

中華大學

製定單位：餐旅管理學系	餐飲產品研發實驗室管理辦法	文件編號：JA1-3-011
公佈日期：100年3月21日		頁次：1

100.03.21 99 學年度第 8 次系務會議通過

壹、目的

為使實驗室之設備發揮功能，並配合餐飲產品研發之需求，訂定管理程序，以確保各項設備之正常運作，落實實驗室之管理。

貳、範圍

餐飲產品研發實驗室。

參、權責單位

系辦公室：督導及協助實驗室之正常運作。

管理負責人：實驗室管理。

肆、名詞解釋：

無。

伍、內容

一、設備配置及保養

(一)本實驗室設置有冷凍冰箱、冷藏冰箱及炒食機各一台。

(二)各項設備之使用應填具「設備使用記錄表(JA1-4-012)」，使用前確認功能正常，使用後須徹底清潔。

(三)每學期初由管理負責人檢查設備功能之正常運作，功能異常或故障時立即洽詢廠商進行修繕。

二、使用及借用規則

(一)本實驗室以教學為主，配合本系餐飲相關設備，提供師生開發餐飲產品之需。

(二)欲使用或借用本實驗室，須事先填具「餐飲產品研發實驗室使用登記表(JA1-4-015)」並經管理負責人同意，方可使用或借用，並確實遵守各項相關規定。

三、研發人員衛生與安全

(一)衛生要求：依食品良好衛生規範要求。

- 1.食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

中華大學

製定單位：餐旅管理學系	餐飲產品研發實驗室管理辦法	文件編號：JA1-3-011
公佈日期：100年3月21日		頁次：2

2. 作業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
3. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
4. 作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。
5. 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

(二)安全

1. 作業中須設備之使用須依規定並遵守注意事項之說明。
2. 隨時注意用電及用火之安全。

四、使用公約：

1. 使用實驗室時，確實記錄並遵守各項規定。
2. 使用設備或器具時，隨時注意安全及清潔，使用後確實清洗乾淨，並定位存放。
3. 避免與實驗無關之人員或物品進入實驗室，以維整潔。

五、本辦法經系務會議通過後實施，修正時亦同。

陸、相關文件

無。

柒、使用表單

- 一、設備使用記錄表(JA1-4-012)。
- 二、冷凍冰箱溫度記錄表(JA1-4-013)。
- 三、冷藏冰箱溫度記錄表(JA1-4-014)。
- 四、餐飲產品研發實驗室使用登記表(JA1-4-015)。

餐飲產品研發實驗室設備使用記錄表

日期	時間	使用人	設備名稱	使用情況	備註

餐飲產品研發實驗室冷凍冰箱溫度記錄表(-18°C 以下)

日期	時間	溫度	記錄人	備註

