

附件一

國立東華大學 東華夜市 攤商報名表

類別	☐ 校外攤位	(校內攤商請至東華夜市IG填寫表單報名)
攤位名稱		
攤位負責人姓名：	連絡電話：	
攤位販賣品項：	Email：	
攤位販賣品項屬性： ☐ 食物類(需要使用電器) ☐ 食物類(販售成品，不需使用電器) ☐ 飲品類 ☐ 其他(手作、文創、遊戲等)	攤位介紹(簡述貴攤位之販售資訊)：	

說明及切結簽名：

壹、【攤位報名、審核及繳費】：採兩階段方式進行，如下：

第一階段：攤位報名時間自公告日起至114年8月15日(五)下午2:00止。

(一) 校內攤商：統一採線上報名，請至東華夜市IG填寫表單報名。

*相關報名時程與規定以校內攤商報名表單為主。

(二) 校外攤商：採線上+紙本報名；紙本請於114年8月29日(五)下午4:00前繳交至學務處課外組(學活園區C102室)，含附件一至四，與其中提到需檢附之文件。

第二階段：公告錄取攤位

(一) 主辦單位以販售品項及安全機制進行審核，於114年9月12日(五)中午12:00前公告錄取名單。

(二) 錄取公告查詢處：東華大學→行政單位→學生事務處→課外活動組最新消息，網址：(後附)

貳、114年東華夜市活動「攤商什項租金」、「繳保證金與退還」說明如下：

(一)「校內團體」每攤/每次收取場地費200元(帳篷及桌椅需自行借用搭設與歸還，垃圾須自行帶走)。

(二)「校外攤商」每攤/每次收取場地租用費500元(不含帳篷、電力設施、桌椅，垃圾及廚餘須自行帶走)。

參、攤位設備說明：

(一)「校內團體」提供半頂帳篷、桌子1張、椅子2張等(當天須至學生活動中心C113室領取且自行搭設)，提供簡易配電裝置。

(二)「校外攤商」未提供設備與配電，故須自備相關擺攤設備。

肆、【配合事項】

(一)本活動禁止販售任何濃度之酒精性飲料及設置有危害安全疑慮之措施。

(二)校內團體者，將使用部分電源為眾攤位共同使用，可使用之低用電量電器用品，例如 筆電、小電扇、手機充電器、小喇叭等。本活動配電為 110V，不提供 220V 的電，瓦數有限請珍惜使用，以免跳電造成所有攤位皆無法使用，感謝大家配合。

(三)販售食物之攤商，須符合花蓮縣公共飲食場所衛生管理辦法之規範，食材存放、衛生、食材來源、產品與環境安全衛生等皆須符合相關規定，並配合本校實地食安稽查作業（請詳細確認附件五之當天稽核內容），若經提醒後未改善，將由團隊紀錄且嚴重將取消後續設攤資格。並請落實肉品原料原產地的標示及油品標示，違反規定者最重將取消設攤資格。

(四)響應環保，請攤商儘量提供非一次性餐具。

☐我已詳閱活動規定，並同意配合相關規定

(五) 個資蒐集聲明：

為落實個人資料之保護，依照個人資料保護法第8條之規定進行蒐集前之告知：

一、個人資料蒐集之目的及用途：

用於規劃113年東華夜市。

二、蒐集之個人資料類別：

(1)聯絡人單位、(2)職稱、(3)姓名、(4)公務連絡電話及分機、(5)電子郵件信箱

三、個人資料利用之期間、地區、對象

(1)期間:自蒐集日起自次一年度期間。

(2)地區:個人資料用於本次114年東華夜市攤位媒合聯繫。

(3)對象:本校有意參與本次114年東華夜市之社團、系學會及行政單位。

四、依據個資法第3條規定，資料提供者對個人資料於保存期限內得行使以下權利：

(1)查詢或請求閱覽。

(2)請求製給複製本。

(3)請求補充或更正。

(4)請求停止蒐集、處理或利用。

(5)請求刪除。

☐同意，我已清楚了解

☐我不同意

攤商負責人簽名：

日期： 年 月 日

附件二

餐飲衛生管理分級評核基本資料表-一般餐飲業

致 花蓮縣 衛生局

報名時間： 年 月 日

商號名稱	市招： 商業/公司登記(如有)： 委託承攬廠商(如有)：		
電子郵件		營業電話	
營業地址		營業傳真	
郵寄地址			
負責人		管理衛生人員	
食品業者 登錄字號		統一編號	
從業人員 (人數)	從業人員____人【含外場____人及內場____人(廚師____人)】 持技術師證____人(檢附影本)、持廚師證____人(檢附影本)		
檢附文件:* ☐ *商業/公司登記或攤販許可證/ <u>食品業者登錄字號</u> 相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。 ☐ * <u>產品責任險</u> 證明影本【 <u>非公共意外責任險附加食品中毒</u> 】(具商業/公司登記者)。 ☐ * <u>原物料來源-食材來源調查表</u> (如附件)。(進貨單-自行留存備查) ☐ * <u>餐飲從業人員體檢結果總表</u> (如附件)。(個人體檢表置現場備查)。 ☐ * <u>牛、豬肉需檢附產地來源證明</u> 。(可向供應商索取)。 ☐ * <u>冰塊需檢附檢驗證明</u> 。(可向供應商索取)。 ☐ <u>用水符合飲用水證明或近期之自來水收費收據影本</u> (自行留存備查)。 ☐ 如持有技術師證或廚師證，應檢附影本。 ☐ <u>使用在地有機食材</u> (附件: 有機食材廠商)。 ☐ <u>使用溯源標章食材</u> 。			

報名表及檢附資料請傳真花蓮縣衛生局食品藥物管理科並來電確認

聯絡電話：(03)8226959 餐飲業承辦人員 傳真電話：(03)8230390

_____年度 餐飲衛生管理分級評核 食材來源調查表

業者市招名稱：

業者商（營）業/公司登記名稱：

營業地址：

聯絡電話：

編號	食材品項	來源廠商名稱	來源廠商地址	來源廠商電話
1	豬肉 (需附產地來源)			
2	牛肉 (需附產地來源)			
3	加工肉品- 火腿 貢丸 培根 花枝 丸 (產地來源可拍照)			
4	豆製品 (非基改造)			
5	冰塊 (需附檢驗證明)			
6	其他或有機食材			

*使用之油品品牌為_____，來源商_____

註明：無使用之品項請斜線畫掉或註明無使用。

攤位名稱： 餐飲從業人員體檢結果總表

編號	姓名	體檢日期 (年月日)	體檢結果	備註
1			☐ 合格 ☐ 不合格	
2			☐ 合格 ☐ 不合格	
3			☐ 合格 ☐ 不合格	
4			☐ 合格 ☐ 不合格	
5			☐ 合格 ☐ 不合格	

註：本表格僅供參考，如貴單位有自有格式，得檢附之。

國立東華大學 夜市攤商檢查紀錄表

攤號/攤商名稱			檢查日期：114.10.	
現場稽查輔導情形		合格	輔導改善	不適用
1.從業人員____人，每年至少一次健康檢查，並有紀錄可供查證		報名時已完成繳交查驗。		
2.工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，並配戴口罩與手套，以防污染食品。				
3.工作人員保持良好的衛生習慣，不續留指甲、塗指甲油及配戴飾品，手部有傷口者應妥善包紮並配戴手套方可作業。				
4.工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為，且私人物品應與作業檯面有所區隔。				
5.建立油炸油品。(現場油品檢測)				
6.食用冰塊及冰鏟儲放環境整潔度合宜。				
7.剪刀、刀具、砧板區隔生熟食使用，並保持清潔，無凹洞或破損。				
8.冷藏櫃/冷凍櫃放置溫度指示器。				
9.已製備之食材(品)有防塵、加蓋、防異物入侵之措施並存放適當溫度。				
10.現場使用之洗滌用品應保持清潔				
11.消毒與清潔用品(具)應有專區妥善保管				
12.環境整潔，工作檯面、器具容器應維護整潔，無積塵積垢				
13.原料及成品未逾有效日期				
14.食品來源文件應妥善保存至少5年		報名時已完成繳交查驗。		
15.現場牛肉或豬肉的肉品原產地標示 (牛肉原產地：澳/紐/美/台/其他 豬肉原產地：台/西班牙/其他)				
檢查結果	☐ 合格 ☐ 輔導改善			

檢查人員簽名：

店家簽名：