

國立故宮博物院租用空間清潔維護要點總說明

為維護全院環境之整潔，確保展覽環境之品質，及保障所有人員之衛生健康，爰參考國際有害生物防治文獻及國內環保署、衛生署公告之環境衛生管理資訊，擬具「國立故宮博物院租用空間清潔維護要點」。

- 一、 訂定目的（第一點）
- 二、 租用空間之定義（第二點）
- 三、 環境清潔維護規範（第三點）
- 四、 食物保存及垃圾處理規範（第四點）
- 五、 硬體設備維護規範（第五點）
- 六、 相關罰則（第六點）
- 七、 要點訂定及修正程序（第七點）

國立故宮博物院租用空間清潔維護要點逐條說明

條文	說明
<p>一、國立故宮博物院（以下簡稱本院）為維護全院環境之整潔，確保展覽環境之品質，及保障所有人員之衛生健康，特訂定本要點。</p>	訂定目的
<p>二、本要點所提之租用空間，包含租借本院場地進行商品販售，提供餐飲服務，以及配合展覽期間租借場地進行活動（如：酒會、貴賓之夜等），相關紀念商品之販售，供約聘僱人員、臨時人員辦公休息空間、售票處、視聽設備租借處、寄物櫃及服務處等常態性或臨時搭建之工作區域在內。</p>	租用空間定義
<p>三、環境清潔維護規範</p> <p>（一）配合展覽之活動（如：酒會、貴賓之夜等）結束，應儘速復原場地，打掃清潔，並將所有垃圾打包，即時運離院區，不得放置隔夜。</p> <p>（二）租用空間應經常維持整潔，地面、天花板、燈罩、牆壁、門窗應保持清潔，若有破洞應及時修補；尤其餐飲場所務於每日結束營業後徹底打掃乾淨。</p> <p>（三）定期清理桌面、櫥櫃、倉庫及儲藏室，避免堆積雜物；倉庫內物品應成排堆放，中間留有通路並與牆壁保持約 5~10 公分距離，出版品外之貯物架應與地面保持 30~45 公分距離，以便發現入侵或躲藏之有害生物。</p> <p>（四）應設置專放打掃工具及雜物之場所，並排放整齊。</p> <p>（五）餐飲場所環境條件應符合我國食品衛生管理法及食品良好衛生規範。</p> <p>（六）餐飲場所出入口應加裝紗門或自動門、空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。</p> <p>（七）鄰近展場周邊室內避免擺放生花盆栽，以免吸引昆蟲；外側植栽應定時修剪，傾倒花盆盛水碟內積水，以免孳生蚊蠅。</p> <p>（八）餐飲場所戶外四周環境要保持整潔，不得</p>	<p>參考國際有害生物防治文獻，國內環保署環境清潔維護、病媒(含蟲鼠害)防治資訊及衛生署公告之食品衛生管理辦法訂定此規範。</p>

<p>堆積雜物，水溝應經常清理，保持暢通。</p> <p>(九) 租借廠商須擬定病媒防治計畫書(含一般病媒昆蟲及鼠害防治)，送本院審查，通過後依照計畫書執行辦理；所有清潔維護作業均應作成記錄，或拍照備查。</p> <p>(十) 長期租用空間者，一般辦公、銷售空間至少每1年，餐飲場所至少每半年須請環保署核可之病媒防治業者進行環境評估，以兼顧人員及餐飲衛生安全之合適消毒方式，使用低毒性環境消毒用藥針對全區進行消毒作業，相關消毒證明及作業照片需檢附備查。</p>	
<p>四、食物保存及垃圾處理規範</p> <p>(一) 除提供餐飲服務空間外，其他租用辦公空間內全天候不得飲食，並不得存放食物及飲料。</p> <p>(二) 餐飲服務場所需常溫保存之食物、飲品請以金屬或玻璃罐加蓋密封，收納於密閉櫥櫃，其他食材請以冷藏或冷凍存放，以免誘引蟲鼠侵食。</p> <p>(三) 食物殘渣、廚餘、垃圾不可倒入水槽，水溝，及開飲機溝槽內，亦不可暴露於開放空氣中。</p> <p>(四) 垃圾桶內不得留有食物及廚餘，每日垃圾應妥善包覆並當天清運，垃圾桶及其周圍地面應經常保持整潔。</p> <p>(五) 廚餘收集容器(袋或桶)須隨時密閉，以免孳生蠅蟲。</p> <p>(六) 垃圾桶、廚餘桶及其桶蓋應緊密接合，並隨時加蓋，且應每日清洗，維持乾淨。</p>	<p>參考國內外環境清潔維護及有害生物防治資訊訂定此規範。</p>
<p>五、硬體設備維護規範</p> <p>(一) 定期檢視周邊環境是否有孔洞，及時加以填補；若因施工造成牆壁孔洞(如：管線穿出處周圍)，應以水泥或金屬板填補周圍縫隙。</p> <p>(二) 門窗關閉後應無縫隙，必要時應加裝金屬壓條增加密合度，防止鼠類鑽入及嚙咬。</p> <p>(三) 排水管、落水孔、通氣孔、天窗等直接連</p>	<p>參考國內外環境清潔維護及有害生物防治資訊訂定此規範。</p>

<p>外通道應加裝 0.6 公分網目以下之金屬柵網，阻擋鼠類進入。</p> <p>(四) 水槽應加裝濾網，避免食物殘渣流入水管，並適時更換；下班前則須將水槽排水孔加蓋密合。</p>	
<p>六、相關罰則</p> <p>(一) 租用期間，本院得每 2 週抽查環境清潔維護狀況，為求公正，將由本院秘書室庶務科會同登錄保存處同仁一起進行抽查作業；如有違者，將依合約議處。</p> <p>(二) 本要點列為租用合約、採購合約之附件，廠商應確實遵守；如有違者，由本院通知限期改善，並於履約保證金扣除款項：第一次扣除新台幣壹千伍佰元，第二次扣除新台幣叁仟元，第三次扣除新台幣伍仟元，若繼續違反，得終止合約。</p>	<p>參考國內大學餐飲衛生管理辦法訂定此罰則。</p>
<p>七、本要點經本院院會通過後實施，修正時亦同。</p>	<p>要點訂定及修正程序</p>