

長榮大學 內部控制制度

單位名稱	學生事務處衛生保健組	單位代碼	230
作業名稱	餐廳食品衛生督導作業	作業編號	230-3-04-B-01
承辦者	黃淑靜	審核者	劉鈺亭
核定日期	112/09/15	檔案名稱	230-3-04-B-01 餐廳食品衛生督導作業

1.作業程序：

1.1 供膳人員健康管理：

- 1.1.1 餐飲從業人員受聘僱前及每年應接受健康檢查，其項目應包括結核病、A型肝炎、傷寒、性病、癩病、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病或其他傳染病等。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得聘僱。
- 1.1.2 餐飲從業人員經健康檢查合格後，始得聘僱。並將健檢證明文件送學生事務處衛生保健組備查。

1.2 校內供膳衛生安全督導：

- 1.2.1 餐飲衛生稽查：依據本校「餐飲衛生管理辦法」制定長榮大學餐飲衛生管理檢表。每週至少一次不定時依檢查表進行衛生安全稽查。
- 1.2.2 檢查結果如有缺失，輕微者開立輔導改善單並要求立即改善，並擇日複檢；違規情節重大者立即向上呈報至校長。
- 1.2.2 因衛生檢查缺失未改善或違規情節重大者，將依本校「餐飲衛生管理辦法」，由衛生保健組開立違規告發單並公告至複檢通過為止，要求業者限期改善並至總務處出納組繳納罰款。第一次罰款貳仟元，第二次罰款參仟伍佰元，第三次罰款伍仟伍佰元，第四次以後送本校衛生暨膳食委員會處理，若認定情節重大時，得終(中)止合約，若限期未改善得連續告發。

2.控制重點

2.1 供膳作業人員是否符合健康管理

- a.供膳前健康檢查完成並繳交至衛保組審核是否可供膳。
- b.供膳人員須依長榮大學餐飲衛生管理辦法第三條第一款項目受檢。

2.2 因衛生檢查缺失未改善或違規情節重大者，依規定向上呈報並請衛保組開立違規告發單，並依規定公告。

3.使用表單

- 3.1 長榮大學餐飲衛生管理檢查表。
- 3.2 校內餐飲單位衛生輔導限期改善單。
- 3.3 校內油脂酸價&餐具衛生檢測表。

4.依據及相關文件

- 4.1 長榮大學餐飲衛生管理辦法。

附件：流程圖

