

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			
活動前必備事項 (需提供佐證資料)	1. 餐飲衛生講習證明 2. 工作人員名單 3. 餐飲衛教單(需簽名) 4. 活動流程表 5. 至健康中心借用網帽(需押證件) 6. 其他：_____		
社團負責人	輔導老師	健康中心	課外活動組

活動中必備事項

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：

- 一、凡涉及自行製作食品者，皆須提出此申請表，請於活動前 3 天提出申請(不含例假日)。
- 二、工作人員其中 1 名，活動前需事先參加校內餐飲衛生講習至少 1 場，且此人需在檢附工作人員名單內；講習後核發研習證明，研習證明若遺失一律不予補發，請再次參加餐飲衛生講習重新申請。
- 三、餐飲衛教單請列印出(附件一)，詳讀後參與此次活動工作人員請在第 2 頁處簽名欄簽名，為申請表之佐證資料。
- 四、活動期間每日需保留食物檢體每樣每份至少 200g，使用夾鏈袋裝取並標示日期、食品名稱、活動名稱送至健康中心(雲起樓 103 室)留存簽名。
- 五、活動前必備事項：缺一者，即無法申請此次活動。
活動中必備事項：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)。

網帽借用規則：

1. 借用以團進團出為原則，請各社團推派一人為借用人，統一借用、歸還。
2. 借用網帽時請填寫「網帽借用登記表」，並留下借用人相關證件。告知網帽清洗完才能歸還，若無清洗請把網帽帶回清洗。歸還清洗乾淨的網帽時再將證件歸還借用人。
3. 網帽如有遺失或損壞，需由借用人自行購買相同之網帽(包括：廠牌、規格…等)歸還。
4. 借用人應善待借用之網帽。
5. 網帽不需使用時，應立即歸還，以利下一位借用者使用。
6. 網帽需於活動結束日 7 天內(包括借用當日)歸還，否則暫停該社團借用資格半年。

佛光大學

學生社團辦理食品製作相關工作人員名單

序 號	姓 名	聯絡電話	餐飲衛生講習證明	備註
1			☐ 無 ☐ 有	
2			☐ 無 ☐ 有	
3			☐ 無 ☐ 有	
4			☐ 無 ☐ 有	
5			☐ 無 ☐ 有	
6			☐ 無 ☐ 有	
7			☐ 無 ☐ 有	
8			☐ 無 ☐ 有	
9			☐ 無 ☐ 有	
10			☐ 無 ☐ 有	
11			☐ 無 ☐ 有	
12			☐ 無 ☐ 有	
13			☐ 無 ☐ 有	
14			☐ 無 ☐ 有	
15			☐ 無 ☐ 有	

※本表若不敷使用，請自行列印，謝謝您。

留樣標籤紙

[illegible]

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℃ 以下；冷凍 -18℃；熱藏 60℃ 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℃ 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℃ 細菌才容易被消滅。
『保存溫度方面，熱存溫度需高於 60℃，冷藏溫度需低於 7℃ 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℃）勿放置超過 1 小時。』
5. **要注意保存溫度**：低於 7℃ 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：社團名稱、餐別、產品名稱、採樣日期、採樣時間、採樣人員。

餐廳名稱	
餐 別	早餐 / 午餐 / 晚餐
產品名稱	
採樣日期	年 月 日
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)並冷藏保存四十八小時。



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)