

國立東華大學
校內餐廳衛生管理標準作業流程
(SOP-SA-04-03)

一、目的

維護本校教職員工、學生之校內餐廳衛生安全與健康。

二、依據

依據「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦理」辦理。

三、範圍

在本校校園內設點營業之各餐飲業廠商之營業場所、廚房及廚工之衛生安全督導抽查。

四、作業流程說明

(一)新學年開學前或新聘用廚工時請校內各餐廳餐飲從業人員依規定繳交健康檢查紀錄表。

(二)衛保組護理人員每週輪流至學校各餐廳抽檢。

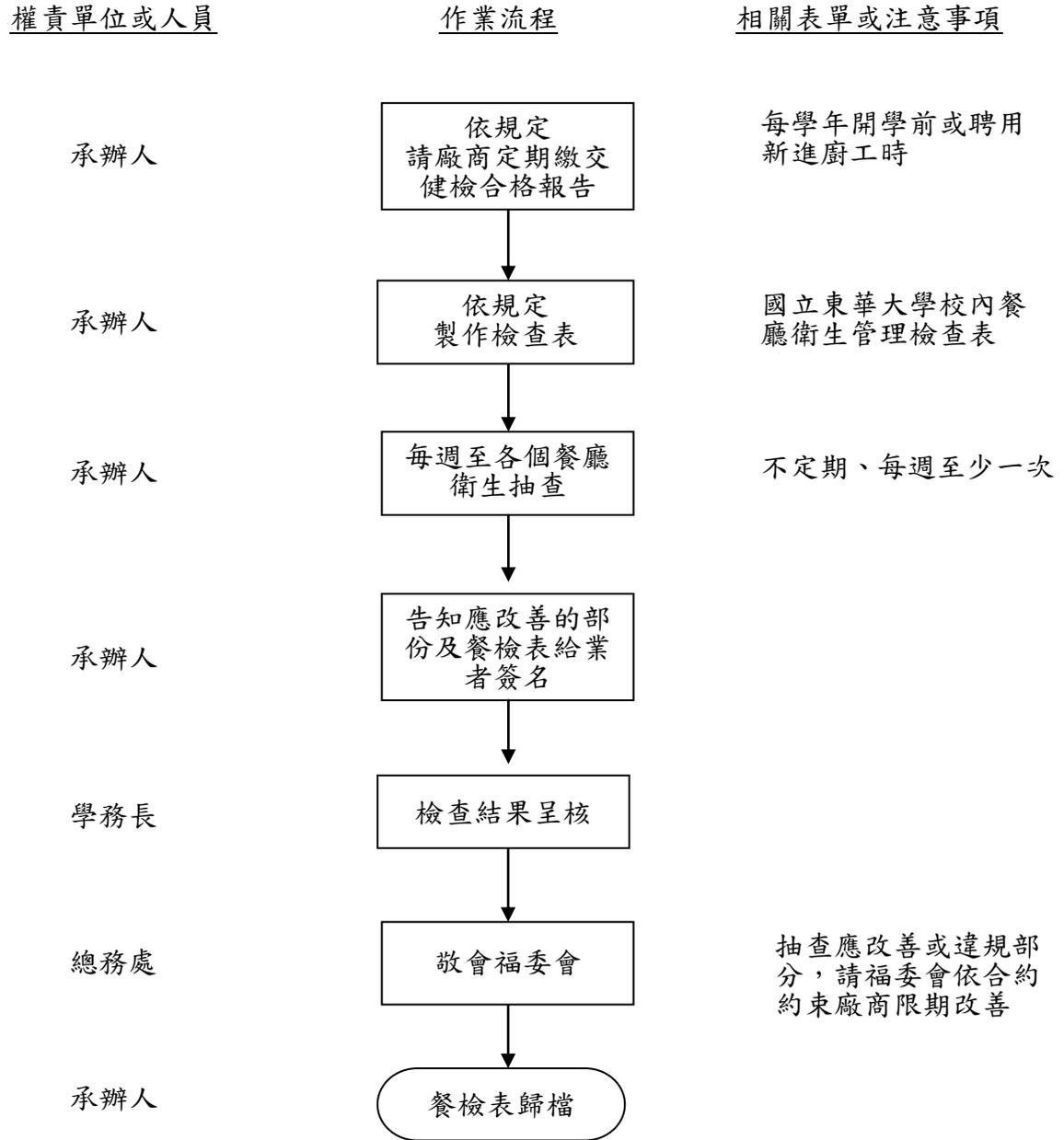
(三)依照校內餐廳衛生管理檢查表做檢查並將檢查結果在檢查表上做紀錄，並確實將缺失清楚寫上，請餐廳負責人簽名並注意應改善之事項。

(四)單位主管簽核後會總務處福委會依合約約束廠商確實改善。

五、附件

國立東華大學校內餐廳衛生管理檢查表

五、作業流程圖



校內餐廳衛生管理標準作業流程圖