

附表 1

國立清華大學作業程序說明表

項目編號	LAD24
項目名稱	飲食衛生安全
承辦單位	總務處事務組
作業程序說明	一、飲食衛生檢查 (一)事務組營養師定期抽查各餐飲廠商製作餐飲過程及場所衛生管理，做成紀錄並要求缺失改進。 (二)每月委託全國公正檢驗公司抽檢各餐廳大腸桿菌群。 (三)高水活性成品留下檢體，以防消費者飲食有異狀時供檢驗。 (四)每樣食材皆須至教育部網頁平台做食材登錄。 二、人員專業訓練 (一)每家餐飲廠商每年須定期接受至少八小時專業職業訓練，並提供受訓證明供本校備查。 (二)承辦人員定期參加專業研習以增加職能素養。 三、環境衛生管理 (一)各餐廳定期清掃消毒，避免孳生蚊蠅蟲害影響餐飲衛生品質。 (二)做好垃圾分類回收及廚餘妥善處理。 四、餐飲事件處理 (一)接獲因食用餐廳食物致身體不適等事件時，立即將預留的檢體送檢確認是否為食物中毒。 (二)開立異常事件處理紀錄表通知餐飲廠商改進並提出書面說明，協調廠商與消費者賠償事宜。
控制重點	一、 持續要求廠商確實接受食品安全衛生教育訓練。 二、 持續要求廠商購買優良食材並依規定做食材登錄。 三、 要求廠商確實做好環境衛生清潔消毒管理以維持餐飲品質。 四、 持續辦理餐飲及水質檢驗。
法令依據	大專校院餐飲參考契約衛生管理專章
使用表單	餐飲衛生異常事件(異物) 處理紀錄表

國立清華大學作業流程圖

飲食衛生安全作業流程圖

