

### 三、食物品質管制方面：

- (一)食品及環境衛生安全須遵守衛生福利部「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」、「新北市食品安全衛生管理自治條例」相關規定及甲方食品衛生管理規定，相關法規修正時，以新增訂或修正法規為規範，並列入契約規範，乙方不得異議。
- (二)甲方衛生暨輔導委員會下設有膳食督導小組（由營養師暨膳食督導社團組成，衛生保健組組長為召集人。）憑證隨時督導乙方膳食、衛生、食物品質等，並以書面提出改善意見，乙方應於文到3日內速予改善，並回文備查。
- (三)為講求食材供應的新鮮、衛生及營養，乙方應強化自主衛生管理。乙方供應餐食中如發現有餿腐、逾期出售、異味、發現蟲蠅或其他影響食品安全之重大情事，第1次罰款新台幣壹萬元，第2次罰款新台幣參萬元，第3次立即解約。
- (四)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」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，選用合格之供餐食品及食材，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品，並優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之在地優良農業產品；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。禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。
- (五)販售肉類產品須於開學前繳交供應商肉品認證資料，並於每月提供進貨單影本，由膳食督導小組存檔備查，供應商如有更動，須先行繳交肉品認證資料備查。若有疫情發生疑慮時，應配合政府相關規定辦理。
- (六)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，且必須用塑膠筐盛裝，不得購買液態蛋。
- (七)甲方不鼓勵使用加工肉品，凡販售產品含醃漬、香腸類加工肉品，須於賣場明顯處標示食品詳細成份及產品供應商資料。
- (八)乙方供應之食品，應於主管機關要求檢驗時，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. 檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

- (九) 乙方每日營業上需用之材料，包括蔬果、肉品、罐頭食品、調味品、茶葉、咖啡原料，及炊餐具等相關食（物）品，應在合於衛生條件下，分類儲存，不得任意堆置，亦不得放於地上處理（至少離牆5公分以上，離地5~15公分以上）。
- (十) 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（7~60℃）不得超過4小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。剩食應於當日結束營業前，予以丟棄，不得留置冷凍（藏）庫中待翌日銷售。
- (十一) 食品製備、烹調、配膳、供應過程，應避免交叉污染、不需烹調即可食用之食品，不可直接以雙手接觸，應使用夾子或配戴消毒清潔的不透手套，手套使用完即丟棄，不可重複使用。
- (十二) 為落實業者自我檢查，乙方應每日確實填寫衛生自主管理檢查表、冰箱冷凍冷藏溫度、清潔紀錄表、食材驗收表等表單，並主動繳交甲方備查。
- (十三) 乙方每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚（如：豆製品、蛋類製品及澱粉類）應至少各保留一份。保留之食品需達200公克，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。
- (十四) 乙方應配合執行行政院食品追溯雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供膳日當日上午12時前至校園食材登錄平台登載每日菜單、食材（含調味料）、供應商等資料，並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，違者依契約第二十三條第三款規定處理。
- (十五) 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，並視情節輕重，依本款第三目罰則處理或沒收履約保證金。
- (十六) 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）。
- (十七) 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。