

4. 餐飲衛生管理與環境衛生	1	餐廳衛生督導		●	●	●	●	●		●	●	●	●	衛生稽查小組每週進行1次不定時餐飲衛生督導
	2	辦理餐飲衛生講座及食安宣導			●									
	3	營養師進行餐廳衛生督察			●	●	●			●	●	●		
	4	SGS餐廳衛生稽查				●						●		
	5	召開膳食委員會會議				●					●			
	6	餐廳進貨食材廠商合格證明資料管理		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	7	餐廳衛生檢查，含炸油測試。		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	8	每日食物檢體存留		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	9	配合衛生單位檢驗餐飲及食品衛生				●					●			
	10	餐廳及廚房內整體環境管理，如使用水源、照明、通風、排煙、排水、截油情形、病媒控制、廢棄物處理之督導。		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	11	食物選購、儲存(含乾品儲藏室)、品管及抽存等管理督導。		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	12	加強餐飲工作人員管理(含健康檢查、個人衛生及教育訓練)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	13	硬體設備(含冷凍冷藏設備、餐具等)之衛生管理督導。		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	14	督導學校飲用水衛生		●			●			●			●	
	15	辦理教室整潔競賽			●	●	●			●	●	●		協辦單

																			位:各系 所 針對各 系負責 普通教 室進行 評分後 統計成 績公告
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--