# 新北市客家文化園區附設餐廳場地出租案作業說明

一、供餐內容、時間、收費、用餐方式應依本局核定之營運計畫書辦理，不得擅自變更。

二、供應之膳食不潔、腐敗，原料來源、處理方式不符衛生機關要求或食品衛生管理法等法規；除罰款之外並應立即更換餐點。

三、膳食原料務必保持品質新鮮，當日未售完之菜餚不得回鍋供應。

四、承租人應將每日供應餐點抽取1份，包覆保鮮膜、標示日期、時間後，立即置於攝氏7度以下，自行保存48小時，以備不時之需化驗用。

五、餐廳廚房區域至少每日清洗一次並隨時保持整齊清潔（含不積水），每週大掃除一次，每月實施消毒作業一次，烹調器具、餐具應常保持乾淨衛生。

六、放置垃圾廚餘之容器須加蓋，每日下班後自行清運（洗）完畢，不得違反廢棄物清理法等相關規定，並負責經環保稽查機關開立之罰單費用。

七、餐廳廚房設備應依相關使用手冊妥善操作，另，地下室截油槽至少須每1個月清理1次(如截油槽已滿，應立即清理)，費用由承租人負擔。

八、本園區不提供餐具，承租人須自備符合環保概念之餐具；並配合政府政策不提供紙製、塑膠或其他材質製成的杯、碗、筷、湯匙、盤、碟或餐盒等免洗餐具，外帶不限；並依相關法規辦理。

九、供餐時間應有足夠人員在場服務，如有緊急突發事件，應有專人立即處理並通報出租機關人員。

十、承租人人員應配掛識別證，穿制服、戴帽、修剪指甲、頭髮整潔、工作時加口罩，費用由承租人負擔。工作人員人事資料(含廚師及相關證照資料)於訂約時造冊送出租機關備查，異動時亦同。廠商之工作人員應每半年健康檢查，結果應送局備查，合格者始得從事餐飲工作，健康檢查項目為—胸部X光(大片)、A型肝炎、B型肝炎、寄生蟲、手部皮膚病、出疹膿瘡、性病及傷寒等。

十一、承租人對於所屬工作人員應嚴格考核，確認其品性端正、身體健康、謹慎負責、無不良嗜好、工作態度良好等，工作時不得吸菸、嚼檳榔、喝酒。

十二、承租人應僱用合法勞工，不得僱用未成年人、患有精神病或其他重大疾病者，工作人員如患具傳染性疾病（如感冒及急性腸胃炎等）應請假治療不得帶病工作。

十三、承租人不得將工作場所（含廁所、走道、安全梯間、機房等）供作堆棧、人員留宿等之用，並不得將違禁品及與工作無關物品放置於內，違者除罰款外並應立即移除。

十四、瓦斯應加裝監測器，隨時檢查管線安全及關妥瓦斯開關，每年應請瓦斯專業人員定期檢查至少二次並做紀錄送局備查。

十五、每日下班後，門窗、瓦斯、機電設備等應有專人確認已關妥。

十六、承租人平時應維護管理工作場所設施設備整齊清潔與正常不損壞、景觀植栽與綠美化良好等，並不定期清理各排水系統，如遇颱風期間須加強清理。

十七、承租人應隨時注意環保清潔衛生相關法規及資訊，並做好資源回收及工作場所綠美化事宜。

十八、為配合節能減碳政策，夏季溫度控制26~28℃。

十九、違反本作業說明各條者，經書面通知限期改善而未改善者，每次罰款新臺幣1,000元整，並得連續處罰之。