

國立高雄大學餐飲場所衛生管理規範

91年6月18日第25次行政會議通過

92年11月25日第44次行政會議修正通過

100年12月23日第24次校務會議修正通過

依104年4月10日第144次行政會議決議修正法規格式

106年5月5日105學年度第2學期餐飲及民生管理委員會修正通過、106年5月12日第127次主管會報通過

106年5月26日第159次行政會議修正名稱及全文，106年6月12日核定

一、為維護學校良好的餐飲場所衛生，維護教職員工生餐飲衛生及健康權益，確保膳食場所之衛生與安全，特訂定「國立高雄大學餐飲場所衛生管理規範」(以下簡稱本規範)。

二、本規範所稱餐廳、便利商店及廚房之定義如下：

(一)餐廳、便利商店：係指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。

(二)廚房：係具烹調設施及進行食品原材料驗收、洗滌切割貯存調理加工烹飪配膳包裝行為之固定場所或移動設施。

三、工作人員組織管理

(一)餐飲從業人員定義：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。

(二)學校餐廳業務採外製方式、外購餐盒食品或團體膳食者，廠商應聘僱具學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。

(三)烹調人員(持刀、鏟者)應達到廚師證持證比率，自助餐業60%；一般餐館餐飲業50%，並於每學年開學前，繳交證明影本乙份至學務處衛保組備查。

(四)學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者使得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(健康飲食)講習至少八小時。

(五)所有工作人員應造具名冊，包括：到(離)職日、工作內容、攤位名稱。於開學前2周送交學務處衛保組備查。如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面(名冊)通知本校。新進廚師必須附上有效期限之廚師證書，經本校認定合格後始能僱用。

四、工作人員個人衛生管理方面：

(一)工作時必須穿戴整潔白色(或淺色)工作服(包括衣、帽、口罩及鞋)，不可著深色衣褲及涼鞋，頭髮必須完全包住，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等污染食品行為。

(二)手部有膿腫、瘡傷、傷口較小時，應包紮妥當、戴上衛生手套再行工作；若傷口較大或患出疹、膿瘡、傷寒、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食物污染之疾病者，必須暫停本校工作，待復原後取得公立醫院醫師診斷書後，始得復職。

(三)工作人員的雙手應經常洗滌及消毒，保持清潔，並應在如廁後、處理食品前或手部

受污染時，必須依標示所示步驟正確洗手及消毒。

(四)工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾品(包括項鍊、耳環、手鍊、手錶及戒指)，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥物等污染食品或食品接觸面。

(五)手指不得觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。

(六)工作人員不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為；打噴嚏時，應以衛生紙掩捫，並背對食物。

(七)供膳時需戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。

(八)非工作人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。

五、餐具衛生管理方面：

(一)學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。禁止使用免洗餐具(外帶除外)、保麗龍餐具及塑膠袋。

(二)由廠商提供師生食用之重複使用餐具應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。

(三)使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。

(四)洗滌設施所使用之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑應符合食品衛生之要求；洗滌餐具時，必須使用食品用洗滌劑，不可用洗衣粉洗滌；並提供食品用洗滌劑購買證明。

(五)餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放於清潔區域。

(六)採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。

(七)清潔之餐具從清潔區至用餐場所之過程，皆應有良好之防止病媒侵入設施。

(八)清潔區人員進出應有效管制，凡進入清潔區之人員應符合食品良好衛生規範從業人員操作衛生規定。

(九)凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

(十)每週應抽驗各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

(十一)提供廠商清洗餐具服務之業者應備有簡易餐具檢驗試劑，每日由廠商負責自行檢驗洗淨後之餐具脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑殘留情形，必要時應進行一次病原性微生物檢測，並將紀錄保持一年備查，費用由廠商支付。

六、環境清潔衛生管理方面：

(一)牆壁、紗門窗應每天早、晚各擦拭一次，並填寫清潔紀錄，以保持清潔。

- (二)調理場所應有良好的通風排氣與足夠之光度，工作檯面及調面檯面應達200米燭光以上。製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。
- (三)餐飲場所(含廚房)在每天結束營業之前，應將所有的炊具、餐具、設備、爐灶、抽油煙機應清洗擦拭一遍，濾油網必須每天清洗。排水溝及過濾網應每天清掃一次，不得有溝泥或污泥之存在，以維持暢通排水系統；地板應每天早、晚各擦拭一次，並保持乾燥、清潔，不得有積水、濕滑現象。
- (四)每週應大掃除一次，包括：庫房、灶面、抽油煙機、冷凍冷藏室、調理台、照明燈、地面牆壁、門窗玻璃、桌椅等所有設備及餐具存放櫃；冷凍庫不得有結冰霜之情形。截油設施亦應每週清理一次，以防油垢或菜渣堵塞。
- (五)廢棄物處理之規定：
- 1.餐飲場所產出之廢棄物為便於管理及處理，應分成一般廢棄物、資源回收廢棄物、廚餘及廢油脂等四類，各餐飲場所需依上述分類分別設置專門之貯存容器及適當放置位置。
 - 2.各餐飲場所之廢棄物以產出當日清除為原則，貯存時間不得超過一日，廚餘及廢油脂需隔夜貯放者，貯存容器須堅固且以密封方式貯存。
 - 3.廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
 - 4.廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害氣體溢出。
- (六)凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用儲存設施。
- (七)樓板及天花板：不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正下方樓板及天花板不可有結露現象。
- (八)工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜；工作人員之宿舍、休息室應有專人負責，經常保持清潔。
- (九)廁所不可設於廚房工作場所內，應採沖水式，保持清潔並有洗手設備。
- (十)廚房、餐廳及庫房內，不得擺放掃除用具及私人用品。
- (十一)其入口門窗及其他孔道，必須有紗門、紗窗及其他防止病媒侵入設備。
- (十二)凡與食品及食品器具、容器直接接觸之用水品質，必須符合飲用水水質標準。
- (十三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理：
- 1.清潔、消毒劑、有毒化學物質及病媒防治使用之藥劑，應符合主管衛生機關之規定方能使用，並明確標示，存放於固定場所。不得污染食品或食品接觸面，並指定專人負責保管。

2.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。

3.清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

七、原(物)料倉庫衛生管理方面：

(一)倉庫應設置棧板，離地、離牆各五公分以上，並保持清潔良好通風及良好溫、溼度控制。

(二)倉庫應設有防止病媒(昆蟲、老鼠)侵入設備。

八、食品製作管理：

(一)所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以利區分。

(二)備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。

(三)刀及砧板使用後應立即清洗消毒，不得有裂縫；不用時應側放或懸掛以保持乾燥。

(四)生、熟食品嚴禁交互污染。

(五)熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。

(六)剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。

九、食品衛生、留樣規定及(疑似)食物中毒處理：

(一)學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣品至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。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)學校發現有疑似食物中毒情形時，應儘速通知權責單位(總務處保管組及學務處衛保組)，依本校「疑似食物中毒處理作業流程」辦理，並即暫時停止營業，接受關單位調查；若確定其有缺失，應立即改善並接受複檢，於複檢合格並盡醫療賠償責後，始得繼續營業。本校得視情況終止契約並依法究辦。

(三)對餐飲場所供應之餐飲與環境衛生安全有疑慮時，得抽樣送往高雄市政府權管單位進行化驗，其費用由該餐飲場所廠商負責；化驗結果不符合安全標準時，除限期改善，並得依情節輕重予以處分。

(四)各餐廳或便利商店廠商每學期須接受校方針對販售食品進行抽驗；如抽驗結果不合格，該品項食品應立即改善並暫停販售，於改善後再進行複驗，其複驗費用由該廠商支付，並提供給委員作為續約之參考。若複檢結果仍未通過，除限期改善，並得依情節輕重予以處分。

(五)本校餐飲場所廠商供應之餐飲應新鮮衛生，不得有過期、食物酸敗或食物中含有異物(如蟑螂、蒼蠅、頭髮或煙蒂等)之情事發生。如有事件發生，除報請高雄市衛生

局依據食品衛生管理法第三十一條規定裁罰外，本校並得為以下處分：第一次罰違約金一個月場地使用費，第二次罰違約金二個月場地使用費，第三次本校得沒入押金並終止合約。

(六)可歸責本校餐飲場所廠商之事由，經消費者提出食品衛生爭議時，在雙方同意和解後處理原則如下：

1.由廠商負責賠償當事者當時所購買物品價格五倍至十倍之賠償金額。

2.當事者得要求廠商負責人提出公開口頭或書面道歉。

3.廠商必須就違規事項在本校規定期限內提出解決辦法並執行之。

(七)衛生相關單位前來檢查若有不合格罰款時，由該餐飲場所廠商負責繳納，並自行負擔相關責任。

(八)其他重大缺失足以嚴重影響本校餐飲場所消費者之健康及安全時，應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止合約。

十、餐飲場所餐飲衛生檢查：

(一)餐飲衛生檢查由本校學生事務處衛生保健組(以下簡稱學務處衛保組)負責、餐飲場所環境安全衛生檢查由本校環境安全衛生中心(以下簡稱環安衛中心)負責。

(二)由本校學務處衛保組與環安衛中心應派員組成檢查小組，並得委請學生會代表協同執行之。

(三)餐飲檢查所需相關經費包括工讀費、樣品費、食品抽驗費、試劑及油脂檢測試紙等，由餐廳相關收支支應。

(四)檢查小組按檢查表，每周至少一次實施抽檢，如發現缺失應立即督促餐飲場所廠商進行改善。

(五)廠商應遵守檢查表內各事項，違者依以下規定處分：檢查表中有違規情事時，每學期同一項目經三次書面警告後，第四次罰款新臺幣壹仟元，爾後每次增罰新臺幣壹仟元；惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹仟元。

(六)本規範之檢查表由學務處衛保組與環安衛中心另訂之。檢查紀錄需至少保存三年。

十一、廠商必須配合辦理下列事項：

(一)每學期初必須檢具下列表單、文件：廚師證書、所有工作人員名冊(包括職務分配、到(離)職日期)、所有工作人員健康體檢報告、供應廠商相關的證明及衛生機關檢查合格文件，以及驗收紀錄並備查。

(二)廠商必須每天由專人負責，按本校「餐飲衛生管理廠商自主檢查表」實施檢查，並簽名以示負責。檢查表必須次月五日之前交至學務處衛保組存查。

(三)本校餐飲場所營運期間，其環境安全衛生檢查由廠商衛生督導人員每日自主檢查並必須配合每週本校檢查小組實施檢查，不可拒絕，若有違規事項，經本校

口頭告知後應立即改善。

(四) 廠商須負責對所雇[聘]用餐飲場所工作人員之個人衛生、安全、作業方式等予以管理與教育，以確保膳食之營養衛生及安全。

(五) 應定期測試油油品質，並備有更換油更換紀錄表。

(六) 應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日依教育部指定時間，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。

(七) 各餐飲場所消毒作業，由廠商自行或委請專業消毒公司每月定期實施一次並記錄於廠商自主檢查表，以確保環境衛生。

(八) 廚餘及廢油脂產生量應每月提報給本校環境安全衛生中心。

十二、各餐飲場所應依下列規定維護消防安全：

(一) 應於適當場位置設置消防器材，並注意平日保養與檢查，以確保其堪用。

(二) 各項電源設施、電線，不得違規私接，亦不得擅自異動或更換，如有必要時，須經本校同意後，始可行之。

(三) 各項易燃物品，應妥當放置於規定場所，使用時亦須小心謹慎。

(四) 使用瓦斯或電力設備時，須依規定程序逐項操作；若發生故障，應即停用，請技工修繕，平日亦須定期實施安全檢查。

(五) 廠商應派員工輪流參加學校定期舉辦之消防講習，並恪遵消防安全之有關法令。

十三、各餐廳及便利商店有關餐飲衛生等規定，除本規範外，須遵守教育主管機關、衛生主管機關等相關單位及本校相關法令規定。

十四、本規範經衛生委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

國立高雄大學餐飲衛生管理檢查表

餐廳名稱：

檢查日期： 年 月 日 時 分

結果：○代表合格，X代表不合格

	檢查項目	結果	改善方法
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，以避免交叉汙染。		
	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，應予管制。		
	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。		
	7.不得提供厚度0.06公釐以下之購物用塑膠袋（厚度達0.06公釐以上者不得免費提供）。		
	8.每月應至少消毒乙次，並送交證明至環安衛中心（若以簽約方式則送交合約影本即可）。		
從業人員衛生管理	9.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。		
	10.從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習8小時。		
	11.食品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。		
	12.食品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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部汙染之行為後，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。		
	13.應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受汙染。		
食品及其原料之驗收	14.食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有食品來源驗收與紀錄,驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。		
	15.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。		
	16.冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。每日開始工作前應完成溫度記錄備查。		
	17.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。		
	18.切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管		

處理及貯存	理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。		
	19.食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20.油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。		
	21.食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏60°C以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。		
盛具衛生管理	22.每日製作完成之高活性、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，並記錄備查。		
	23.食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。		
	24.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。		
	25.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。		
法規及其他	26.清洗後之餐盤能通過澱粉及脂肪殘留檢測。		
	27.定期至校園食材登錄平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。		
	28.餐飲場所廠商每日確實依據自主檢查表內容自行檢查，每月填畢之表格應彙整後，於次月5日前送交學務處衛保組備查。		
附記	29.於每學期開學(或開始營業)前，繳交相關資料(如：工作人員名單、廚師證、菜單及檢驗報告等)予學務處衛保組備查。		
	1. 餐飲場所衛生等事宜，須遵守教育部、衛福部、環保署及相關衛生單位及本校衛生規範辦理。 2. 檢查表中有違規情事時，每學期同一項目經三次書面警告後，第四次罰款新臺幣壹仟元，爾後每次增罰新臺幣壹仟元；惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹仟元。		
簽章欄	廠商衛生督導人員簽名：	檢查單位	會辦單位
	校方檢查人員簽名：		單位主管

國立高雄大學餐飲衛生管理檢查表

便利商店名稱： 檢查日期： 年 月 日 時 分

結果：○代表合格，X代表不合格

	檢查項目	結果	改善方法
作業場所衛生管理	1.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。		
	2.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，應予管制。		
	3.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。		
	4.不得提供厚度0.06公釐以下之購物用塑膠袋（厚度達0.06公釐以上者不得免費提供）。		

	5.每月應至少消毒乙次，並送交證明至環安衛中心（若以簽約方式則送交合約影本即可）。		
從業人員衛生管理	6.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。		
	7.從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習8小時。		
	8.應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)，供膳作業或直接接觸食物時應配戴口罩、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。		
	9.食品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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部汙染之行為後，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。		
	10.應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受汙染。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	11.食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有食品來源驗收與紀錄,驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。		
	12.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。		
	13.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。每日開始工作前應完成溫度記錄備查。		
	14.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。		
	15.食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。		
	16.食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏60°C以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。		
	17.如販售由外購廠商購入之餐盒(食品)，應取得政府機關優良食品標誌或衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為優良業者；若無此證明，應要求廠商提出最近一期之檢驗合格證明備查。		
	18.注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等		
法規及其他	19.定期至校園食材登錄平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。		
	20.餐飲場所廠商每日確實依據自主檢查表內容自行檢查，每月填畢之表格應彙整後，於次月5日前送交學務處衛保組備查。		
	21.於每學期開學(或開始營業)前，繳交相關資料(如：工作人員名單、廚師證、菜單及檢驗報告等)予學務處衛保組備查。		
附	3. 餐飲場所衛生等事宜，須遵守教育部、衛福部、環保署及相關衛生單位及本校衛生規範辦		

記	<p>理。</p> <p>4. 檢查表中有違規情事時，每學期同一項目經三次書面警告後，第四次罰款新臺幣壹仟元，爾後每次增罰新臺幣壹仟元；惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹仟元。</p>			
簽章欄	廠商衛生督導人員簽名：	檢查單位	會辦單位	單位主管
	校方檢查人員簽名：			