

# 國立聯合大學「餐廚人員名單紀錄表」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  
營養師

每年9月開學前二週，**①**餐廳業者需提供業者所屬之餐廚人員名單予衛保組，且餐飲人員需接受健康檢查(包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病)。**②**營養師需填寫「餐廚人員名單紀錄表」。

附件一：  
國立聯合大學「餐廚人員名單紀錄表」

學校餐廳業

餐廳業者於學期間若有人員更動，需馬上通知營養師和負責餐飲衛生稽核業務之護理師。

學校餐廳業者

餐廳業者之所有餐廚人員需於每學期開學前參加衛生教育4小時一次。

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卷夾之「餐廚人員名單紀錄表」，並核章。
2. 衛保組組長不定期檢視「餐廚人員名單紀錄表」卷夾資料，是否正確無誤。

