

自然生物科技學系機能食品開發研究室使用管理辦法

104年10月13日第次系務會議修正通過

第一條 機能食品開發研究室係配合「機能食品」發展而建置，具多元課程學習及機能食品開發等功能。為維護此作業場所正常運作及維護本系師生使用權益與安全，特訂定使用、清潔、維護及管理相關事宜。

第二條 一般管理事項

一、借（使）用對象

本研究室屬課程或研究進行空間，不開放個人使用。

二、借（使）用程序

填寫場地借用申請表→領取鑰匙→用畢→依據清潔日誌表逐一清潔檢查→系辦(s424)檢查→歸還鑰匙

三、使用公約

- (一)本場所禁止吸菸、嚼食檳榔、大聲喧嘩、打麻將、打牌以及任何賭博行為。
- (二)使用完畢之各項餐具、爐具、廚具應立即清理乾淨並復位，且不得攜出使用。
- (三)本廚房為共同使用空間，除公用烹飪器具外，不得將個人物品（例如：碗盤、鍋組、調味料）存放超過一個工作天，暫存期間應標示姓名、系級及聯絡方式，並整齊放置於櫥櫃；逾期以廢棄物處理。
- (四)本場所禁止使用非校方提供之爐具，以免肇生跳電等事故。
- (五)人員不可坐於工作檯上，食物應於工作檯上調理。
- (六)場所內及四周環境應保持整潔，隨時保持室內地面清潔乾燥，防止肇生意外。
- (七)食物烹煮過程請勿離開此場所，如需暫時離開，請關閉電源及火源
- (八)場所內不得使用延長線，如需使用得經授課老師同意且使用其間不得離開
- (九)食品烹調以輕食(蒸煮)為主，嚴禁炒炸作業。
- (十)冰箱僅限存放活動食材，活動備品應標示活動名稱、日期，逾期及未標明之食材，以廚餘處理。
- (十一)使用後應依據清潔日誌表確實清理廚具、餐具、流理台；如未完成前述事項，於本學期內不得再申請借用。
- (十二)凡有蓄意破壞、毀損本廚房各項設備、餐具及環境者，除照價賠償，並依校規懲處。

第三條 本辦法如有未盡事宜之處，得經系會議修訂之。

緊急聯絡電話：

南華大學總機 (05)2721001 教官室專線 (05)2720690 大林慈濟醫院 (05)2648001

衛生保健組 分機 1231 生活事務組 分機 1221

系辦實驗室管理人(黃玉芬) 分機 2642

機能食品開發研究室使用申請表

申請人			
指導老師			
申請日期			
活動名稱			
食品製作名稱			
申請人	指導老師	系所承辦人	系主任

機能食品開發研究室清潔日誌表

注意事項:

1. 器皿使用完畢請示乾後存放
2. 暫時存放之物品及食材請確實填妥姓名、連絡電話及存放日期，存放期間超過一星期者則以廚餘處理，一律丟棄，並於學期內禁用此空間

清潔事項	潔淨與否	備註
地板掃地與拖地	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
碗盤器皿洗淨與拭乾存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
水槽內濾水籃菜渣清除	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
流理臺檯面潔淨與拭乾	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
器具使用後清潔並拭乾	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
菜瓜布/洗碗精歸位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
抹布洗淨後歸位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
掃把/拖把洗淨後歸位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	拖地水請拿至廁所傾倒
暫存物品標明姓名/聯絡方式	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
鑰匙歸還	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
建議事項		

檢查確認:

申請人	系所承辦人員