

海大食科系 202 室殺菌釜管理規則

1. 欲使用本系 202 室殺菌釜者，需經本組負責老師考核操作授權後，方有資格使用。若未經授權即自行使用者，除通知其所屬研究室之負責教授外，將於佈告欄公佈其名單。
2. 使用前，請先確實登記。若未登記即使用者，經查獲後，第一次取消其三週之使用權；第二次則永久取消其使用權。
3. 欲殺菌隻培養基或溶液之盛裝量以不超過容器容量之 2/3 為原則；若起泡性高者，則以不超過容器容量之 1/2 為原則。
4. 每批殺菌物品應明顯標示使用者所屬之實驗室或使用者之本名。
5. 使用時，請確實依照正確操作程序使用。若因使用者操作不當而致機械故障，需自行負擔維修等所需費用。
6. 使用後，若有物品外溢，請立即清理乾淨。未清理者經查獲後，第一次取消其三週之使用權；第二次則永久取消其使用權。
7. 廢棄之培養皿等欲殺菌時，為安全起見，請一律先置於專用殺菌袋內，下面以殺菌盆盛裝。殺菌盆請自備，微生物教學實驗室之殺菌盆恕不外借。殺菌之所有物品，請立即自行帶走；尤其廢棄物，勿置於殺菌室內或外面走道及陽台。違反此等規定之任一者，取消其使用權三週。
8. 正在進行殺菌之殺菌釜，他人請勿任意自行關掉電源（除非特殊狀況）。若有此行為者，永久取消其使用權。
9. 若一次使用時間超過 3 小時者（及非正常殺菌之用），請先與負責老師討論。
10. 若發現任何問題，請隨時告知本組之任何一位老師。
11. 本規則經 84 年 10 月 26 日系務座談會通過。