

實習中心安全衛生稽查表

稽 查 項 目		法令 依據	有	否	不齊	稽 查 項 目		法令 依據	有	否	不齊
一、管理類：						五、機械器具設備之自動檢查：					
1-1	實習中心安全衛生工作守則	職 34				6-1	一般電氣機械器具實施作業檢點 (每月)	管 77			
1-2	工作場所清潔與整齊	設 315				6-2	冷凍、冷藏設備溫度紀錄表 (每日)	良 23			
1-3	通道、地板順暢、乾淨不濕滑	設 21				6-3	廚房環境設施檢點表 (每日)	良 4			
1-4	工作場所之光度足夠	設 313 良 4				6-4	廚房衛生品質檢點表 (每日)	良 5			
1-5	工作場所空氣充分通風	設 312 良 4				6-5	衛生自主管理表 (每日)	良 5			
1-6	排水系統是否暢通、無異味	良 4				6-6	滅火器檢點 (每月)	消 6、消細 15-2			
1-7	機械設備操作說明(SOP)	標 3				6-7	保健箱(急救箱)檢查 (每月)	健 10			
1-8	訂定實習中心自動檢查表計畫	職 23				6-8	升降機定期自動檢查(每月)	管 22			
二、設備管理：						6-9	局部排氣裝置定期檢查 (排油煙機) (每年)	管 40			
2-1	急救箱設置及標示	健 6									
2-2	緊急照明設備設置	設 30									
2-3	滅火器設置	消 7									
2-4	機械、設備裝漏電斷路器及接地	管 30.31									
2-5	排油煙機設置	良 22									
2-6	管線標示維護	設 106、良 4									
2-7	清潔器具妥善保管	良 5									
2-8	電氣室、設備安全管理制	設 276									
2-9	升降機檢查合格證	設 87									
2-10	地毯、窗簾有防焰標章	消 11									
三、衛生管理：						備註： 【註一】重點檢查：於開始使用、拆卸、改裝、修理時實施。					
3-1	食品、容器不可直接接觸地面	良 5				六、其他事項：					
3-2	廚房機具設備完整	良 6									
3-3	生、熟食器具標示	良 20-3、學餐 11									
3-4	防止病媒蚊蠅等入侵設施	良 4									
3-5	垃圾每日清除乾淨	良 5				6-1	電器插座需完整合適且固定於堅固點，並標示電壓	設 239			
3-6	穿著標準工作服裝	良 5									
3-7	工作現場無私人物品	良 4									
3-8	洗手設備齊全	良 4									
3-9	飲用水質符合標準	設 320、良 5									
四、安全衛生教育訓練：											
5-1	急救人員設置	教 2、健 6									
5-2	一般安全衛生教育訓練	教 2									
5-3	工作安全教導實施並紀錄	職 32、良 5									
5-4	防災教育訓練	消 5									

註法令解釋:(職):職業安全衛生法。(管):職業安全衛生管理辦法。(設):職業安全衛生設施規則。(健):勞工健康保護規則。(教):職業安全衛生教育訓練規則。(消):消防法規。(消細)消防法施行細則。(食)食品衛生管理法。(良):食品良好衛生規範準則。(標)職業安全衛生標示設置準則。(工則):義守大學勞工安全衛生工作守則。(學餐)學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法。