長庚大學供應團體膳食衛生管理評核流程圖

每學期第一週召開膳食衛生促 進委員會議進行評核說明

領取資料

- 評核委員依照每學期排定之評核時間表進行評核
- 評核當週一至衛保組領取評核表(表一)及識別証
- 可依建議評核時間至餐廳進行評核(避開尖峰時間)

現場評核

請配戴識別證

一、觀察項目:(可拍照存證)

- 1. 配戴口罩:接觸食材時是否有遮住口鼻
- 2. 佩戴手套:接觸熟食時是否有配戴手套
- 3. 工作人員是否有吸菸及飲食
- 4. 手指是否有接觸熟食或餐具內緣
- 5. 配膳檯是否保持整潔
- 二、檢查是否有配合項目:(可拍照存證)
- 6. 冰箱溫度計:是否有溫度顯示計、冷凍需低於-18℃、冷藏需低於 7℃
- 7. 取樣檢體: 高水活、性低酸性為主、量是否足 夠並保存 48 小時
- 8. 購回之食材:生鮮、肉類食材是否有分類處理並冷藏、冷凍
- 9. 食材及垃圾廚餘:是否有分類並加蓋

評核委員資料繳交

評核完成於當週五前將識別證及評核表繳回衛保組

每週資料統計&異常輔導

- 1.每週核算評分結果
- 2.異常承攬商輔導改善

學年末

一、成績總核算及公告:

- 1.總成績依序排名,呈核膳食衛生促進委員會主任委員及校長室
- 2.於學務處首頁「餐廳評核」專區,公告總成績及績優前三名、 末數前三名
- 二、學生深耕學園/志工時數填報