

作業程序 15 廚房安全檢查

壹、作業內容說明：

一、中央廚房(勞務委外)、自辦廚房及熱食部

- (一) 建議於每學期結束時進行廚區全面檢視，在寒、暑假中整修處理；並於每學期開學前再行全面檢視，以利使用，確保安全。
- (二) 廚房營養師為廚房安全工作的第一責任人，各區應確定一名工作人員為各區負責安全員。
- (三) 每學期初應對廚房工作人員進行安全講習。新進人員作業前亦應接受廚房安全教育。
- (四) 每日廚房作業結束後，須對重要設備設施、水、電、瓦斯等進行重點檢查，以確保廚房的安全。
- (五) 依廚房安全檢查表項目確實檢查並記錄。

貳、相關文件：

- A-15-1 廚房安全檢查項目及內容(P.116)
- A-15-2 學校午餐廚房消防事件處理流程(P.117)
- A-15-3 自衛消防任務編組表(P.118)
- A-15-4 臺北市學校鍋爐管理及使用應行注意事項 (P.119)

參、使用表單：

- B-15-1 臺北市學校午餐廚房設備公共安全自主管理檢核表(P.160)
- B-15-2 每日下班前安全檢查記錄表(P.161)
- B-15-3 鍋爐（小型鍋爐）作業前自動檢查表(P.162)