

工業技術研究院廚房工安自動檢查表

動線 1-4 動線 9-12 動線 5-6 動線 14-18 動線 19-23 業務中餐 水果部 悠活館簡餐廳 光復

年 月 日至 年 月 日

檢查項目	週期	作業標準與方法	分包商自主管理							管理部門抽檢			結果補述		
			一	二	三	四	五	六	日	(1)	(2)	(3)			
作業環境	1 天花板	* 發現不妥者通知管理部													
	2.滅火器、消防箱 安全門、通道	* 週邊勿置放物品、通道保持通暢													
炊煮設備	3.一般性檢視	* 1.啟動電源先測抽油煙機是否可運作-3分鐘													
		* 2.檢查鼓風功能是否正常運作													
		* 3.每支爐火均可燃													
	# 4.清通爐心污垢		—	—	—	—		—	—						
備	4.鼓風爐、炮爐、蒸灶 一般爐(台)	* 1.依標準操作程序開火(詳 sop)													
		* 2.爐內留母火時鍋內需蓄有至少 2 公升水													
		* 3.過熱之鍋爐不可直接加冷水須先熄火													
燃	5.一般檢視	* 1.用畢關掉該設備瓦斯													
		# 2.用肥皂水檢查瓦斯開關閥及接頭		—	—	—	—		—	—					
料	6.氣化瓦斯	* 1.下班關掉廚房設備之瓦斯總開關													
		# 2.檢查瓦斯管是否固定或生銹		—	—	—	—		—	—					
	7.液化瓦斯	* 依標示檢查日期重量期限如失效換裝													

