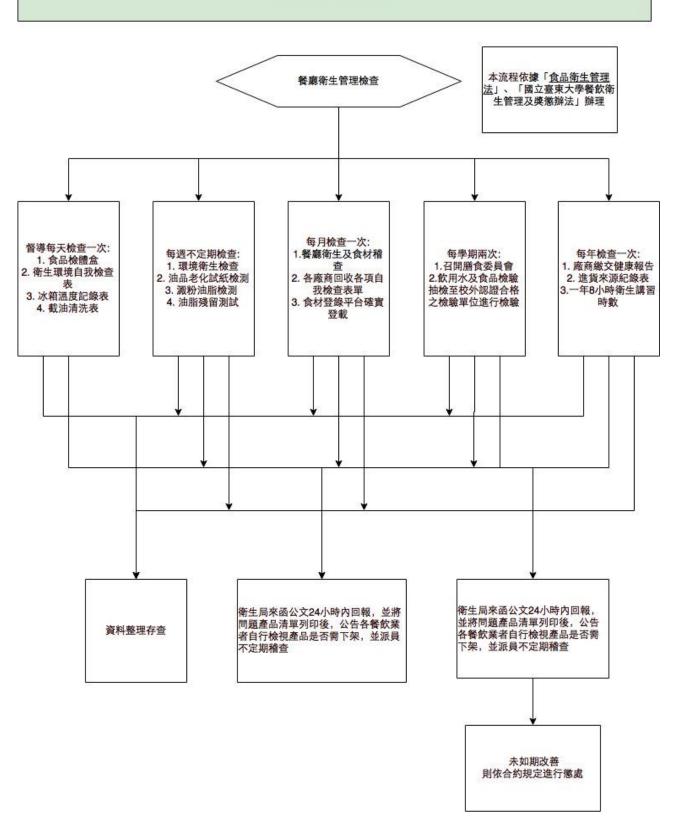
運動與健康中心【VB02】作業程序說明表

項目名稱 食品安全預防及處理作業 承辦單位 運動與健康中心健康事務組 一、 目的:提升校內餐廳環境及餐飲衛生品質,以確保師生態 食之安全。並參酌本校實際需要,特定此作業流程。 二、 預防對象: (一)校內餐飲業者。 (二)食用校內餐飲之教職員及師生。 三、餐飲衛生管理作業: (一)膳食衛生委員會:每學期召開2次膳食委員會會議,進行 會後餐廳督導。 (二)餐廳業者業者宣導及工作協調會:每學期召開2次餐飲業 者宣導及工作協調會會議。 (三)每學期2次食品及水質檢驗:每次分批檢驗3-4家餐飲業 者。 (四)每年檢查一次:業者健康報告、進貨來源記錄表、一年8小時衛生講習時數。 作業程序 説明 (五)每月檢查一次:回收廠商各項自我檢查表,校園食材登階 平台確實登載。
一、 目的:提升校內餐廳環境及餐飲衛生品質,以確保師生飲食之安全。並參酌本校實際需要,特定此作業流程。 二、 預防對象: (一)校內餐飲業者。 (二)食用校內餐飲之教職員及師生。 三、餐飲衛生管理作業: (一)膳食衛生委員會:每學期召開2次膳食委員會會議,進行會後餐廳督導。 (二)餐廳業者業者宣導及工作協調會:每學期召開2次餐飲業者宣導及工作協調會會議。 (三)每學期2次食品及水質檢驗:每次分批檢驗3-4家餐飲業者。 (四)每年檢查一次:業者健康報告、進貨來源記錄表、一年8小時衛生講習時數。 (五)每月檢查一次:回收廠商各項自我檢查表,校園食材登陸
食之安全。並參酌本校實際需要,特定此作業流程。 二、預防對象: (一)校內餐飲業者。 (二)食用校內餐飲之教職員及師生。 三、餐飲衛生管理作業: (一)膳食衛生委員會:每學期召開 2 次膳食委員會會議,進行會後餐廳督導。 (二)餐廳業者業者宣導及工作協調會:每學期召開 2 次餐飲業者宣導及工作協調會會議。 (三)每學期 2 次食品及水質檢驗:每次分批檢驗 3-4 家餐飲業者。 (四)每年檢查一次:業者健康報告、進貨來源記錄表、一年 8 小時衛生講習時數。 (五)每月檢查一次:回收廠商各項自我檢查表,校園食材登陸
 (六)每週不定期檢查:餐廳衛生管理檢查&營養師餐飲輔導、油品老化試紙測驗、澱粉油脂檢測、油脂殘留測試。 (七)督導餐廳每天檢查一次:食物留樣、冰箱溫度記錄表、截油槽清潔、消毒清潔、供膳飲食每日自主記錄表、乾料庫溫濕度記錄表(設有乾料庫業者)。 (八)聘請營養師每週一次不定期進行餐廳衛生及食材稽查作業並給予業者改善建議。 (九)針對不符合規定之餐廳,視情況開立不符合通知單。四、食品安全作業: (一)食品安全小組:每學期必要時得召開會議,督導學校餐飲衛生工作計畫及評鑑事項、監督及執行校園餐飲衛生管理事項、其他食品及飲食衛生之諮詢事項、協助食品檢驗相關事宜。 (二)食物中毒處理作業流程:啟動校內食物中毒處理流程機制

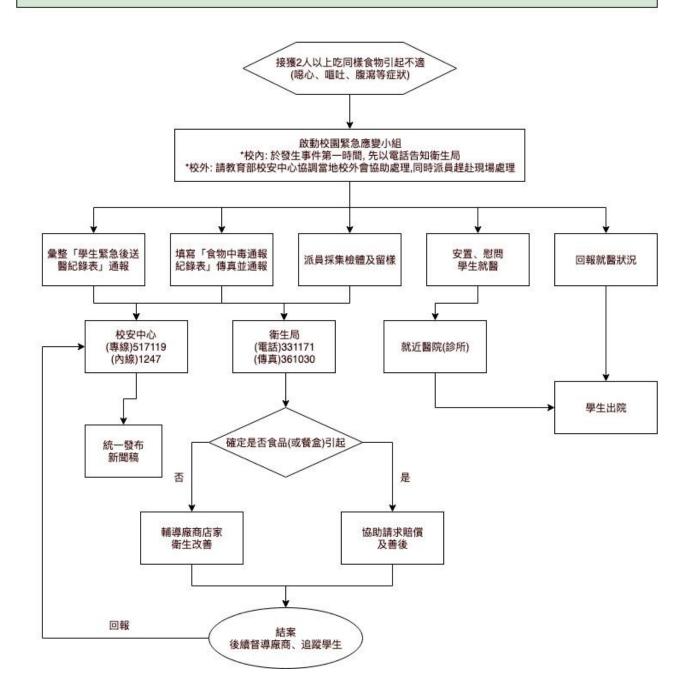
	立即協助不適之教職員或師生就醫,並彙整就醫;通報衛
	生局,並將食物檢體送化驗,若為食物引起協助請求賠償
	及善後,若非則輔導業者衛生改善;彙整所有相關資料向
	本組主任、校安中心、緊急應變小組、校長報告,並統一
	發佈新聞稿。
	一、確認所依循之法規、辦法是否合乎時宜,且適時修訂校內相
控制重點	關法規。
	二、確認餐廚工作人員名冊、體檢表及餐廚工作人員證照、食材
	水源證明、合格檢驗證明。
	三、確實業者每日作餐廳廚房衛生自行檢查記錄及溫度及清潔記
	錄。
	四、檢查及檢驗不合格項目之複查與追蹤。
	五、檢查與檢驗結果報告留存。
	國立臺東大學餐飲衛生管理及獎懲辦法
法令依據	食品安全衛生管理法
	一、 食物留樣紀錄表。
	二、餐廳廚房衛生自行檢查紀錄表。
	三、乾料庫溫溼度紀錄表。
使用表單	四、冰箱溫度及清潔記錄。
	五、消毒清潔紀錄。
	六、油炸油換油紀錄表。 1
	七、截油設備清潔紀錄表。
	八、病媒孳生原自我檢查表。
	九、澱粉性及脂肪性殘留檢查表。
	十、油脂品質衛生管理紀錄表。
	十一、 學校餐廳廚房衛生管理檢查表。
	十二、 供應商名冊。
	十三、 食材驗收紀錄表。
	十四、 不符合通知單。
	十五、 異常處理紀錄表。
	十六、 校園疑似食物中毒通報記錄表。
	十七、 校園疑似食物中毒就醫記錄表。

運動與健康中心【VB02】作業流程圖 食品安全預防及處理作業

國立臺東大學 運動與健康中心 餐廳衛生管理作業流程



國立臺東大學 運動與健康中心 校園疑似食物中毒事件處理作業流程



運動與健康中心【VB02】控制作業自行評估表

評估單位:運動與健康中心健康事務組

作業類別(項目): 食品安全預防及處理作業評估期間:00年00月00日至00年00月00日

評估日期: 年 月 日

			評估日期	: 年	月日	
	評估情形					
控制重點	落實	部分落實	未落實	不適用	其他	改善措施
(一)是否依據食品安全衛生管 理法訂定作業流程?						
(二)發現或接獲個案通報是否立即與個案連繫與協助?						
(三)是否確實依法處理及通報: 依「食品安全衛生管理法」 規定通報衛生局?						
(四)是否填寫相關表單及紀錄?						
填表人: 複木	亥:					

註:

- 1. 機關得就 1 項作業流程製作 1 份自行評估表,亦得將各項作業流程依性質分類,同 1 類之作業流程合併 1 份自行評估表,將作業流程之控制重點納入評估。
- 2. 各機關依評估結果於評估情形欄勾選「落實」、「部分落實」、「未落實」、「不適用」或「其他」;其中「不適用」係指評估期間法令規定或作法已修正,但控制重點未及配合修正者;「其他」係指評估期間未發生控制重點所規範情形等,致無法評估者;遇有「部分落實」、「未落實」或「不適用」情形,於改善措施欄敘明需採行之改善措施。