

健行科技大學校園活動餐車及攤商食品安全切結書

本攤商_____受邀參與健行科技大學活動設攤販售食品，為確保食品安全與公共衛生，避免發生食品中毒或其他食品安全事件，特立本切結書，並承諾遵守下列事項：

一、基本資料

攤商名稱：_____

負責人姓名：_____

聯絡電話：_____

食品業者登錄字號：_____

二、文件繳交與審查義務

1. 本攤商應依主辦單位規定期限內，提供完整、正確且有效之相關文件，包括食品業者登錄資料、產品責任保險證明。
2. 因未交齊資料或資料不實，致發生任何食品安全事件者，攤商應自行負擔一切法律責任及損害賠償責任。

三、食品安全與衛生管理

1. 所販售食品應符合食品安全衛生相關法規，確保食材新鮮且來源可追溯。
2. 從業人員手部清潔（無傷口或已包紮）也不得有發燒、腹瀉等症狀。
3. 製作過程應符合衛生規範，含佩戴髮帽、手套、口罩避免交叉污染。
4. 食品應充分加熱並妥善保存，避免腐敗或變質。

四、設備與環境管理

1. 使用之設備及器具應保持清潔。
2. 現場應隨時維持環境整潔，並妥善處理廢棄物及廚餘。
3. 餐點製備區與收銀區應適當區隔，以避免交叉污染。

五、責任與保險

1. 本攤商應投保產品責任保險並於活動期間內維持有效。
2. 如因食品或作業不當導致消費者發生食品安全事件，攤商應負全部法律責任及賠償責任。

六、其他約定事項

1. 本攤商願配合主辦單位之稽查及管理措施。
2. 本切結書未盡事宜，依相關法規辦理。
3. 已詳閱附件『餐車及攤販衛生自我檢核表』並確認簽名。

負責人簽章：_____

日期：中華民國____年____月____日

校外餐飲店家入校設置餐車及攤販衛生自我檢核表

一、店家應提供資料（文件審查）

- ★ ☐ 食品業者登錄字號（需完成登錄）
- ★ ☐ 產品責任保險（建議至少 1000 萬以上）

二、製作設備與環境檢核（一）設備清潔自我檢核

- ☐ 使用食品級接觸器具（鏟子、容器）
- ☐ 加熱設備（如有熱食溫度須達 60 度）
- ☐ 冷藏設備（如有鮮奶油等需冷藏食材達 7 度）
- ☐ 食材容器有蓋（防塵、防蟲）
- ☐ 溫度計（建議備用）
- ☐ 洗手設備或酒精消毒設備
- ☐ 用水來源說明（自來水/桶裝水 自填：_____）

（二）製作過程自我檢核

- ☐ 食材離地存放（避免污染）
- ☐ 生熟食分開
- ☐ 製作過程避免徒手接觸食品
- ☐ 需配戴手套或使用工具
- ☐ 現場無病媒（蒼蠅、蟑螂）
- ☐ 成品充分加熱（避免未熟）
- ☐ 製作區與收錢區分開（避免交叉污染）

三、從業人員衛生管理

- ☐ 作業時穿戴整潔、包鞋
- ☐ 頭髮有覆蓋
- ☐ 不配戴飾品（戒指、手鍊）

- ☐ 手部清潔（無傷口或已包紮）
- ☐ 不可有發燒、腹瀉等症狀
- ☐ 接觸食物前洗手或消毒
- ☐ 製作及收銀需分開（或需更換手套）

四、食品安全重點

- ☐ 販售商品當日製作（避免放置過久）
- ☐ 餡料保存妥當（避免變質）
- ☐ 成品不長時間暴露於室溫

五、現場管理與應變

- ☐ 留樣（每品項留樣 100g，冷藏 48 小時，相同食材可只留一份）
- ☐ 發生疑似食物造成不適時請立即停止販售

健行科技大學入校餐車餐食留驗記錄表

採樣單位：_____

採樣日期：_____年____月____日 ____午／下午____點____分

丟棄日期：_____年____月____日

採樣者：_____

採樣品項：

※餐食留驗之外包裝應確實標示採樣樣本之「品名」及「日期」並冷藏溫度低於 7 度