

國立臺南大學餐廳及咖啡吧

招商營運需求規範

壹、一般規範

文件編號：02

一、營業地點：本校思源樓餐廳（以下簡稱本餐廳）總面積 883.51M²，分餐廳廚房區及用餐區。

本案標租範圍為：

1. 餐廳廚房區，面積約 370M²；學生用餐區，保留為學生及校內各項活動使用不予以租賃，惟得標廠商應負責全區域門禁及清潔管理等
2. 簡易輕食咖啡吧，思源樓室內前門（北側），占地約 18 M²。

二、營業時間：本校有寒暑假，實際供餐時間，須視各學期期初期末時間而定。

（一）主要用餐時段，早餐約 6:30-9:30、午餐約 10:30-14:00、晚餐約 16:30-19:30。其他用餐需求時間，則依實際需要由廠商自行增加。

（二）用餐區及空調開放時間：

1. 配合學生用餐時間及季節開放需求，約為每年 5 月 1 日至 10 月 31 日。
2. 空調冷氣溫度開放依本校擬定節能方案為主（超過攝氏 26 度以上開放冷氣）必要時得依節能方案暫停開放使用。

三、營業租期：本合約自民國 110 年 9 月 1 日至 113 年 8 月 31 日止（3 年）。得標廠商須於公告並通知後 15 日內完成簽約手續。

四、供餐人數：本餐廳專供本校教職員工生使用。因應招商，評估供餐人數需求，參考本校師生人數約 6,000 人，另實際用餐人數，請參加評審廠商自行評估。

五、經營項目及範圍：1. 餐廳，經營範圍以自助餐為主，亦得辦理快餐、麵食、水果及飲料等；
2. 簡易輕食咖啡吧，平價咖啡系列、冷熱飲料、鮮果汁、速理輕食等為原則。

六、標租方式：需製作營運計畫及簡報方式，經由本校評審委員會評審決選之。

七、消費付款方式：以現金支付方式，亦得設置提供以悠遊卡/一卡通等或其他行動支付方式支付價金。

八、營業費用：本餐廳經營費用，依下列規定收費。

（一）租金：依國有出租基地租金率調整方案及本校相關規定計價，每年租金不得低於新台幣 \$36 萬 9 千元整。得標廠商應於決標後通知日起 15 日內完成訂約及繳清第 1 期 4 個月價款；每年分 3 期繳納租金，第 2-9 期租金分別於前期租金到期 30 日前繳納。每一年度結束時若當年度重大事故或經通知廠商不願改善，本校有權不予續約。

（二）廠商營業上所需之水電費用，依使用者付費為原則，餐廳廚房（標租）區用電、用水（含寒暑假），由本校裝設之水電錶計價繳費。用電計價依臺灣電力公司計價方式核算並配合調整方案計算（以 4 元/度計）；水費依自來水公司計價方式核算（以 13.5 元/度計）。得隨台電及自來水公司調價方案調整計價單價而變動單價。該費用應於隔月七日內繳納，未於七日內繳納，得自保證金內扣除抵繳，廠商不得異議。

（三）其他如：清潔費、瓦斯費、電話費等，由廠商自行負擔。

九、營業設備：

（一）本餐廳現有大型之各項財產設備（如附件一），於契約簽訂後，清點交付廠商使用，每年列為盤點重點，如有短少或損壞，應由廠商照價賠償或原設備補足。設備如有老舊不勘使用，由本校逐年編列預算汰換。

（二）本校提供學生餐廳之設備，廠商應盡善良管理人之義務，並盡保養維護之責任。如若廠商未善盡管理及保養維護（無例行委外保養或維修紀錄）導致損壞，廠商應付賠償責任。

(三)合約期滿，設備如有短少或損壞，廠商未能及時修繕或未能按數補足時，應依設備清冊單價如數賠償。否則本校得於保證金內扣除，若不足數時依法追究，並列為本校之不良廠商，不得續約或參加下一次招商。

十、各項設備維護與建築物維護：

- (一)冷氣機使用：學生餐廳之冷氣空調設備由本校提供，冷氣日常開放應配合營業時間予以開放，其冷氣溫度設限依本校或教育部核定節約能源方案等相關規定配合辦理，另必要時，本校因應節能政策得暫停或縮短冷氣開放時間。用餐區設備廠商應盡善良管理人之義務，如有損壞應立即電話或經本校網路修繕系統通知本校修復。
- (二)學生用餐區之天花板、照明燈具、校內電話分機及插座等設備修繕：既設之天花板、照明燈具及插座等如有損壞者，應立即電話或經本校網路修繕系統通知本校修復，惟若經查為操作不當或人為疏失所造成之損壞，應由商家負擔修復費用。
- (三)建築物結構體防水與補強及一般維護：本營業場所之建築物結構體防水與補強及一般維護如室內油漆、門窗等，由本校負責修繕。另外颱風或豪雨，廠商應加強防範措施，以避免造成損害，廠商不作為或怠於處理導致損壞，廠商須負賠償之責。
- (四)因應失竊措施廠商得自行加設門禁及監視系統及巡邏等安全措施，惟不得妨礙消防安全與逃生避難等相關規定，必要時廠商得自行增加產物保險。
- (五)餐廳之管理，仍委由得標廠商管理，餐桌、椅子、販售器具、油脂處理設備及餐廳廚房區之區域與附件內設備，由得標廠商負責維修及管理，未善盡責任每一事故罰合約總價千分之三，通知期間未改善得連續罰至總價百分之十；必要時不予以續下年度合約。
- (六)廠商自行增設之設備及線路需送本校總務處營繕組確認用電安全；租賃營業如涉用電量增加、室內裝修隔間組合與變更及消防設備變更等問題，需檢附圖說及建材規範等，送至本校總務處營繕組申請核備後，並需依相關法令規定施工。若未經申請核備逕自增設者，本校居於安全考量，得逕為拆除，並酌收拆除等相關費用；如私自增設相關設備而發生工安事件，危及安全者，應由得標廠商負完全之責，並追究損壞賠償。

十一、保險：

以下相關保費，皆由廠商支付，簽約前需完成各項保險加保作業本校始得以進行簽約。

- (一)廠商進駐期間需投保「公共意外責任險」：每一個人身體傷亡：新臺幣參佰萬元。
每一事故身體傷亡：新臺幣壹仟伍佰萬元。每一事故財產損失：新臺幣參佰萬元。
保險期間總保險金額：新臺幣參仟陸佰萬元。
另，廠商需將本校學生餐廳、廚房使用之動產，以重置價值或原始取得成本 30%投保火災險。
- (二)廠商需投保「食品業者投保產品責任保險」，保險契約最低保險金額如下：
 - 1、每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。
 - 2、每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。
 - 3、保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

十二、罰則

- (一)合約期間，經本校查獲或師生反映，違反合約事項，經查證屬實者，廠商應立即改善，並將改善結果知會本校，經第二次催告者，本校有權予以每日依契約價金總額 3 % 計算違約金。
- (二)廠商違反禁止項目規定，第一次本校予以口頭通知，經通知未依期限改正者；第二次書面通知改善，未依期限改正者，本校有權予以每日依契約價金總額 3 % 計算違約金；另經通知未於期間內改善，且影響本校權益、違反公共安全與衛生、有礙學生權利者，得予以解約，並沒收履約保證金及要求造成損害之賠償。

- (三)廠商營業產生之垃圾以自理為原則；但怠於處理或處理不當任意丟棄於校園時，經發現每次罰款新台幣\$4,000 元整，該罰款費用應於七日內繳納，未於七日內繳納，得自履約保證金內扣除抵繳，廠商不得異議。
- (四)廠商應配合本校指派之餐飲衛生督導人員，以本校立場督導餐飲從業人員衛生、食材原物料衛生、餐器具衛生及環境與設備衛生等，並依「國立臺南大學餐飲安全衛生管理檢查表」每週至少一次會至現場稽核，當發現供膳場所有不符合膳食衛生的情形，將會以口頭或書面告知立即改善或限期改善，屆時若無改善情形，或於再次稽核時有相同違反膳食衛生的事件發生，第二次罰款新台幣\$1,000 元整，爾後每發現一次增加新台幣\$1,000 元整。
- (五)廠商分配之菜量與質未臻理想，經本校書面通知後應立即改善，第二次通知罰款新台幣\$1,000 元整，第三次通知罰款新台幣\$2,000 元整，爾後每通知一次，增加新台幣\$1,000 元整，經十次書面通知後立即予以解約。
- (六)在合約有效期限內，非經本校同意，不得以任何理由擅停營業，如未經同意而擅自停業，本校得視情節，從重罰款或沒收履約保證金並解約之。
- (七)廠商供應餐食，炊事之場地與位置，應完全遵照本校指定之地點供設，若未依本校指定之場地位置或未經本校同意，擅自變更者，第一次罰款新台幣\$1,000 元整，爾後每發現一次，增加新台幣\$1,000 元整。
- (八)、本合約期滿或中途解約者，悉自解約日起 7 日內，應即辦妥餐廳清潔及設備點交，每逾一天違約罰款新台幣\$3,000 元整，得連續處罰，至全部點交清楚為止，逾期 15 天以上，沒收履約保證金。本校將予以停止供電，並不負其保管及財產或物品損失責任。
- (九)若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，並由本校餐廳管理委員會，視餐飲事件情節辦理後續事宜。另如有違反食品衛生管理法之情事，將由主管機關依該法之罰則處理。

十三、附則

- (一)廠商營業得指定衛生管理人員，在營業時間內需留在餐廳，以便隨時協調及處理問題，並且需與本校完全配合，否則以違約論處。
- (二)廠商不得轉讓、頂讓或委託他人經營，本校除沒收全額保證金外，並立即解約，其留置物以拋棄論，廠商不得異議，因此致本校損失者，須負賠償責任。
- (三)本餐廳及廚房每日營業結束後，廠商需指定專人負責水電及瓦斯關閉等安全檢查工作，如因疏忽致造成損失，概由廠商負責賠償責任。
- (四)本校為加強督導學生餐廳服務，提供良好用餐環境，增進伙食品質，維護師生健康，將由本校餐廳管理委員會臨時編組不定期派員稽查，並追蹤缺失改善情形提會報告，必要時廠商需出席參加。
- (五)本校得對於膳食、衛生、品質、價格及人員服務等，隨時以書面方式提出督導改善意見，廠商應於三日內速予改善，並回文備查。
- (六)有關食品衛生管理未盡事宜，悉以政府公布最新的「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好作業準則」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」及其相關之法規為管理依據，廠商不得違反。
- (七)廠商應配合學校衛生法第 22 條第 5 項規定，接受各級教育主管機關會同農業及衛生主管機關定期抽查本校餐飲衛生，每學年至少 1 次，並由農業或衛生主管機關抽驗本校食品之衛生安全及品質。
- (八)廠商不得以本校名義，對外賒欠貨物或借貸金錢；廠商亦不得以本校名義，對外招募人員或招攬生意。並應繳之各項稅款，如有逃稅、漏稅之情事發生，概由廠商自行負責。

- (九)合約有效期限內，本校如認為廠商未能依約辦理，經相關會議決議，依規定通知廠商終止合約；廠商如有特殊原因無法繼續經營時，亦得中途解約。中途解約應於三個月前以書面向對方提出。
- (十)本校教職員生因食用廠商承辦之餐食，而發生食物集體中毒事件者，經衛生單位鑑定屬實時，其所需醫藥費需由廠商負擔，並視情節輕重予以罰款(罰款悉依本規範第二十點規定辦理)、解約或沒收全額保證金，該事故發生廠商應主動取得協調，並承諾負擔其慰問金，其金額概由廠商負擔。
- (十一)本校活動需求配合事項：(如：食材費、餐桌租用由本校支付，惟餐飲主廚人員、服務人員、往返運送及餐具等由廠商負責提供)
1. 辦理年度全校師生湯圓大會。
 2. 辦理年度僑生聚餐大會。
 3. 中秋及歲末留校生感恩聚餐大會。
 4. 校慶或配合其他慶祝辦理各項簡餐活動。
 5. 清寒學生優先工讀聘用或餐飲優惠補助措施(另洽學務處辦理)。
 6. 其他配合學生或社團活動或校友等需求配合辦理(另洽各活動單位雙方協商辦理)。

附件一

學生餐廳廚房設備清冊

登帳日期	財產編號	財產名稱	規格、型式	單位	年限	單價
0850627	501030606 000001-3	保溫台	242*90*8CM	3 個	10	\$12,500
0860630	501010603 000392-395	冷氣機	大同 TC-10K, 水冷式箱型机	4 架	5	\$90,000
0860630	501010603 000396	冷氣機	東元, 水冷式箱型机	1 架	5	\$90,000
0860630	501010603 000397-399	冷氣機	大同 TC-10K, 水冷式箱型机	3 架	5	\$90,000
0860630	501010610 000007-8	空調系統	冷卻水塔, 良机 100RT	2 組	8	\$60,000
0900524	501030303 000195-197	物品(料)架	不鏽鋼製 150*75*180cm	3 架	5	\$10,500
0961224	501011030 000007	鍋爐	CH-200G	1 具	8	\$99,500
1001018	501010706 000002	冷凍庫	340*130*210cm	1 臺	8	\$214,335
1031003	501011030 000008	鍋爐	相當蒸發量 200kg/hr, 最高使用壓力	1 具	8	\$96,000
1050714	501030601 000006-37	餐(飲)桌	159*80 cm	32 張	5	\$13,608
1070619	501011019 000338	飲水機	溫熱型(雙溫缸含 RO 逆滲透)	1 座	3	\$24,500

貳、餐飲衛生管理規範

一、食品營養與衛生管理，辦理方式如下：

- (一) 廠商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，優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，即三章一Q，分別為CAS有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章以及台灣農產品生產追溯QR Code，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- (二) 食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。
- (三) 食品供應以原包裝使用為主，若需自行分裝使用，如茶葉、調味料等，應在外包裝上標註品名、分裝日期與原包裝有效期限，每次重新分裝應再重新做標示，並須確保衛生安全原則。購買散裝食品亦同，除需進行標示，亦須遵守溯源追蹤準則，以維護食品安全。
- (四) 廠商供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應供貨後二週內提出當批檢驗報告供校方存查，如下：
 1. 生鮮類：
 - (1) 豬肉、牛肉：自助餐一律採用國內在地之食材，加工肉品亦同。其餘攤位無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。廠商應於產品外包裝、菜單、校園食材登錄平臺，以及櫃位，清楚標示與產地揭露，以落實豬肉、牛肉原料原產地標示之規定。
 - (2) 蛋類、雞肉、水產品：其餘請提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
 2. 大豆製品(豆腐、豆乾、豆皮、豆包、豆漿、干絲、百頁、凍豆腐、醬油、豆瓣醬、味噌)：非基因改造證明檢驗報告，或包裝上有非基因改造字樣。
 3. 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。
 4. 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。
 5. 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。
 6. 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。
 7. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。
- (五) 廠商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 11 時前至指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、不供餐日期等資料，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。教育部每日會統計上線率與完整率，並於隔月初於平台上公告周知，務必落實完成，避免有所缺漏。
- (六) 廠商供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，不得超過 4 小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。
- (七) 廠商每日製備之非即食性的高水活性、低酸性食品菜餚檢體，依規定分類雙層密封，標示留樣日期、餐別、菜單、重量、採樣人員等，由廠商安排人員於特定時間內運送檢體至衛保組冰箱存放，依日期、餐別依序排列，於檢體留存紀錄表簽名。留存衛保組餐飲檢體專

用冷藏冰箱 48 小時。冰存 48 小時後，若未發生食安事件，檢體由廠商自行領回。

- (八) 廠商每學期應將餐飲成品、食用冰塊或其他品項(如水質等)，送至縣市衛生局或認證檢驗實驗室抽檢，相關檢驗項目，請依衛福部規定，滾動式調整。檢驗費用由廠商自行負擔，並將檢驗報告送至校方衛保組存查。檢驗項目分別為：

1. 熟食(便當)：金黃色葡萄球菌、沙門氏菌及單核球增多性李斯特菌等。
2. 食用冰塊：腸桿菌科及沙門氏菌等。

若首次檢驗超過限量標準範圍，請於一週內完成二次複檢，複檢費用仍由廠商負擔。

- (九) 為增進本校教職員生營養與健康，烹調方式建議採用清蒸、水煮、烘烤、油炒等方式，盡量避免高溫油炸。若有使用炸油，務必回收，不得再用於各項料理。
- (十) 若有使用食品添加物時，應符合「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定，並存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。

二、 環境清潔衛生與管理，辦理方式如下：

- (一) 食品作業場所四周環境保持清潔，每日清理。不得蓄養禽畜寵物，發現禽畜寵物在食品作業場所及用餐區徘徊則立即驅離。
- (二) 餐廳外圍走道、洗手台及廚房四周通路門窗，均由廠商每日負責打掃清潔(其範圍由學校另行指定)，餐廳週圍不得飼養禽畜及存放雜物或回收物品。另請於洗手台提供洗手乳或肥皂，供師生使用，並由廠商每日負責維護。
- (三) 凡清潔度要求不同之作業場所，應加以有效利用空間區隔或是時間區隔並落實管理，例如清潔度最高者為配膳區、烹調區次之、原料洗滌區再次之。
- (四) 食品作業場所，含牆壁、支柱與地面，應每日打掃清潔，不得有髒污、侵蝕或積水，並落實每日檢查作業場所之環境衛生。地板全面鋪設平滑、不透水、易清洗、無裂縫之建築材料，不得有破損或積水；牆壁不得有發霉或剝落物；天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢等情形；且於食品曝露之正上方，天花板亦不得有結露現象。
- (五) 食品作業場所之出入口、門窗、通風口及其他孔道等處，設置之空氣門、自動門、紗網，需確保功能性與可用性，以防止病媒侵入，並保持清潔。
- (六) 食品作業場所之排水系統應每日清潔保持通暢，並設置截流網，以防止病媒侵入及攔截固體廢棄物，破損時則重新加裝。
- (七) 截油槽應每日清理維持清潔通暢，並填寫清潔紀錄，且應每半年廠商應請廠商抽空截油槽，確實完成槽底之清潔與繳交清潔證明，以避免油質囤積。清潔費用由廠商自行負擔。
- (八) 食品作業場所之照明設施之光線達到 100 米燭光以上，工作檯面或調理檯面保持 200 米燭光以上，使用日光燈管，照明設備皆採用有罩式燈具，相關燈具、配管等皆應保持清潔；非作業場所、且無足夠照明處，不得私設為作業區。
- (九) 有使用冷氣空調者，應每日檢查出風口，並確實清理與保持清潔。
- (十) 食品作業場所每週由從業人員自行消毒，每學期應聘由合格的消毒公司實施「全區蟲鼠害防治消毒工作」，並繳交相關證明。
- (十一) 廁所應保持整潔，設置之地點應防止污染水源，且不得正面開向食品作業場所，不得有不良氣味；另於洗手台附近應張貼正確洗手掛圖，並標示「如廁後應洗手」的標語，每日進行清潔作業與確實檢查。
- (十二) 於食品作業場所入口處，應設置洗手設備，張貼洗手掛圖，且備有流動自來水、洗手乳、擦手紙巾、腳踏式垃圾桶等設施，必要時並設置 75%消毒酒精之手部消毒噴瓶。
- (十三) 廚房相關電器或烹調設備，例如爐、灶、排煙管、排煙罩、蒸箱、烤箱、煎台、炒鍋等，

應每日清理保持清潔。

- (十四) 廠商若需於冷氣用餐空間另設置烹煮區，須先跟學校報備，並自行設置靜電除油煙機及加裝隔熱設施，以免耗費能源。
- (十五) 廚房內的垃圾桶與廚餘桶，應附有蓋子，且隨時覆蓋；每日應將廚餘、廢油及垃圾等廢棄物，妥善分類，確實交由廠商僱用具廢棄物清除許可證的公司運出校外，並確實留存紀錄，不得在餐廳內過夜或堆置在校園內。另請將該廠商許可證明等資料繳交至環安組存查。
- (十六) 冷凍庫之庫溫應維持在攝氏零下 18°C 以下，冷藏庫之庫溫應維持在攝氏 0 至 7°C；庫房內之原料應依清潔程度及污染程度之不同分區放置，放置時於需離地離牆 5 公分以上，不得直接放置地面，依先進先出的原則領用；以上環境需確實紀錄溫度與定期除霜清理，以維衛生。
- (十七) 乾料庫房之庫溫，應維持在攝氏 28°C 以下，相對溼度維持在 70% 以下；庫房內之原料應依性質不同分區放置，放置時於需離地離牆 5 公分以上，不得直接放置地面，依先進先出的原則領用，並定期清理。若相對溼度無法達到標準時，可自行放置除溼設備進行除溼。
- (十八) 清潔用品與消毒用品，應有獨立庫房分區放置，並標示各化學物品之毒性、使用方法及緊急處理辦法。病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管並填寫進貨與領用記錄。

三、 人員訓練與管理，辦理方式如下：

- (一) 廠商負責人應於開學前將其僱用的所有餐飲從業人員名單、體檢報告、廚師證以及衛生講習證明繳交至校方衛保組存查。若於學期間有人員異動，包括新進、離職、退休、輪休、工作分配等，須隨時通報校方衛保組，並先繳齊上述資料，經校方審查合格者始得從事餐飲工作。
- (二) 廠商應指定專人擔任衛生管理專責人員，主要是擔任餐飲衛生督導、溝通窗口及落實學校衛生政策等工作。
- (三) 餐飲從業人員健康管理
 1. 廠商餐飲從業人員於進入校方餐廳工作前，依法需先至衛生醫療機構進行供膳作業員工體檢合格後，始得僱用；檢查項目包括 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，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前，亦需提出健康合格證明書。
 2. 每日上班前，應由廠商衛生管理人員檢查所有從業人員之外在健康狀況。從業人員若手部有小傷口時，應妥善包紮並戴上衛生手套再行工作；若有大傷口、感冒、A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、結核病、傷寒或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者，不得從事與食品接觸之工作，待復原並取得醫療機構診斷書後，始得復職。
- (四) 餐飲從業人員之教育訓練
 1. 廚務人員凡持刀者（切割、盤飾、冷盤）、持鏟者（調理、加工、烹飪），需 75% 持有中餐丙級（含以上）烹調技術士證，該等人員應加入台南市之餐飲相關公(工)會，並依規換發廚師證書，於本校執業期間，應維持廚師證書有效性。
 2. 廠商衛生管理專責人員及餐飲從業人員，應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員每年應接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練 8 小時，取得訓練證明。

(五) 餐飲從業人員之個人衛生及操作衛生

3. 食品作業場所內之餐飲從業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽鞋及口罩。不可著拖鞋及涼鞋；頭髮必須能全包覆，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中；口罩必須能包覆口及鼻；工作衣帽鞋每日清洗。
4. 凡與食品直接接觸的餐飲從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物(包括項鍊、耳環、手鍊、手錶及戒指)，亦不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等，污染食品或食品接觸面。
5. 餐飲從業人員手部，應經常洗滌及消毒以保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依洗手掛圖標示步驟正確洗手及消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有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。
6. 校園為無菸無檳場所，全面禁止吸菸、嚼檳榔。餐飲從業人員工作中，不得嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為；飲食亦必須在廚房外之休息室或固定區域。
7. 餐飲從業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，並規定更換頻率；更換工作性質或手套遭受污染時，應立即更換清潔之手套。
8. 廚師需以容器及湯匙品嚐菜餚味道，不得以手部直接拿取或鍋鏟直接就口。
9. 餐飲從業人員不得以衣袖擦汗、衣褲擦手、手挖鼻孔、以手搔頭、隨地吐痰等不良行為。
10. 餐飲從業人員於停餐時間，不得於食品作業場所內直接臥躺，工作期間亦不可坐在工作台面上。
11. 餐飲從業人員不得直接碰觸清潔餐具之邊緣、內面及食物。
12. 餐飲從業人員個人衣物及私人物品應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所，更衣場所應保持清潔，置物櫃不可放置零食及飲料；如廁時，需先將圍裙脫下置放廚區固定位置。
13. 原物料、成品及容器不得直接落地放置，需使用工作台、推車、層架、棧板或塑膠籃墊底。
14. 成品若不慎掉落地面，必須丟棄不可再給師生食用。
15. 非餐飲從業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求，包括送貨人員或學生。
16. 不同清潔程度之區域，從業人員之出入應予以管制，避免交叉污染，由低清潔度區域(原料洗滌區)進入高清潔度區域(配膳區、烹調區)時，應經過洗手消毒等措施。
17. 餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。

四、 餐器具清潔衛生與管理，辦理方式如下：

- (一) 學校供餐不得使用美耐皿及鋁製器皿，應採用 SUS304 不鏽鋼材質的器皿。外帶餐盒，應選用符合安全檢驗合格產品。
- (二) 製冰機與儲冰桶內，除冰塊外，冰鏟或其他物品及器具不得與冰塊直接接觸或放置製冰機內，應專區存放或放置於密封容器內，以避免交叉污染。
- (三) 與原料接觸之容器應清洗乾淨，與熟食接觸之餐具除清洗外，皆應經過有效殺菌處理，前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：
 1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏 100 度之沸水，煮沸時間 1 分鐘以上；
 2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 100 度之蒸汽，加熱時間 2 分鐘以上；
 3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏 80 度以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上；

4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間 2 分鐘以上；
 5. 乾熱殺菌法：以溫度攝氏 110 度以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上。
- (四) 經清洗並消毒過的器具、容器及餐具必須放於指定的餐具存櫃中，不得直接曝露於空氣中。並配合校方每週不定期檢測餐具之脂肪及澱粉殘留情形。免洗餐具取用後，應妥善包覆，避免灰塵或病媒汙染。
 - (五) 使用抹布者應清洗、消毒、瀝乾後備用，前款之消毒，係指下列任一之殺菌方式：
 1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏 100 度之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上；
 2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 100 度之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上。
 - (六) 刀具、砧板之使用，應區分生熟食，並標示其功能。於使用後，應立即清洗消毒，發現裂縫或是發霉者，應立即汰換。
 - (七) 洗滌原料之水槽，應維持乾淨；不同污染程度之原料，應使用不同水槽，若只有單一水槽可供洗滌，則由清潔度高之原料先行清洗。
 - (八) 各區域使用之推車與器皿，應每日清洗保持乾淨。
 - (九) 掃除用具及清潔用品，應有獨立空間放置，並與食材原物料做區隔，以避免食安事件發生。

五、 其他

- (一) 廠商應配合教育部規定之項目，確實填寫各式相關表單（詳見附件），包括：餐飲安全衛生管理檢查表（業者填寫）、餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表、餐飲環境清潔紀錄表、食材供應商名冊、食材採購驗收紀錄表、食品中心溫度紀錄表、炸油用油更換紀錄表、乾物料室溫濕度紀錄表、冷凍/冷藏設備溫度紀錄表、環境衛生用藥管理表、食品添加物進出管理表、餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表、食品退換貨處理紀錄表等，並於隔月 5 日前，將以上紀錄表單，繳回甲方餐飲衛生承辦單位留存。
- (二) 若遇到緊急重大傳染性疾病，請配合學校落實防疫政策辦理。
- (三) 本校餐飲衛生規範與未盡規定之事宜，依衛生機關與教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引辦理與調整。

國立臺南大學
學年度第_____學期 餐飲從業人員名冊

【廠商名稱】_____【持證率】持證人員/總人數=_____%

姓名	工作內容	證照	體檢日期	衛生講習 (時間/時數)	上班時間
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	

姓名	工作內容	證照	體檢日期	衛生講習 (時間/時數)	上班時間
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	
	<input type="checkbox"/> 廚師 <input type="checkbox"/> 炒鍋 <input type="checkbox"/> 煎台 <input type="checkbox"/> 油鍋 <input type="checkbox"/> 助廚 <input type="checkbox"/> 切菜人員 <input type="checkbox"/> 收銀人員 <input type="checkbox"/> 其他()	<input type="checkbox"/> 廚師證 <input type="checkbox"/> 中餐乙級 <input type="checkbox"/> 中餐丙級 <input type="checkbox"/> 其他()		日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時 日期： 時數： 小時	

備註：

1. 若餐飲從業人員有異動，請隨時通報衛保組並繳交一份新的名冊。
2. 請提供正本 證照、體檢報告、衛生講習紀錄表 供衛生保健組確認。

	14. 供餐方式若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。								
	15. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及相關加工製品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、豆瓣醬、醬油、醬油膏、味噌及大豆蛋白製得之素肉等)。								
	16. 冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。								
	17. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地5公分)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、分裝日期及有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控(溫度28°C以下、相對溼度70%以下)，並備有相關紀錄。								
	18. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。								
供膳衛生管理 食品製備及	19. 切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，應戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。								
	20. 食用冰塊及成品須符合衛生規定，廠商應自行送驗每學期至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。								
	21. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。								
用餐場所及用餐器具衛生管理	22. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。								
	23. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。								
	24. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。								
	25. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。								
	26. 每餐製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時供管理單位留存。								
	27. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。								
校平登 園臺錄	28. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。								
餐廳負責人簽名		學校餐廳督導人員簽名							

國立臺南大學 餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

廠商名稱：_____

頻率：每學期至少一次

日期 (年月日)	處理地區	防治項目 或措施	負責人員 或公司	確認人員 (業者)	備註

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學 餐飲環境清潔紀錄表

廠商名稱： _____

年 月

日期	項 目	負責人員		負責人員		負責人員
1	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
2	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
3	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
4	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
5	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
6	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
7	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
8	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
9	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
10	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
11	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
12	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
13	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
14	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
15	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
16	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
17	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
18	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
19	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
20	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
21	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
22	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
23	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
24	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
25	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
26	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
27	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
28	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
29	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
30	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
31	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	

國立臺南大學 食材供應商名冊

餐廳名稱： _____ 負責人： _____ 電話： _____

攤位	食材分類	食材品名	供應廠商	電話	地址
	澱粉類	漢堡、吐司、米、麵			
	冷凍加工食品 (肉類)	冷凍或加工肉品			
	冷凍加工食品 (水產類)	冷凍或加工水產品			
	冷凍加工食品 (蔬菜類)	冷凍蔬菜品			
	肉類	各式新鮮肉品			
	蛋奶類	鮮奶、雞蛋			
	水產類	各式新鮮水產品			
	蔬菜類	各式新鮮時蔬			
	豆類	豆漿、豆腐			
	食用油	沙拉油、油炸油			
	調味料 (乾貨類)	各類調味料、鹽、糖、乾貨類、粉料			
	其他類	冰塊、茶葉、各式免洗餐具、清潔用品			

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」

1. 產品溫度：冷藏食品溫度應在中心溫度7°C或表面溫度10°C以下。冷凍食品溫度應在中心溫度-18°C或表面溫度-10°C以下。請使用遠紅外線溫度計檢測產品溫度並填寫。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，散裝食品應標示品名、食材來源、製造日期與有效期限。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

進貨日期： 年 月 日

類別	產品名稱	進貨廠商 (購置來源)	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國) 1. 台灣 2. 美國 3. 加拿大 4. 紐西蘭 5. 菲律賓 6. 日本 7. _____	進貨量		檢查結果				驗收人員簽名(全名)	
					數量或重量	單位	產品 ¹ 溫度	包裝 ²	外觀 ³	無異物		
米麵												
蔬果												
肉類												
海鮮												
蛋類												
豆製品												
其他												

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」

1. 產品溫度：冷藏食品溫度應在中心溫度7°C或表面溫度10°C以下。冷凍食品溫度應在中心溫度-18°C或表面溫度-10°C以下。請使用遠紅外線溫度計檢測產品溫度並填寫。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

進貨日期： 年 月 日

類別	產品名稱	進貨廠商 (購置來源)	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國) 1. 台灣 2. 美國 3. 加拿大 4. 紐西蘭 5. 菲律賓 6. 日本 7. _____	進貨量		檢查結果				驗收人員簽名 (全名)	
					數量或重量	單位	產品 ¹ 溫度	包裝 ²	外觀 ³	無異物		
調味料												
冷凍食品												
其他												

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學 食品中心溫度紀錄表

廠商名稱：_____

頻率：每餐

時間	菜餚名稱	中心溫度(°C)	量測人員	備註

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

※烹調成品中心溫度：葷食 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ 、素菜 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 、半葷素 $\geq 85^{\circ}\text{C}$

※冷藏食品品溫則應維持在溫度 7°C 以下，凍結點以上

※熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上

量測方法：

1. 測量用中心溫度計前後須以 70-75%酒精消毒並置於乾淨容器中。
2. 在量測中心溫度時，應將溫度計探頭插置食品最厚的部分進行量測，因為最厚部分為最難被加熱之處，插入停留至少 15 秒或等數值穩定後才讀取溫度並記錄。

國立臺南大學 炸油用油更換紀錄表

廠商名稱：_____

年 月

日期	新換油品廠牌	更換量 (出/入)	換油人員	日期	新換油品廠牌	更換量 (出/入)	換油人員
1				17			
2				18			
3				19			
4				20			
5				21			
6				22			
7				23			
8				24			
9				25			
10				26			
11				27			
12				28			
13				29			
14				30			
15				31			
16							

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學 環境衛生用藥管理表

廠商名稱：_____

年 月

※填寫說明：1.當月進貨日期第一欄請填寫上個月之「存餘量」；2.進貨及領用人需分別不同專人管理

進貨記錄				領用記錄				
進貨日期	藥劑品名	數量(瓶)	記錄人簽章	領用日期	藥劑品名	數量(瓶)	存餘量(瓶)	領用人簽章
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			
	<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____				<input type="checkbox"/> 漂白水 <input type="checkbox"/> 洗碗精 <input type="checkbox"/> 強力清潔劑 <input type="checkbox"/> 其他_____			

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學 食品添加物進出管理表

廠商名稱：_____

年 月

進貨記錄				領用記錄				
進貨日期	食品添加物品名	數量	記錄人簽章	領用日期	食品添加物品名	數量	存餘量	領用人簽章
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			
	<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____				<input type="checkbox"/> 味精 <input type="checkbox"/> 其他： 品名_____			

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立臺南大學 餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

衛生管理人員簽名(全名)：

學校餐廳督導人員簽名確認：

