

餐廳衛生檢查之作業程序說明表

項目編號	D0505
項目名稱	餐廳衛生檢查之作業程序
承辦單位	學務處醫護室
作業程序說明	<p>一、 校外餐廳稽核機制：</p> <p>(一) 每學期初，行文至衛生局，加強校內外餐廳衛生稽查。</p> <p>(二) 配合衛生局稽查校內合約餐廳。</p> <p>(三) 對於衛生局提出之衛生缺點，持續追蹤餐廳衛生問題直至改善。</p> <p>二、 校內學生餐廳稽核機制：</p> <p>(一) 醫護室護理人員協助兩校區餐廳衛生輔導。</p> <p>(二) 學生委員不定時協助督導者校內餐廳衛生狀況。</p> <p>(三) 如發現衛生問題當場指正，並轉交下週督導人員繼續追蹤，直至改善為止。</p> <p>(四) 陳閱餐廳衛生檢查結果。</p> <p>(五) 召開學校餐廳膳食管理委員會議報告衛生檢查結果。</p>
控制重點	<p>一、 校外檢查：</p> <p>(一) 行文至衛生局，加強稽查校內外餐廳衛生。</p> <p>(二) 配合衛生局稽查校內合約餐廳。</p> <p>(三) 衛生缺點持續追蹤直至改善。</p> <p>二、 校內檢查：</p> <p>(一) 每週確實督導餐廳衛生，並記錄缺失要求改善。</p> <p>(二) 衛生問題持續追蹤直至改善。</p> <p>(三) 陳閱餐廳衛生檢查結果，硬體設備及合約問題，提請總務處協助處理。</p> <p>(四) 每學期至少召開一次學校餐廳膳食管理委員會議，並報告衛生檢查結果。</p>
法令依據	<p>一、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法</p> <p>二、國立彰化師範大學學生餐廳膳食管理辦法</p>
使用表單	國立彰化師範大學餐廳衛生管理檢查表