

佛光大學

學生社團辦理食品製作活動申請表

申請日期： 年 月 日

活動名稱		主辦單位	
活動時間	自 年 月 日 時起	年 月 日 時止	
活動地點		活動負責人	姓名： 聯絡電話：
食品內容			
活動前必備文件 (需提供佐證資料)	1. 餐飲衛生講習證明 2. 工作人員名單(附表 1) 3. 餐飲衛教單(需簽名)(附表 2) 4. 活動流程表 5. 其他：_____		
社團負責人	輔導老師	課外活動組	健康中心

活動中必備事項

活動期間每日繳交當日的食物檢體進行留存，每樣至少 200 公克，以夾鏈袋分裝並貼上「留樣標籤」，送交健康中心（雲起樓 103 室）留存。

留樣日期 (需於提出申請 時一併填寫)	採樣時間	產品名稱(菜名)	克數(g)	採樣者	送樣者	健康中心

說明：

凡涉及自行製作食品之活動，須依下列規定辦理：

一、活動前三日（不含例假日）備齊「活動前必備文件」提出申請：

- (一) 餐飲衛生講習證明：工作人員名單中至少一名持有校內餐飲衛生講習證明(仍在效期內)。
- (二) 工作人員名單。(如附表 1)
- (三) 餐飲衛教單：所有工作人員詳讀後於附表 2 的第二頁簽名。(如附表 2)
- (四) 活動流程表。

二、食物檢體留存：活動期間每日繳交當日的食物檢體進行留存，每樣至少 200 公克，以夾鏈袋分裝並貼上「留樣標籤」，送交健康中心（雲起樓 103 室）留存。

三、違規處理與限制

- (一) 活動前必備文件如有缺漏者，恕不受理本次活動申請。
- (二) 活動期間未保留食物檢體或檢體不完整者，經查證屬實，撤銷餐飲講習證明，並禁止主辦單位辦理提供自製食品相關活動一年(從活動日期算起)。

佛光大學學生社團辦理食品製作 工作人員名單

一、持證人員：

姓 名		系 別		學 號	
電話號碼			餐飲衛生講習 研習證明	研習日期	年 月 日
				證照效期	年 月 日

二、工作人員：

序號	姓 名	系 別	學 號	餐飲衛生講習 研習證明
1				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
2				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
3				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
4				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
5				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
6				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
7				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
8				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
9				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
10				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
11				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
12				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
13				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
14				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
15				<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有

※本表若不敷使用，請自行列印，謝謝您。

留樣標籤

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

食在安心~~

預防食品中毒注意事項

1. 與食品接觸的工作人員活動前須參加餐飲衛生講習並取得證明。
2. 應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽、口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
3. 所有包裝食品，應包裝標示完全，而且在保存期限內販售，確保品質與衛生。
4. 存放食品應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適溫(冷藏 7°C 以下; 冷凍 -18°C; 熱藏 60°C 以上。)
5. 不得直接接觸或拿取未包裝的食品。
6. 自行烹調供應之餐點應保留樣本(檢體) 每樣至少 200g，分別使用夾鏈袋裝取，並標明日期、食品名稱、活動名稱，置於 5°C 以下保存 48 小時以備驗(需送至健康中心留存)。

引發食品中毒的原因

常造成食品中毒的主要原因有冷藏及加熱處理不足、食品調製後在室溫下放置過久、生食與熟食交叉污染、烹調人員衛生習慣不良、調理食品的器具或設備未清洗乾淨及水源被污染等。

《 預防食品中毒五要原則 》

1. **要洗手**：調理食品前後都需澈底洗淨，有傷口要先包紮。
2. **要新鮮**：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. **要生熟食分開**：用不同器具處理生熟食，避免交叉污染。
4. **要澈底加熱**：食品中心溫度超過 70°C 細菌才容易被消滅。
『保存溫度方面，熱存溫度需高於 60°C，冷藏溫度需低於 7°C 才能抑制細菌生長。為了避免細菌在食品中繁殖而產生毒素，建議食品調製後勿於室溫下放置超過 2 小時，夏天時(室溫超過 32°C) 勿放置超過 1 小時。』
5. **要注意保存溫度**：低於 7°C 才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

《 發生食品中毒之處理 》

1. 迅速就醫。
2. 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物(密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍)，並儘速通知衛生單位。
3. 發現食品中毒病患，應在 24 小時內通知衛生單位。

服裝儀容標準

帽子或髮罩

- ★戴上乾淨的帽子或髮罩，可避免頭髮或頭皮髒汙掉入食品。
- ★大小以可完全覆蓋頭髮為原則。

口罩

- ★配戴乾淨的拋棄型口罩，需遮住口鼻，避免飛沫傳播病菌。

服裝

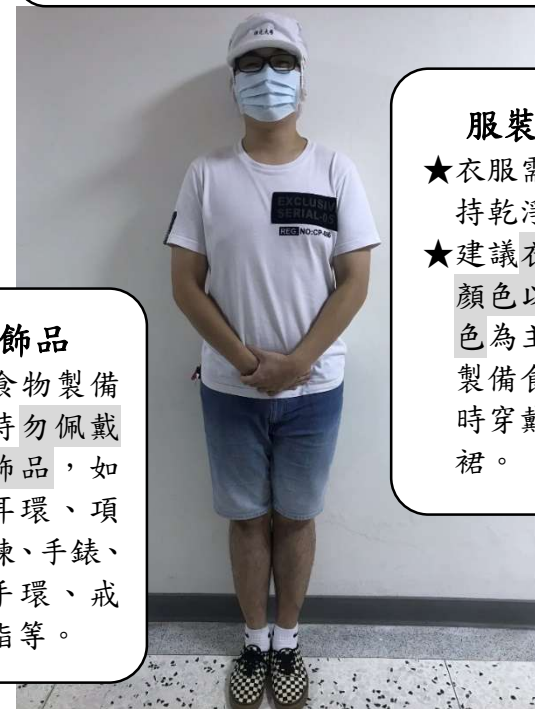
- ★衣服需保持乾淨。
- ★建議衣服顏色以淺色為主或製備食物時穿戴圍裙。

飾品

- ★食物製備時勿佩戴飾品，如耳環、項鍊、手錶、手環、戒指等。

鞋子

- ★食物製備時勿穿高跟鞋、涼鞋、拖鞋。
- ★鞋子應可防水、防滑。





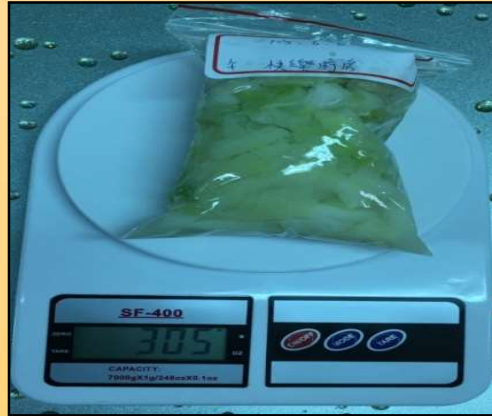
留樣步驟

1→2→3→4→5

1. 食品採樣：以夾鏈袋(至少 6 號以上)裝取。



2. 食品檢體需進行秤重，重量至少 200 公克。



3. 標籤紙須註明：活動名稱、產品名稱、採樣日期、採樣時間、採樣人員。

活動名稱	
產品名稱	
採樣日期	
採樣時間	上午/下午 時 分
採樣人員	

4. 將註明好的標籤紙貼在食品檢體上。



5. 將食品檢體，送至留樣冰箱(健康中心)並冷藏保存 48 小時。



6. 我已詳細閱讀『食再安心』餐飲衛教單內容，並能遵守，以確保食品安全。

(所有工作人員閱讀後請於下方簽名)