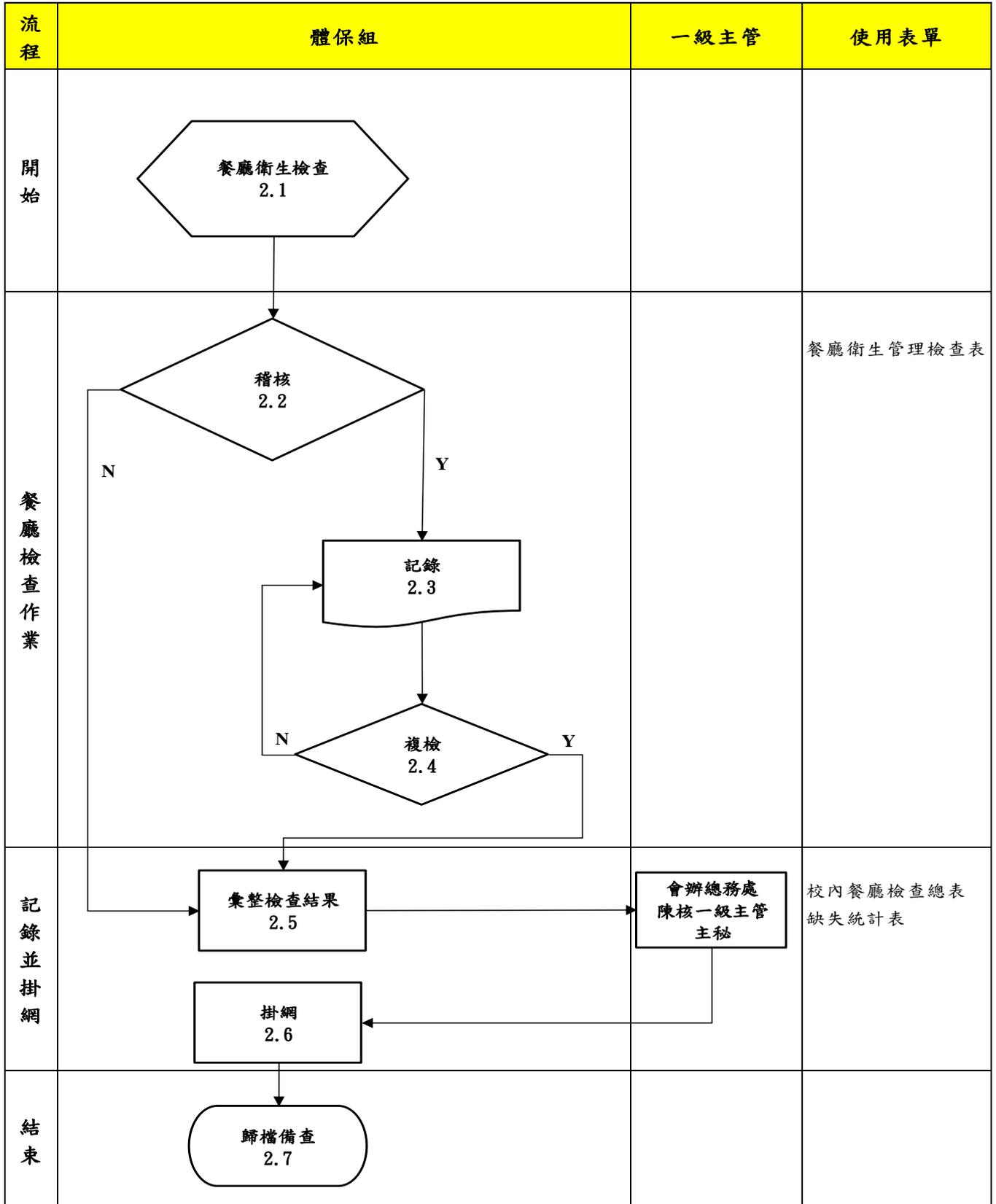




文件名稱	餐廳衛生檢查作業程序		
文件編號	HH-004	版次	4
提案單位	學生事務處體育與衛生保健組		

1. 作業流程圖：

餐廳衛生檢查作業程序



	文件名稱	餐廳衛生檢查作業程序		
	文件編號	HH-004	版次	4
	提案單位	學生事務處體育與衛生保健組		

2. 作業程序：

- 2.1. 餐廳衛生檢查：營養師每週不定期餐廳衛生檢查一次。
- 2.2. 稽核：營養師依餐廳衛生管理檢查表項目逐項稽核，並請餐廳負責人於檢查表簽名。
- 2.3. 記錄：不合格項目，營養師紀錄於餐廳衛生管理檢查表，並給予建議限期改善。
- 2.4. 複檢：營養師隔週列入重點稽核項目，直至合格為止。
- 2.5. 彙整檢查結果：營養師將所有餐廳檢查結果記錄於校內餐廳檢查總表及缺失統計表，會辦總務處，陳核主任秘書。
- 2.6. 掛網：夜間護理師每週將餐廳檢查結果於體保組網頁/膳食衛生/餐廳衛生管理檢查處掛網。
- 2.7. 歸檔結案：夜間護理師將陳核後之餐廳檢查表歸檔備查。

3. 控制重點：

- 3.1. 每週是否不定期餐廳衛生檢查。
- 3.2. 是否依照餐廳衛生管理檢查表項目逐項稽核，並請餐廳負責人簽名。
- 3.3. 是否每週彙整餐廳檢查總表並會辦總務處。
- 3.4. 每週是否將上週檢查結果掛網(遇國定假日順延)
- 3.5. 檢查表是否歸檔備查。

4. 依據及相關文件：

- 4.1. 學校衛生法
- 4.2. 大專校院餐飲衛生管理工作指引

5. 使用表單：

- 5.1. 餐廳衛生管理檢查表
- 5.2. 校內餐廳檢查總表
- 5.3. 缺失統計表