

新北市客家文化園區附設場地公開標租案作業說明(餐廳管理部分)

- 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、承租人應配合政府政策，自備符合環保概念之餐具；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「行政機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水作業指引」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°C。
- 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。

新北市客家文化園區附設餐廳廠商環境衛生安全自檢表

週期： 年 月 日至 年 月 日

檢 查 項 目 【填寫方式：“0”代表合格，“X”代表不合格，“△”代表不適】		日期							
		一	二	三	四	五	六	日	
衛生項目	人員衛生	1. 在調理、烹調、配膳工作時，作業人員必須穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及配戴識別證。							
		2. 與食品有接觸面或包裝材料時需戴口罩。							
		3. 工作場所不得有抽菸、嚼檳榔或口香糖、飲食或其他可能污染食之行為。							
		4. 工作前（包括調換工作時）、如廁後或手部受污染，應清洗手部必要時並予以消毒。							
	食材	1. 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。							
		2. 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。							
		3. 食品保存應加蓋才置放於冰箱中，依食物屬性分層放置，以維食物衛生及鮮度。							
	廚房環境	1. 至少每日清洗一次並隨時保持整齊清潔（含不積水）							
		2. 每週大掃除一次							
		3. 每月實施消毒作業一次							
		4. 放置垃圾廚餘之容器須加蓋，每日下班後自行清運（洗）完畢							
		5. 地下室截油槽至少須每 1 個月清理 1 次							
餐具	1. 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，並存放在清潔區域。								
	2. 內用不得使用紙製、塑膠或其他材質製成之免洗餐具。								
安全項目	1. 瓦斯應加裝監測器，隨時檢查管線安全及關妥瓦斯開關。								
	2. 禁止在餐廳內吸菸或使用明火。								
	3. 每日下班後，門窗、瓦斯、機電設備等應有專人確認已關妥。								
	4. 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。								
其他	1. 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）。								
	2. 每日應確實依據檢查表自行檢查，不合格項目應立即改善，並妥善建檔保存一年。								
附註	1. 檢查表由廠商妥善建檔保存至少一年以上，以備本局隨時抽查，並做為廠商營運管理評鑑參考依據之一。 2. 廠商應每日依本表各項檢查項目，確實執行餐廳環境與衛生安全自主管理，檢查結果如有不合格項目，應立即改善； <u>本局管理單位亦得隨時指派專人進行抽檢。每次檢查不合格者，予以口頭或書面警告，並限期改善，複檢仍不合格者，罰款新台幣壹仟元，並得連續罰款直至改善並複檢合格為止。</u>								

廠商負責人簽章：

新北市客家文化園區附設餐廳衛生管理檢查表

檢查日期： 年 月 日

檢 查 項 目		良好	尚可	不良	改善建議	
衛生項目	人員衛生	1. 在調理、烹調、配膳工作時，作業人員必須穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及配戴識別證。				
		2. 與食品有接觸面或包裝材料時需戴口罩。				
		3. 工作場所不得有抽菸、嚼檳榔或口香糖、飲食或其他可能污染食之行為。				
		4. 工作前(包括調換工作時)、如廁後或手部受污染，應清洗手部必要時並予以消毒。				
		5. 工作人員應每半年健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，健康檢查項目為一胸部 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。				
	食 材	1. 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。				
		2. 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。				
		3. 食品保存應加蓋才置放於冰箱中，依食物屬性分層放置，以維食物衛生及鮮度。				
	廚 房 環 境	1. 至少每日清洗一次並隨時保持整齊清潔(含不積水)。				
		2. 每週大掃除一次。				
		3. 每月實施消毒作業一次				
		4. 放置垃圾廚餘之容器須加蓋，每日下班後自行清運(洗)完畢。				
		5. 地下室截油槽至少須每 1 個月清理 1 次。				
	餐 具	1. 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，並存放在清潔區域。				
		2. 內用不得使用紙製、塑膠或其他材質製成之免洗餐具。				
安 全	1. 瓦斯應加裝監測器，隨時檢查管線安全及關妥瓦斯開關。					

檢 查 項 目		良好	尚可	不良	改善建議
項 目	2. 禁止在餐廳內吸菸或使用明火。				
	3. 每日下班後，門窗、瓦斯、機電設備等應有專人確認已關妥。				
	4. 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。				
	5. 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。				
其 他	1. 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）。				
	2. 每日應確實依據檢查表自行檢查，不合格項目應立即改善，並妥善建檔保存一年。				
備 考 欄					
餐廳負責人意見及簽名：					

檢查人員：

單位主管：