

國立嘉義大學餐廳作業環境自動檢查表(10904版)

檢查日期： 年 月

檢查項目	檢查重點	檢查結果																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
一般安全	室內主要人行道1公尺以上																															
	通道無堆積雜物、無障礙物橫越妨礙通行																															
	地面及階梯無破損、無積水、無油漬、無障礙物																															
	室內及樓梯通道有適當之照明，保持清潔																															
	易燃物旁應使用有罩式防爆燈具																															
	天花板/櫥櫃頂端無掉落物品之虞																															
感電危害	電箱應有隔板、無障礙物、潮濕須有漏電斷路器																															
	電氣設備是否接地、運作良好																															
	接頭及電線絕緣包覆無裂化、無油垢，無灰塵堆積																															
	電器插座須立於地面或桌面（防液體流入短路）																															
	不應以延長線作為永久配線																															
	延長線不應分接過多(電流負載過大易走火)																															
	電氣設備周遭無易燃物、通風良好																															
	插座外觀無破損、鬆脫及接觸不良，無灰塵堆積																															
消防安全	滅火器壓力正常、藥劑未過期限，短時間內可取得																															
	消防設備貯放位置標示明顯、四周無障礙物																															
公共安全	備有緊急照明燈且運作正常																															
	逃生出口無障礙物阻擋，且標示清楚																															
	設有逃生出口及避難方向指示燈，且運作正常																															
	作業場所內備有緊急逃生圖																															
緊急應變	作業場所內備有緊急聯絡電話表																															
	作業場所內備有緊急事故應變程序表																															
	急救箱內藥品、內容物數量足夠未過期																															

國立嘉義大學餐廳作業環境自動檢查表(10904版)

檢查項目	檢查重點	檢查結果																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
藥品管理	消毒/漂白/殺菌劑應妥善管理、分類存放																															
	依規定領用管理，並有危害標示及安全資料表																															
油煙危害	抽油煙機正常運作																															
	排風扇運作正常，裝有安全防護網																															
	人員應使用防油煙口罩																															
噪音危害	聲音過大改善抽風機、鼓風機																															
高溫	人員應使用隔熱手套																															
	高溫設備應有危險標示																															
人員防護	人員穿著防滑安全鞋																															
	人員穿著防護圍裙，且長度應過膝																															
	借助推車搬運過重的物料																															
	負責人應有職業安全衛生業務主管證照																															
	應對員工實施職業安全衛生教育訓練、用電防火教育及演習																															
切割傷	機械設備（切菜機、絞肉機、攪拌機、切肉機、揉麵機...等）皆運作功能正常																															
	人員使用上列機械設備皆正確使用，並已接受適當教育訓練																															
	刀具固定擺放位置																															
瓦斯鋼瓶	鋼瓶是否固定、未過耐壓檢驗期限																															
	瓦斯偵測器是否正常、瓦斯管線是否正常																															
	存放位置遠離火源及高溫																															
	應有危害標示及安全資料表																															

國立嘉義大學餐廳作業環境自動檢查表(10904版)

檢查項目	檢查重點	檢查結果																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
冷凍冷藏	換氣設備是否正常、無灰塵堆積																															
	安全門鎖、警示裝置是否正常運作																															
	設置於內部之電氣機械器具或配線是否正常																															
	溫度測定及設定調整裝置是否正常																															
	內、外部無損傷，無變形或無腐蝕																															
	冷凍櫃應提供防寒衣																															
每日結束	離開前作好水、電、瓦斯開關等安全檢查																															
其他																																
建議改善事項																																

正常：○ 異常：X 無該項目：—

檢查人員：

場所負責人：

單位主管：