

# 國立聯合大學「餐具澱粉及油脂抽查紀錄」標準作業流程

權責單位

作業流程

相關使用表單

學校餐廳業者

餐廳業者以三槽式洗碗設備確實清洗餐具後，並於殺菌機熱烘 110 度 30 分鐘。

附件一：  
國立聯合大學「餐具澱粉及油脂抽查紀錄表」

營養師

營養師每週對餐廳業者供餐之餐具，隨機進行一次餐具之澱粉及油脂殘留抽驗。

1. 使用碘試液(原為淡黃色)檢查餐具是否有澱粉質殘留，若餐具有澱粉殘留則為藍黑色，無澱粉殘留則呈現淡黃色。
2. 使用蘇丹試液(原為紅色)檢查餐具是否有油脂殘留，若餐具有油脂殘留則為紅色，無油脂殘留則呈現無色。

營養師

1. 每月 15 日前，營養師將上個月抽查餐廳業者之「餐具澱粉及油脂抽查紀錄表」，存放衛保組餐具澱粉及油脂抽查紀錄表資料卷夾。
2. 記缺點者呈報衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師匯整。

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師
2. 衛保組組長

1. 衛保組負責餐飲衛生稽核業務之護理師，每學期檢視營養師存放之「餐具澱粉及油脂抽查紀錄表」資料卷夾，並核章。
2. 衛保組組長不定期檢視「餐具澱粉及油脂抽查紀錄表」卷夾資料，是否符合標準作業流程。

備註：

### 油脂檢測圖片範例



### 澱粉檢測圖片範例



附件一

# 國立聯合大學「餐具澱粉及油脂抽查紀錄表」

攤商名稱: \_\_\_\_\_ 年

月份	日期	碘液檢驗		油紅測試		負責人
		餐具名稱	判定	餐具名稱	判定	
月						
月						
月						
月						
月						

  

營養師		衛保組負責餐飲衛生 稽核業務之護理師	
-----	--	-----------------------	--