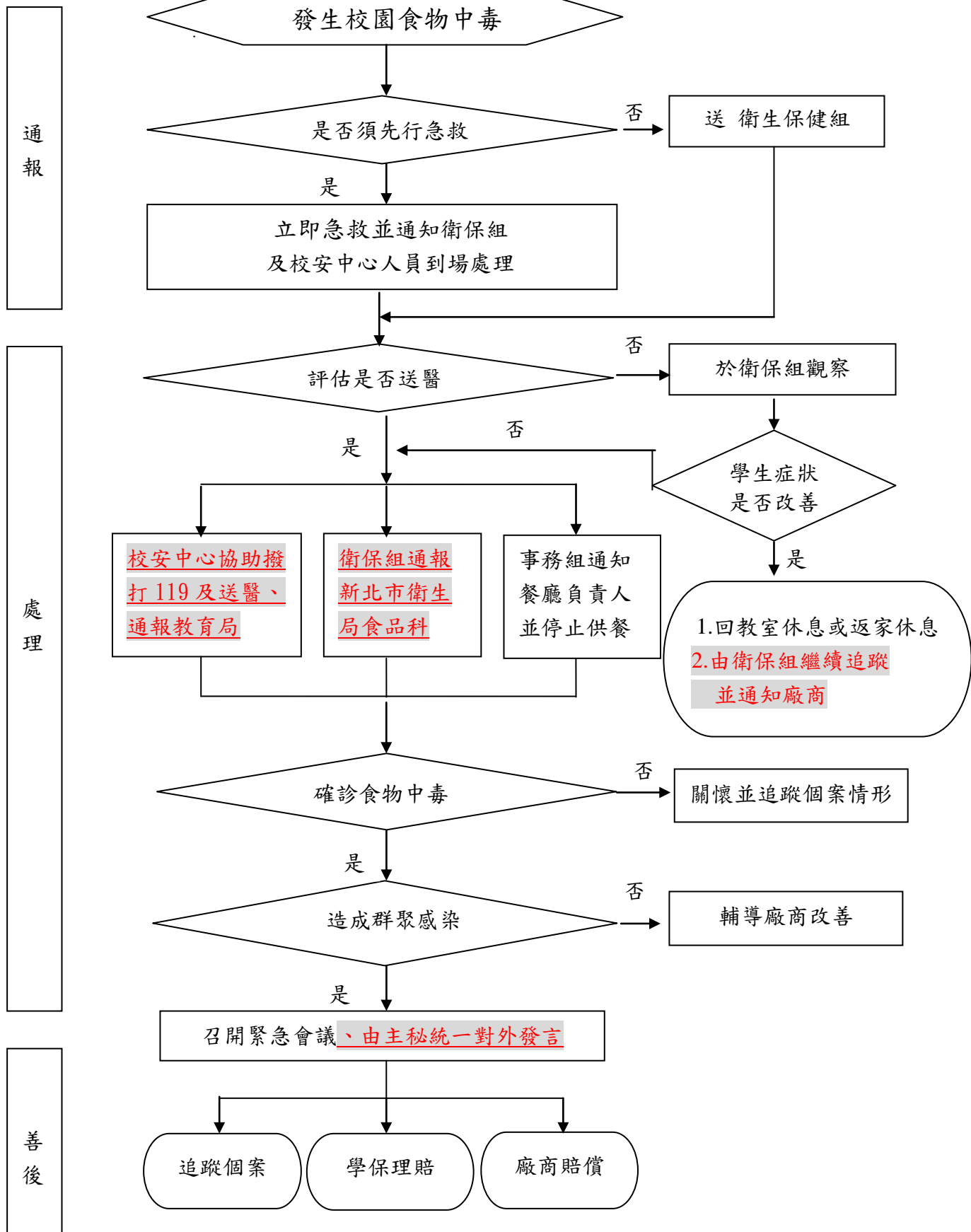
- 決議：1.備註欄1、2點序號對調，並將善後之衛保組及事務組處理事項修正為備註欄第3點，如下圖
- 2.針對未送醫於衛保組觀察學生新增由衛保組持續追蹤並通知廠商。
- 3.其餘照案通過。

法規修正草案對照表格式

如下圖

「亞東技術學院疑似食物中毒處理流程」

修正後



備註:1. 103年1月16日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，食品中毒為乙級法定通報事件，不得逾24小時內於校安通報網通報。

2. 疑似食物中毒定義為有2人以上(含2人)吃同樣食品引起不適(噁心、嘔吐、腹痛...等症狀)。

3. 由衛保組填寫「校園疑似食品中毒事件報告通報表」，及事務組依「學生餐廳委託經營契約書」辦理賠償事宜。

陸、臨時提案：

一、總務長提案：各單位辦理在活動或會議時若有訂購便當，由承辦單位統一將垃圾分類丟棄，如廚餘請分類後丟棄於學校設置的廚餘垃圾桶內，以利清潔人員回收作業。

主席裁示：請各單位配合將垃圾及廚餘分類丟棄，以利清潔人員回收。

附件三、104 學年度第二學期衛生保健組工作計畫行事曆

日期	週次	重要行事
02/22~02/26	一	餐廳恢復營業(從 2/22 至學期結束)
		校醫門診服務(從 2/23 至學期結束,每週二、三、四、五)
		104 學年度大專校院學生健康系統資訊系統填報
		愛滋創意海報競賽(2/22-3/18)
		人氣標語暨人氣海報票選(2/22-3/18)
02/29~3/04	二	衛保志工服務(3/1-5/30)
		熱血保衛社-社團期初聚餐會議(3/2)
		體重控制班招生暨前測(3/1-3/18)
03/07~03/11	三	熱血保衛社-社團期初訓練(一)(3/9)
03/14~03/18	四	統籌學生平安保險人數暨申請教育部補助款(3/15-4/30)
		熱血保衛社-社團期初訓練(二)(3/16)
		飲水機檢測(一)(3/18)
03/21~03/25	五	體控班暨計步器說明會(3/23)
03/28~04/01	六	正確體重控制之卡路里(3/30)
		衛生委員會議(3/30)
04/04~04/08	七	規劃 105 學年新生體檢醫院遴選事宜
		規劃 105 學年學生平安承辦保險公司招標
04/11~04/15	八	中醫預防保健講座(4/13)
04/18~04/22	九	期中考週(4/18/~4/22)
04/25~04/29	十	外食族健康飲食的挑選(4/27)
05/02~05/06	十一	菸害知多少講座(5/4)
05/09~05/13	十二	歐嗨啣!早鳥吃早餐活動(5/9-5/13)
		拒吸二手菸講座(5/11)
05/16~05/20	十三	緊急處理一把罩 班級幹部急救訓練活動(一)(5/18)
05/23~05/27	十四	緊急處理一把罩 班級幹部急救訓練活動(二)(5/25)
05/30~06/03	十五	體重控制班後測(6/1)
		校園常見創傷講座(6/1)
06/06~06/10	十六	體重控制班成果頒獎(6/8)
06/13~06/17	十七	飲水機檢測(二)(6/22)
06/20~06/24	十八	醫療設備及醫療耗材整理
		停止校醫看診(6/27)

附件四、亞東技術學院學校衛生委員會章程

修正後全文

亞東技術學院學校衛生委員會章程

民國 89 年 05 月 24 日行政會議通過

民國 97 年 01 月 30 日 96 學年度第 13 次行政會議通過

民國 100 年 04 月 25 日 99 學年度第 10 次行政會議通過

民國 101 年 06 月 25 日 100 學年度第 2 次衛生委員會議通過

民國 103 年 04 月 09 日 102 學年度第 9 次行政會議通過

民國 104 年 04 月 01 日 103 學年度第 2 次衛生委員會議通過

民國 104 年 05 月 06 日 103 學年度第 10 次行政會議通過

第一條 為研究、改進及推展全校衛生業務，特訂定「亞東技術學院學校衛生委員會」（以下簡稱本會）章程。

第二條 本會置主任委員一人，由校長擔任，副主任委員由學務長擔任；執行秘書一人由衛生保健組組長兼任；委員由副校長、教務長、總務長、(學)系主任、人事室主任、環安衛主任、生活輔導組組長、軍訓室暨校安中心主任、教師代表三人、學生一人代表組成。

第三條 本會每學期召開一次委員會議，遇有重大事情得召開臨時會議。

第四條 本委員職責如下

一、1 提供學校年度衛生工作計畫擬定之意見

二、2 提供學校衛生工作教育與活動規劃之意見

三、3 提供學校年度衛生工作督導之意見

四、4 提供學校餐廳、飲用水衛生督導之意見

五、5 提供其他有關校內、校外衛生工作督導之意見

六、6 其他推展學校衛生之諮詢事項

第五條 本章程經衛生委員會及行政會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

亞東技術學院餐飲衛生管理辦法

民國 100 年 11 月 1 日 100 學年度第 1 次衛生委員會通過

民國 102 年 02 月 27 日 101 學年度第 2 次衛生委員會通過

第一條 為維護本校師生良好飲食衛生環境，避免發生食物中毒，對本校餐廳、廚房等場所之衛生安全有效管理，依據教育部台參字第 0 九二 00 五六二三八 A 號令，會銜行政院衛生署食字第 0 九二 0 四 00 七四 0 號之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」規定，特訂定「亞東技術學院餐飲衛生管理辦法」（以下稱本辦法）。

第二條 本校餐飲衛生管理工作之推行由學校餐廳管理委員會為業務負責單位，成員由學務長、總務長、會計室主任、環安衛中心主任、事務組組長、營繕組組長、衛生保健組組長以及學生代表至少一名組成之，以學務長為召集人，綜理相關業務，營運管理工作由總務處為負責單位，每學年度辦理招商。

第三條 本校餐廳、廚房於營業期間，每週均須接受學生餐廳管理委員會營養師之餐飲衛生安全檢查，**其項目如下：**

- 一、檢查項目依「教育部頒學校餐廳衛生管理檢查表」訂定「亞東技術學院餐飲衛生管理檢查表」逐項檢查並記錄。
- 二、檢查時如發現不符合衛生規定時，檢查督導人員得視情況之輕重予以口頭或書面通知改善，如遇情況嚴重時應立即陳報校長，並禁止出售。

第四條 本校餐飲從業人員衛生管理要點如下：

一、餐飲從業人員健康管理

- (一)餐飲從業人員雇(聘)用前，須接受健康檢查，其項目包括結核病、A 型肝炎、傷寒、性病、癩病、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病、或其他傳染病。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得雇(聘)用。
- (二)餐飲從業人員雇(聘)用期間，應由餐飲廠商負責，於每學年開學前兩個星期內接受健康檢查並將結果繳交至衛生保健組存查。並且每學年應參加衛生（營養）講習至少八小時，始能在本校工作。
- (三)餐飲從業人員如有出疹、膿瘡、外傷、或罹患結核病、A 型肝炎、性病、傳染性皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病，因而可能造成疾病傳染時，不得從事與食品接觸之工作。

二、餐飲從業人員個人衛生管理實施**要點如下：**

- (一)工作時應穿戴整齊淺色之工作衣、帽及口罩，這些裝備應由餐飲廠商自行訂購之。
- (二)工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中如有吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (三)不得留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品污染食品。
- (四)若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
- (五)工作中不得有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

第五條 本校餐飲從業人員須具備證照規定如下：

- 一、廚師應持有合格之中餐烹飪技術士證，並於每學期開學前一週將證照影本送衛生保健組備查。
- 二、將證照影本放大為 A4 大小並護貝，張貼於餐飲場所明顯處。
- 三、開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供衛生保健組人員稽查。

第六條 食物選購與貯存實施要點如下：

- 一、所有包裝食品及罐頭的包裝標示須完全，具有衛生署檢驗登記號碼，並須在保存期間內使用完畢。
- 二、選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品 及 GMP 食品 為原則，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品。

三、建議選用有生產追溯、產銷履歷、吉園圃標章、CAS 有機農產品及有機農產加工品驗證管理等之農產品。

四、存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度(冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下，熱藏 65°C 以上)。

五、食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，至少須離地面三十公分以上。

第七條 調理加工衛生要點 管理重點如下：

- 一、切、剝生食與熟食之刀、砧板應分開使用並有顯著之標示，且刀架應有兩組以上。
- 二、凡立即可供食用之食品，應以器具裝貯並覆蓋。
- 三、擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。
- 四、工作檯上物品應排放整齊、清潔。
- 五、每日清洗抽油煙機，儲油槽不可儲油。
- 六、垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗。
- 七、地面不得濕滑，排水溝須加蓋，至少每週清洗消毒一次。
- 八、禁止在室溫下解凍。

第八條 餐飲場所衛生要點如下：

- 一、地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，並保持清潔。
- 二、通往餐廳之出入口應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防制設施，並確實使用及保持清潔。

第九條 用膳衛生要點如下：

- 一、用膳場所之桌面及地板應保持清潔。
- 二、提供安全衛生之餐具及衛生紙巾。

第十條 餐廳環境衛生要點如下：

餐廳內外四周環境要保持整潔，餐廳營運時，每日自行清潔內部環境，每學期開學前及學期結束後一周大清掃一次，並配合總務處事務組及環安衛中心全面消毒。

第十一條 飲用水衛生規定要點如下：

- 一、使用自來水為水源。
- 二、使用的自來水須符合飲用水管理條例所訂飲用水水質標準之規定，使用前應將水源及處理後之飲用水委託本校總務處簽約認證合格的廠商檢測，檢驗合格後使得使用。
- 三、與食品、食具及人體直接接觸的使用水須符合飲用水水質標準。

第十二條 自行衛生管理要點如下：

一、餐飲廠商自行衛生管理

(一) 依照行政院衛生署「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，採非盒餐供餐者，每餐供應之菜餚應至少各保留一份，每份至少 200 公克。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。

(二) 自行指派工作人員，每日依照「學生餐廳衛生自主管理檢查紀錄表」逐項檢查、記錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校衛生品管組人員不定期稽核。

(三) 依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第九條規定範，餐廳應每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，並接受本校餐飲衛生管理人員不定期稽核。

二、本校自行衛生管理

(一) 本校衛生保健組人員每週依照「亞東技術學院餐飲衛生管理檢查表」實施衛生檢查，及每週抽檢餐廳取餐餐盤之澱粉性及脂肪性殘留並記錄於「學校餐廳餐盤之澱粉性及脂肪性殘留檢測紀表」，餐飲廠商不得拒絕。

(二) 實施衛生檢查後，負責人或其代理人(如負責人不在，必須有代理人)須在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十三條 罰款

一、違反上述各項規定者，衛生保健組轉送提報事務組，依契約書內容辦理。

二、本校師生發生食物中毒，餐飲廠商須支付中毒人員就醫診療自費部分，並立即改善。

第十四條 本辦法經衛生委員會通過後，陳請校長核定後公布實施，修訂時亦同。