

# 國立屏東科技大學第一餐廳場地租賃契約書

立契約書人:國立屏東科技大學(以下簡稱甲方)

\_\_\_\_\_ (以下簡稱乙方)

乙方使用甲方第一餐廳(使用空間以甲方指定者為限),供應甲方教職員工生膳食,經雙方協議,依國有財產法第 28 條但書及國有公用不動產收益原則第四點規定,訂定下列條款,以資共同遵守履行。

## 租賃房地標示

房屋	建號	縣市	鄉鎮市區	路街	號	建築材料	租用面積 (平方公尺)	備註
	200 第一餐廳	屏東	內埔	學府	1	鋼筋混凝土	940 平方公尺	
土地	縣市	鄉鎮市區	段	地號	使用分區或使用編定	租用面積(平方公尺)		
	屏東	內埔	科大	1018		940 平方公尺		

## 壹、 總則

- 一、 甲方免費提供第一餐廳現況及設備,委託乙方供應自助餐及美食等各項膳食服務;乙方應提供甲方全校教職員工生安全、衛生、營養之餐飲服務。
- 二、 為確保合約之履行,乙方於簽約時需繳交履約保證金新台幣 25 萬元整,於合約期滿由甲方無息退還,若乙方違約經甲方解約或終止合約時,甲方得沒收全額保證金並請求損害賠償與其他約定之罰金。
- 三、 本案每月租金新台幣 16,000 元(寒暑假之 2, 7, 8 月份減半收取)。乙方另於營業期間每月應支付垃圾及污水處理新台幣 7,500 元(寒暑假之 2, 7, 8 月份減半收取),水電費、電話費(依實際使用度數及本校規定之費率計繳,電費非夏月 10/1-5/31 每度 4.5 元、夏月 6/1-9/30 每度 5.4 元;乙方開放非用餐時間供學生休憩場所,校方同意分攤由本校安裝冷氣總電費之 30%),以及因不當營業行為及契約期間因違規而產生之罰款,房屋稅及地價稅由甲方負擔。
- 四、 租金因土地申報地價、房屋課稅現值或租金率調整等因素,經甲方評估須重新調整時,乙方應依照調整之租金額自調整之月份起繳付;電費單價配合本校總務處營繕組依台灣電力公司收費標準及校內線路維護成本調整費率。
- 五、 本合約有效期間自民國 115 年 8 月 1 日起至民國 120 年 7 月 31 日止,合約期限第一次為五年,契約期限屆滿前,由乙方以書面提出申請,經甲方膳食委員決議得同意續約,續約以三年為期,最多為二次續約。
- 六、 乙方若以協力分包團隊方式共同經營甲方餐廳,團隊間之合約應經甲方同意並附於本契約中,若於本契約有效期間內,需增減經營團隊成員亦需經甲方同意。

- 七、 餐廳收費方式以現金原則若以電子錢包(悠遊卡、一卡通、linepay、icash…等)進行交易，電子票卡之規費、手續費由乙方自行負擔。乙方經營之業務須獨立設帳及自負盈虧，並應依政府規定繳納營業相關所得稅及規費等費用，如有逃、漏稅之情事，應自行負責。
- 八、 乙方不得以甲方名義對外賒欠貨物、貨款、購物或借貸金錢，亦不得對外招募人員或招徠生意。凡乙方對外一切金錢交易行為，概與甲方無關，乙方因營業行為而增加或衍生之罰款或其他費用(工作人員薪給、建築物公共安全申報檢查及維修費用等)，由乙方負責支付，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由乙方自行負責。
- 九、 本契約標的物僅供乙方合法使用，不得供作任何非法用途。
- 十、 乙方應於期滿之日起7日內交還甲方所提供之標的物及設備，不得藉詞拖延或要求甲方貼補任何費用。乙方應於契約有效期間屆滿前4個月提出繼續經營意願或不再經營之書面申請。
- 十一、 本合約書一式5份(甲方4份，分別存膳食委員會、衛生保健組、總務處、環安衛中心，乙方執1份)以茲信守。

## 貳、 設備提供及維護

- 一、 甲方提供之餐廳場地及固定設備以現物為交付，由乙方具領使用並妥善保管維護，如有毀損概由乙方負責修復或賠償。乙方具領使用時如有問題，應當場提出，一經具領使用，即應妥善保管維護，如有毀損概由乙方負責修復或賠償。
- 二、 合約期滿乙方應會同甲方清點一切設備用具及移交房舍，並辦理攤商營業登記遷出，經甲方確認無待解決事項後無息發還保證金。惟如乙方於合約期滿7日內未辦理清點及移交手續時，甲方得沒收保證金並強制遷出。
- 三、 餐廳房舍牆壁、地板如有油污或損壞，經甲方招工粉刷維護，其費用由乙方負擔。餐廳之紗門、紗窗、桌椅、冷氣、電扇等附屬設備乙方應負維修之責，如有損壞其修護費用應由乙方負擔。
- 四、 餐廳之排水系統截油槽之維護應由乙方負擔，菜飯渣等不可排入室外排水幹管。如因而堵塞，甲方招工清理，所需費用由乙方負擔。
- 五、 廠商使用之空調、汙水處理設備、截油設備、靜電除油煙機及排煙器具，噪音值、氣味應定期維修、檢測，汙水排放應合乎衛生環保法定標準。
- 六、 餐廳內不可住宿，若必需留宿看管人員，應事前造具名冊送請甲方核准，住宿人員應遵守校規，未經核准擅自留宿者，除應負法律責任外，甲方並得終止合約。
- 七、 乙方供應餐具，炊事之場地與位置，應完全遵照甲方指定之地點設置。未經甲方同意場地與位置，不得擅自變更。
- 八、 乙方如需修改設備、美化餐廳或裝潢，應先提出書面申請，經甲方同意後，始得辦理，如需增加設備，則由乙方自行購置，並須於合約期滿恢復原狀(經甲方同意者例外)，否則經甲方雇工拆除，所需費用由乙方支付。
- 九、 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，應依「建築法」、「建

築物室內裝修管理辦法」、「消防法」等相關法規辦理該設施之規劃、設計、使用變更及後續維護管理等，且均須事先提送計畫書及圖說經本校同意後方可施作，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。

- 十、 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，並自行依法規辦理。
- 十一、 由乙方具領保管使用之設備及廚具，於契約期滿或終止契約時，除消耗品以外，乙方應於期滿或終止契約時，將設備交還甲方點收無誤，如有短缺其賠償數額按清點時之全新品之市價賠償之，否則甲方得按市價於保證金內扣抵，若保證金不敷扣抵，乙方及連帶保證人應連帶賠償，不得異議，保證人並放棄先訴抗辯權。
- 十二、 本契約標之物之借用對象限於甲方師生團體或經甲方核准者。

### 參、營業及供餐

- 一、 餐廳開放及供餐時間至少包含後列時段，早上 07:00~09:00、午餐 11:00~13:00、晚餐 17:00~19:00。
- 二、 在合約有效期間內，非經甲方書面同意，不得以任何理由擅自停止營業(寒暑假、春節、災防假、連續放假期間暨例假日得協調營業時間)。
- 三、 超商販售之商品皆以一般門市售價 95 折優惠予校方教職員工生(農產品、乳製品、電信虛擬卡類、書刊類、代售、代收、電信、資訊等商品、特價商品、免稅、不在此限)，並禁止販售菸品或電子煙等類菸品及酒精性飲料。
- 四、 寒暑假、春節、災防假、連續放假期配合校方最少提供二間協力廠商營業。
- 五、 營業時間內乙方必須派有專人留駐餐廳，以便隨時協調及處理問題，且必須與甲方完全配合，否則以違約論處。
- 六、 乙方不得因任何問題與學生發生衝突，如學生有態度不佳時應通知甲方處理。
- 七、 乙方不得僱用甲方現職員工擔任餐廳工作，惟可優先僱用甲方學生工讀參與餐廳工作，其資料比照其他雇工須送請甲方備查。
- 八、 學生社團借用餐廳場地、用品須經甲方學生事務處核可，核可後與乙方接洽，在不影響營業狀況下始得借用，借用時間不收費用，水電及清潔等費用由借方負擔，借方除應保持場地清潔外，損毀用具應負賠償責任。
- 九、 乙方僱用之工作人員不得於餐廳範圍內有賭博、酗酒滋事或其他不法行為，如經發現乙方應立即解雇，否則乙方應負違約之責。
- 十、 甲方膳食委員會開會時，乙方負責人有列席會議報告營運狀況之義務，並對膳食委員會之建議立即改進。
- 十一、 乙方工作人員因疏忽而造成之意外災害，除由乙方自負責外，並須賠償甲方之損失及負法律責任。如遭竊盜，乙方應向甲方報備，甲方得協同查明，但不負賠償之責。

十二、 乙方如需在校園內張貼廣告或海報，須事先經甲方同意並張貼於適當之地點或位置。

十三、 乙方攤位實際從事烹飪人員(不含工讀生)依據「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。依規定供應學校餐飲之餐飲業，持證比率：75%。乙方工作人員應造具名冊(包括實際從事烹飪人員(不含工讀生))並包括營業時間、清潔工作日程表、工人職務分配、中餐烹調相關技術士證照之資格文件等資料於開始營業前一週內送交甲方衛生保健組，如人員有異動(新僱或解僱)均應以書面名冊於異動後三日內送甲方備查。

十四、 乙方不得僱用不合法之外籍勞工或大陸勞工。乙方對於履約所僱用之人員，不得有歧視婦女、原住民或弱勢團體人士之情事。乙方派駐學校之人員若有對甲方師生同仁性侵害或性騷擾之情事者，乙方應配合學校依法協助處理，如情節嚴重者，甲方得終止契約、沒收履約保證金並依法函送政府相關單位處置。

十五、 自備餐具用餐，乙方應予折扣。

十六、 乙方販售之餐點應明確標示，包括品名、數(份)量及價格，乙方販售各式餐點應秉持物美價廉原則，如因物價波動等因素需調整時，須於調整前三日公告周知。

肆、食品及環境衛生：**依大專校院餐飲衛生管理工作指引及相關法令辦理**

一、 乙方每日供應之食品，絕對保持清新鮮，遵守衛福部頒佈食品暨餐飲管理之所有相關規範，嚴禁將未售完之剩餘飯菜隔夜供應及禁用防腐劑。

二、 餐廳所使用的調味品及洗潔劑應符合「食品用洗潔劑衛生標準」之產品，並有詳細標示，必要時得提出衛生證明文件。

三、 乙方僱用之餐飲從業人員(含工讀生)必須素行良好、身心健康，確實無傳染宿疾。乙方負責人應主動提報工作人員資料及身分證正、反面影本，並督導工作人員在進入餐廳工作前，應依據衛生福利部食品藥物管理署之規定，餐飲從業人員健康檢查應由醫療機構所規定之醫院、診所、衛生所等機構進行，尚未包括醫事檢驗所。請依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理規範」第5條規定，餐飲從業人員應於每學年開學前二週或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，從業期間仍應每年接受健康檢查。

四、 乙方餐飲從業人員工作時應穿著整齊統一之工作衣帽及口罩、手套，服裝費用由乙方負擔。餐飲從業人員衛生管理相關規定請依(食品衛生管理法)辦理。

五、 乙方負責人及全體餐飲從業人員(含工讀生)，須接受甲方或衛生機關舉辦有相關業務食品衛生之講習至少8小時，每年參加講習時數應達8小時以上，並保有完整記錄。

六、 乙方需供應符合環保及衛生條件之餐具，並禁用保麗龍製或不可回收再使用的餐皿供餐。

七、 餐廳建築物內部以及外圍環境十公尺內屬乙方責任區(含B1男女廁所清潔維護及餐廳週邊草皮除草)，乙方應時常打掃，否則甲方僱工清潔，乙方應負擔其費用。

- 八、 乙方應接受甲方派員督導檢查、糾正及採樣。並於三天內以書面提出改善意見及確實做法，並切實依合約之規定配合改進。如經甲方通知，而乙方未於一定期間內改善者，甲方得解除契約或終止合約。
- 九、 甲方訂定餐廳衛生管理檢查表、餐廳督導改進建議表各一種(如附表)，及餐具清潔度檢驗、油炸油品檢驗等檢查，乙方每日須對餐廳衛生管理檢查表列各項先自我檢查，並隨時準備接受甲方派員檢查。
- 十、 乙方須將每餐供應之菜樣保留高水活性、低酸性食品樣本一份，標明日期、餐次送至甲方之衛生保健組，置於攝氏七度以下，保存兩天備驗。
- 十一、 乙方須投保產品責任保險，並取得保單交予甲方備查(自付額之部分由乙方負擔)，續保時亦同，產品責任保險最低保險金額：  
每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元。  
每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元。  
每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元。  
保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元。  
乙方須對營業場所投保火險(保額一千萬元)及附加食物中毒條款之公共意外責任險，保單交由甲方備查(自付額之部分由乙方負擔，如有理賠事項發生，賠款須經甲方同意)，續保時亦同。公共意外責任險最低保險金額：  
每一個人身體傷亡新台幣三百萬元。  
每一意外事故傷亡新台幣一千五百萬元。  
每一意外事故財產損失新台幣貳百萬元。  
保險期賠償金額最高新台幣三千四百萬元。  
乙方於承攬經營管理之範圍，應負公共安全責任。各項設施如因乙方之設置或管理有缺失，致甲、乙雙方或第三人生命、身體或財產受損害，應負賠償責任。若經賠償請求權人依國家賠償法向甲方請求損害賠償，甲方得依國家賠償法規定向乙方求償。
- 因乙方之故意或過失致保險公司拒絕理賠，或理賠不足時，仍由乙方負責。其他保險得由乙方視實際需要自行投保，如因未投保而發生賠償責任時，由乙方負責。
- 十二、 乙方於餐內所產生的一般類、資源類及廚餘類垃圾經處理後，放置甲方指定地點，均由甲方負責清運處理，若遇舉辦大型活動則費用另計。另乙方應依學校規範妥善分類及打包各類垃圾並配合垃圾減量政策，不得於餐廳內堆置過夜或堆置校園內。
- 十三、 乙方每月必須負責定時操作、維護及保養截油槽。
- 十四、 乙方每週清洗餐廳內門、窗、牆壁及抽風設備，並維持良好通風狀態。
- 十五、 膳食抽驗之檢驗費第一次由甲方負責支付、檢驗不合格之複檢費用由乙方支付。
- 十六、 乙方若有販售內含有冰塊之冰品，應於每學期開學前一週提供冰塊水質樣品微生物檢驗合格報告書(檢驗項目需包含腸桿菌科與沙門氏菌)至衛生保健組備查。

- 十七、 乙方請於每學期開學前一週提供餐廳各式肉類(雞、豬、牛、羊…)供應商之廠商名稱、負責人名字，肉品應選用經政府輔導認證，取得(當年度)CAS 優良屠宰衛生合格標誌之生鮮肉品，符合食品衛生標準、合格產製之文件應送至衛生保健組備查。
- 十八、 乙方應配合教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日晚上 12 時前至教育部指定之「校園食材登錄平臺」，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)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，以供教育或衛生主管機關查驗，不得有虛假偽造不實登載之事實。
- 十九、 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」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，且應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如農產品標章、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章等可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，確實辦理食材驗收，並留存完整紀錄文件。如有衛生機關要求供應之食品檢驗時，於供貨後 2 週內提出當批檢驗報告。

#### 伍、罰則

- 一、 供餐不潔導致食物中毒或其他不良後果，經檢驗證實為乙方供應之餐飲者，乙方須負責法律責任及民事賠償，甲方並得終止契約或解除契約。
- 二、 乙方有履行本合約有關條款之義務，如有下列任何一款之情形發生時，甲方先以書面通知乙方改善，書面通知一次後經複查如未改善，甲方依據「國立屏東科技大學學校餐飲衛生管理檢查表」(附件)執行檢查暨扣分記點規範，甲方可對乙方罰款新台幣壹仟至伍仟元整，且得連續罰款，直至改善為止。
- (一) 乙方不接受甲方指定之監督人員(含衛生保健組委託之衛生調查人員)及值勤膳委之檢查等事項。
- (二) 餐廳未使用政府與學校規定之餐具。
- (三) 因食用餐廳之食物致有人中毒或發生任何不適應症狀，經衛生機關檢驗證實為飲食中毒者。
- (四) 依「餐飲衛生管理檢查表」項目罰則，如未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記 1 點；未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記 2 點；不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記 1 至 5 點。
- (五) 違反契約及法律規定。(已另立罰則者除外)
- 三、 乙方應確實維持餐廳環境之清潔衛生，以下各款如經甲方檢查未按規定處理，或清潔衛生水準未達甲方要求，則先予警告。若未改善則予罰款台幣貳仟元；且得連續罰款直至改善為止。甲方另得視情況需要要求乙方停業清掃，乙方不得異議。
- (一) 餐廳內外排水系統、走廊、台階及進貨通道打掃清潔。
- (二) 餐廳外排水溝、陰井及過濾網每週至少清除三次，且隨時保持乾淨不得有溝

泥、頭髮及油垢存在。

(三) 餐廳及廚房內之炊具、餐具、桌椅及內外環境應維持清潔。

(四) 一般及廚房內之垃圾應依學校規範妥善分類處理，不得於餐廳內過夜或堆置校園內。

(五) 每月之第一週星期六或星期日，請害蟲驅除公司作檢查工作，並噴灑殺蟲劑，以維護環境衛生(須取得消毒收據影印本，繳交甲方為憑)。

(六) 對餐廳排出之污水，在進入甲方下水道前應妥善處理。

四、 每月應繳納之費用(含租金、水電費、垃圾、污水處理費)、須於每月月底前繳納完畢，逾期未繳者，按月照欠額加收千分之五違約金，未滿一個月者，以一個月計，最高以欠額之百分之三十計。但逾期二日以內繳付者，免計收。

五、 以上所述之罰責可由膳食委員會稽查小組、衛生保健組、生輔組、總務處事務組、環安衛中心及其上級單位執行之。

六、 乙方應於收受甲方所開立之罰款通知書7日內，必須逕自出納組繳納，逾期未繳並累積三張罰單，甲方得逕自履約保證金中扣除並終止契約。

七、 有下列情形之一者，甲方得自本合約保證金中扣除：

(一) 乙方違反本約而應處之罰款，乙方應依約繳納，乙方不繳納，甲方已發函催繳者。

(二) 乙方違反本約而遭甲方表示終止本約時，乙方對甲方所受之損害，應負賠償責任。

(三) 乙方於本約期限屆滿前，中途不履約，甲方得終止本約，並另與其他廠商簽約，甲方因此所受之損失，應由乙方負損害賠償之責。

八、 乙方有下列情形之一，甲方得以書面通知乙方終止契約或解除契約之部分或全部，且不補償乙方因此所生之損失，其所繳納之履約保證金得不予發還；其情形屬契約一部未履行者，甲方得視其情形不發還履約保證金：

(一) 違反不得轉租、轉包、分租、贈與、頂讓、抵押之規定者。

(二) 冒用他人名義或證件，或以偽造、變造之文件參加投標者。

(三) 偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。

(四) 無正當理由而不履行契約之一部或全部者。

(五) 因衛生不良致食物中毒者。

(六) 因可歸責於乙方之事由，致終止或解除契約者。

(七) 因可歸責於乙方之事由，致延誤履約期限，情節重大者。

(八) 審查、查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。

(九) 未依甲方通知期限內改善違約情事者。

(十) 有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。

(十一) 未依契約規定延長保證金之效期者。

(十二) 契約或履約相關文件中規定之其他情形。

陸、 附則

- 一、 本案之須知及服務企劃書、公告及附件與後續補充修訂條款，視為本契約之一部，其效力與本契約相同。契約附件與本契約牴觸者，應以本契約為主。
- 二、 本契約未約定事項，經雙方協議簽訂書面者，視為契約之一部。
- 三、 乙方於國內員工逾 100 人，履約期間僱用殘障人士及原住民低於總人數 1%者，應繳納代金，及將繳納證明文件影本送甲方查核。
- 四、 乙方應依勞工退休金條例，對所僱適用新制之勞工依法提繳退休金。
- 五、 本合約如有未規定事項或雙方發生不同意見時，應根據甲方解釋處理之。
- 六、 乙方優惠與回饋方案：**(依廠商企劃書訂定)**
- 七、 本契約以中華民國法律為準據法，甲、乙方對於本合約發生爭端時，同意以屏東地方法院為管轄法院。有關乙方應遷讓使用場所交還甲方事項，得為強制執行。
- 八、 營運計畫視為契約之一部分，乙方營業狀況是否符合投標時之營運企劃書，列為平時考核要點，其櫃位應維持滿編，懸缺不得逾二個月。
- 九、 校區內禁止使用危害國家資通安全產品。
- 十、 禁止於校區內吸菸，違者依菸害防制法處以罰鍰，以維護教職員工生權益。
- 十一、 本契約未載明事項，依相關法令規定辦理。

立契約書人

甲方：國立屏東科技大學  
法定代理人：張金龍校長  
地址：屏東縣內埔鄉老埤村學府路1號  
聯絡電話：(08)7703202

乙方：  
負責人：  
住址：  
統一編號：  
聯絡電話：

中華民國 115 年 月 日

## 國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表

餐廳名稱：		餐廳負責人姓名：		廚師人數： 廚師以外之專任工作人員人數：									
年            月				第一週	第二週	第三週	第四週	第五週	本項不適用		扣分改善說明  符合(O)說明		
檢查項目				扣1點	扣2點	扣1點	扣2點	扣1點	扣2點	扣1點	扣2點	扣1點	扣2點
作業場所衛生管理	1.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.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.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。												
	4.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.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。												
	6.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。												
餐飲從業人員衛生管理	7.餐飲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。												
	8.餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。												
	9.餐飲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。												
	10.餐飲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,禁止傷口直接接觸食品。												
洗手設施	11.應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。												
等化學物質管理	12.清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。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。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。												



備  
註

註記<sup>1</sup>

- 1.本表應由負責食品衛生管理之相關人員負責每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。
- 2.違反本表項目 13、13-1 與 14 者每次罰款新台幣伍仟元整。
- 3.未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記 1 點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記 2 點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記 1 至 5 點。
- 4.本表得依實際需要自行增列，以符合實際需要。
- 5.工作人員個人衛生為重要計點項目，不合格者每項扣 2 點。
- 6.其他餘項為一般計點項目，除特別說明外，不合格每項扣 1 點。
- 7.其他經督導人員認定違反餐飲衛生安全者，得因情節輕重，酌予扣點。
- 8.同一項目，逾改善期限未改進，以加倍扣點計算。
- 9.此計分以月為累積方式，於每月 1 日歸零並重新計分。

註記<sup>2</sup>

- 1.三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：
  - (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，
  - (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），(3)用流動式水沖淨（第二槽），
  - (4)有效殺菌（第三槽），(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），
  - (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。
- 2.有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：
  - (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。
  - (2)蒸氣殺菌法：溫度 100℃，時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。
  - (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間兩分鐘以上（餐具）。
  - (4)氣液殺菌法：氣液之餘氣量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
  - (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間三十分鐘以上（餐具）。

罰則-以月累計		
1	10 點（含）以下	限期改善
2	11 點-20 點	罰 1,000 元
3	21 點-30 點	罰 2,000 元
4	31 點-40 點	罰 3,000 元
5	41 點-50 點	罰 5,000 元
6	50 點以上	得令停止販售

<h2 style="margin: 0;">國立屏東科技大學</h2> <h3 style="margin: 0;">學年度第      學期餐廳督導改進建議表</h3>	
執行單位:學生事務處衛生保健組	日期:    年    月    日
通知單位	
需改進事項	
具體改進做法	
餐廳負責人	衛生保健組
生輔組	學務長
總務處/事務組	秘書室
備註:此建議表一式兩份,一份送餐廳負責人填寫具體改進做法,並請於兩天內送至督導單位查核,違者送請膳食委員會依合約處理。	