

國立屏東科技大學校園設置臨時性食品攤位/餐車/外燴注意事項 1141020

一、檢查表依據「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」、「國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法」擬訂。

二、校外人員蒞校設置臨時性食品攤位/餐車/外燴：

(一)請填具國立屏東科技大學校外進入校園臨時攤位/餐車/外燴檢查表【A表】，

活動日依此表進行衛生查核，並於活動結束一週內將此表送至學務處衛生保健組存查。

(二)請於「活動前 7 日」提供「食品業者登錄字號、一年內有效之餐飲人員健康檢查結果【檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、眼疾、結核病(胸部 X 光)、傷寒(糞便)或其他可能造成食品污染之疾病】、投保產品責任險含食物中毒、並保有完整紀錄給予承辦單位與本校衛生保健組備查。

(三)校園內辦理外燴 200 人以上餐飲時，主辦單位需通知外燴業者向當地衛生局食品藥物管理科報備，備查內容應含委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單，並保有完整紀錄給予承辦單位與本校衛生保健組備查。(依屏東縣衛生局 114 年 5 月 21 日公告)。

(四)活動期間每日需留樣。

三、本校教職員工生(無校外人士)校園設置臨時食品攤位：

(一)請填具國立屏東科技大學校內食品學習成果展示或設置臨時食品攤位檢查表【B表】及投保產品責任險含食物中毒，活動日依此表及產品責任險進行衛生查核，並於活動結束一週內將此表送至學務處衛生保健組存查。

(二)活動期間每日需留樣。

四、活動日食品留樣每份至少 200 克，得使用夾鏈袋或餐盒等盛裝並張貼留樣標籤紙，由本校辦理單位自行保存於 7°C 以下冷藏 48 小時後自行銷毀，保存期間不得開啟。

五、請承辦單位落實食品安全衛生相關工作，如有任何問題，歡迎電洽衛生保健組/校內分機:7608~7611。