

國立東港高級海事水產職業學校

校園職業安全衛生

自動檢查計畫



(水產食品科自動檢查表)

水產食品科自動檢查表目錄

水產食品科自動檢查計畫	3
定期自動檢查紀錄表(1 樓乾燥機).....	4
定期自動檢查紀錄表(1 樓立式高壓滅菌釜).....	5
定期自動檢查紀錄表(6 樓立式及臥式高壓滅菌釜).....	6
定期自動檢查紀錄表(6 樓抽氣櫃).....	7
有機溶劑作業檢點紀錄表	8
一般辦公室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表 000.....	9
調理食品工廠教室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	10
製罐實習工廠教室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	12
發酵食品工廠教室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	14
烘焙實習工廠教室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	16
分析化學實驗室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	18
微生物實驗室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表.....	20

(附表 2) 自動檢查計畫

學校名稱：國立東港高級海事水產職業學校				單位：水產食品科												
目標：確保各機械設備及作業的正常運作，及維護作業工作者安全。																
機械設備或作業名稱、 及設置位置	檢查項目	負責單位	經費	110 年 預定實施月份或日期												備註
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
乾燥機 (1樓調理食品工廠教室)	☒ 定期檢查 (週期： <u>每年</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點											<u>V</u>				
立式高壓滅菌釜 (1樓調理食品工廠教室)	☒ 定期檢查 (週期： <u>每年</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點											<u>V</u>				
立式及臥式高壓滅菌釜 (6樓微生物實驗室)	☒ 定期檢查 (週期： <u>每年</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點											<u>V</u>				
抽氣櫃 (6樓分析化學實驗室)	☒ 定期檢查 (週期： <u>每年</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點											<u>V</u>				
一般辦公室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
調理食品工廠教室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
製罐實習工廠教室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
發酵食品工廠教室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
烘焙實習工廠教室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
分析化學實驗室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
微生物實驗室安全衛生自動檢查	☒ 定期檢查 (週期： <u>每週</u>) ☐ 列管檢查 ☐ 重點檢查 ☐ 作業檢點			<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	<u>V</u>	每週檢查
說明：自動檢查計畫以作業場所為單位，並依機械或設備種類區分檢查週期來訂定，檢查項目及實施週期，請依據職業安全衛生管理辦法及相關法令的規定辦理。(本表不敷使用時，請自行影印)																

(附表 3) 定期自動檢查紀錄表

國立東港高級海事水產職業學校 1 樓調理工廠教室乾燥機設備-自動檢查紀錄表

作業場所位置 (實驗室編號): 食品館 1 樓

作業場所名稱: 調理工廠教室

規定檢查頻率: 每年

檢查日期: 年 月 日

檢查項目	檢查重點	檢查方法	檢查結果		改善措施
			正常	異常	
內面、外面及外部之棚櫃等	有無損傷、變形或腐蝕	目視/實測			
窺視孔、出入孔、排氣孔等	開口部有無異常	目視/實測			
內部溫度測定裝置及調整裝置	有無異常	目視/實測			
設置於內部之電氣機械器具或配線	有無異常	目視/實測			
建議改善事項:					

無該項目請於檢查結果欄註明: 無

檢查人員:

作業場所負責人:

單位主管:

(附表 3) 定期自動檢查紀錄表

國立東港高級海事水產職業學校 1 樓調理工廠教室 立式高壓滅菌釜設備-自動檢查紀錄表

作業場所位置 (實驗室編號): 食品館 1 樓

作業場所名稱: 調理工廠教室

規定檢查頻率: 每年

檢查日期: 年 月 日

檢查項目	檢查重點	檢查方法	檢查結果		改善措施
			正常	異常	
本體	有無損傷	目視/實測			
蓋板螺旋	有無異常	目視/實測			
管及閥等	有無異常	目視/實測			
其他保持性能之必要事項	有無異常	目視/實測			
建議改善事項:					

無該項目請於檢查結果欄註明: 無

檢查人員:

作業場所負責人:

單位主管:

(附表 3) 定期自動檢查紀錄表

國立東港高級海事水產職業學校 6 樓微生物實驗室 立式及臥式高壓滅菌釜設備-自動檢查紀錄表

作業場所位置 (實驗室編號): 食品館 6 樓

作業場所名稱: 微生物實驗室

規定檢查頻率: 每年

檢查日期: 年 月 日

檢查項目	檢查重點	檢查方法	檢查結果		改善措施
			正常	異常	
本體	有無損傷	目視/實測			
蓋板螺旋	有無異常	目視/實測			
管及閥等	有無異常	目視/實測			
其他保持性能之必要事項	有無異常	目視/實測			
建議改善事項:					

無該項目請於檢查結果欄註明: 無

檢查人員:

作業場所負責人:

單位主管:

(附表 3) 定期自動檢查紀錄表

國立東港高級海事水產職業學校 6 樓化學實驗室抽氣櫃設備-自動檢查紀錄表

作業場所位置 (實驗室編號): 食品館 6 樓

作業場所名稱: 化學實驗室

規定檢查頻率: 每年

檢查日期: 年 月 日

檢查項目	檢查重點	檢查方法	檢查結果		改善措施
			正常	異常	
氣罩、導管及排氣機狀況	有無磨損、腐蝕、凹凸及其他損害之狀況及程度	目視/實測			
導管或排氣機之狀況	塵埃聚積狀況	目視/實測			
排氣機之注油潤滑狀況	有無異常	目視/實測			
導管接觸部分	有無異常	目視/實測			
連接電動機與排氣機之皮帶狀況	皮帶是否鬆弛	目視/實測			
吸氣及排氣之能力	有無異常	目視/實測			
設置於排放導管上之採樣設施	是否牢固、鏽蝕、損壞、崩塌或其他妨礙作業安全事項	目視/實測			
其他保持性能之必要事項	有無異常	目視/實測			
建議改善事項:					

無該項目請於檢查結果欄註明: 無

檢查人員:

作業場所負責人:

單位主管:

(附表 9) 有機溶劑作業檢點紀錄表

單位：水產食品科

場所位置：食品館 6 樓化學實驗室

檢查日期： 年 月

檢點項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. 是否有直接接觸有機溶劑之現象。																															
2. 是否有不適當之工作方法致使溶劑瀰漫。																															
3.（如果必要使用防毒口罩時）是否攜帶防毒口罩																															
4. 是否隨手對溶劑容器加蓋																															
5. 檢點本週有機溶劑消費量是否在規定（或原設計）範圍內																															
6. 是否室內僅置放當天所需使用之溶劑																															
7. 所有溶劑是否標示其種類及名稱																															
8. 作業場所是否有置放安全資料表																															
9. 作業場所是否有公告使用有機溶劑應注意事項																															
10. 作業人員是否正確戴用指定之帶安全眼鏡、口鼻呼吸防護具罩.																															
檢查人員簽章																															
備註																															

場所負責人：

單位主管：

職業安全衛生管理單位：

1. 依「有機溶劑中毒預防規則」第 18 條及「職業安全衛生管理辦法」第 69 條第 1 項辦理。
2. 檢查結果：正常打√，異常打×，如無此項檢點項目請以"—"示之。
3. 表格保存三年。

(附表 28) 一般辦公室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

辦公室名稱與地點：水產食品科辦公室(食品館5樓) 檢查時間：____年 ____月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 辦公室的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
室內環境	1. 高處堆置物品是否有防止物品掉落之護欄						
	2. 室內保持整潔、地板無積水						
	3. 室內照明是否足夠						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
其他							
檢查人員簽章：							
作業場所負責人簽章：							
單位主管（科/系主管）簽章：							

- 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(／)
- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28) 調理食品工廠每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：調理食品工廠教室(食品館 1 樓) 檢查時間：____年 ____月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 工廠的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
瓦斯裝備	1. 瓦斯室內瓦斯瓶及管路線是否漏氣						
	2. 各調理檯瓦斯管路線是否漏氣						
	3. 未使用時瓦斯開關是否關閉						
廠內設備	工廠內設備(電烤箱、封口機、二重釜、冰淇淋機、霜淇淋機、壓麵機、真空油炸機、冷藏冰箱、冷凍冰箱、飲水機…等)設置是否完善						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
檢查人員簽章：							
作業場所負責人簽章：							
單位主管(科/系主管)簽章：							

- 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(／)
- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。

- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28) 製罐實習工廠每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：製罐實習工廠教室(食品館 1 樓) 檢查時間：____ 年 ____ 月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 工廠的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
瓦斯裝備	1. 瓦斯室內瓦斯瓶及管路線是否漏氣	/	/	/	/		
	2. 各調理檯瓦斯管路線是否漏氣	/	/	/	/		
	3. 未使用時瓦斯開關是否關閉	/	/	/	/		
廠內設備	工廠內設備(炒鬆機、炒食機、真空包裝機、冷凍冰箱、冷藏冰箱、桌上型霜淇淋機、擂潰機、絞肉機、高壓滅菌釜、急速冷凍機、半自動封罐機、熱風乾燥機、冷風乾燥機…等)設置是否完善						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
檢查人員簽章：							
作業場所負責人簽章：							
單位主管（科/系主管）簽章：							

- 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(／)
- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28) 發酵食品工廠每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：發酵食品工廠教室(食品館 1 樓) 檢查時間：____ 年 ____ 月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 工廠的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
瓦斯裝備	1. 瓦斯室內瓦斯瓶及管路線是否漏氣	/	/	/	/		
	2. 瓦斯管路線是否漏氣						
	3. 未使用時瓦斯開關是否關閉						
廠內設備	工廠內設備(製冰機、蒸飯機、蒸餾機、壓榨機、冰箱、冰棒機、壓麵機、發酵箱、煙燻機、烤箱、真空封蓋機、發酵桶、封瓶蓋機…等)設置是否完善						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
檢查人員簽章：							
作業場所負責人簽章：							
單位主管(科/系主管)簽章：							

● 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(/)

- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28) 烘焙實習工廠每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：烘焙實習工廠教室(食品館 2 樓) 檢查時間：____年 ____月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 工廠的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
瓦斯裝備	1. 瓦斯室內瓦斯瓶及管路線是否漏氣	/	/	/	/		
	2. 瓦斯管路線是否漏氣						
	3. 未使用時瓦斯開關是否關閉						
廠內設備	工廠內設備(烤箱、冷凍冰箱、冷藏冰箱、冷氣機、發酵箱、瓦斯爐台、飲水機、攪拌機、急速冷凍櫃、壓麵機…等)設置是否完善。						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
檢查人員簽章：							
作業場所負責人簽章：							
單位主管（科/系主管）簽章：							

● 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(/)

- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28)分析化學實驗室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：分析化學實驗室(食品館 6 樓) 檢查時間：____年 ____月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 實驗室的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
廢棄物處理	1. 廢液是否妥善存放及標示清楚						
	2. 是否定期清運(委託處理)						
室內設備	實驗室內設備(恆溫箱、烘箱、器具櫃、藥品櫃、蒸餾水製造機、排煙櫃(抽氣櫃)…等)設置是否完善						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
藥品存放	1. 藥品使用完畢後，是否緊閉並置回原位整齊存放						
	2. 藥品名稱是否標示清楚						
	3. 各藥品櫃是否關閉妥當						
	4. 藥品櫃內有無藥品洩漏情形						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
	6. 緊急淋浴設備及洗眼設備之功能是否正常						
	7. 安全衛生防護器具(面具、手套、防護衣..等)是否備置						

檢查人員簽章：						
作業場所負責人簽章：						
單位主管（科/系主管）簽章：						

- 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(／)
- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。

(附表 28) 微生物實驗室每週安全衛生自動檢查檢點紀錄表

名稱與地點：微生物實驗室(食品館 6 樓)

檢查時間：____年 ____月

檢查項目	檢查重點	各週檢查結果				檢查結果	處理情形
		一	二	三	四		
用電安全	1. 電氣設備使用完畢是否依程序關閉						
	2. 電氣設備電線之絕緣包覆是否有破損情形						
	3. 實驗室的電力負荷是否足夠						
	4. 是否不當使用延長線						
	5. 設備是否裝置漏電開關						
廢棄物處理	1. 廢液是否妥善存放及標示清楚						
	2. 所有培養物及其他具感染廢棄物是否經高溫高壓處理						
室內設備	實驗室內設備(恆溫箱、排煙櫃(抽氣櫃)、無菌操作台、高壓滅菌釜、儲存櫃…等)設置是否完善						
室內環境	1. 室內保持整潔、地板無積水						
	2. 室內照明是否足夠						
藥品存放	1. 藥品使用完畢後，是否緊閉並置回原位整齊存放						
	2. 藥品名稱是否標示清楚						
	3. 各藥品櫃是否關閉妥當						
	4. 藥品櫃內有無藥品洩漏情形						
防災避難設施	1. 有效採光不足之場所，應設緊急照明設備，並能正常操作						
	2. 室內明顯處裝設有避難指標或避難方向指示燈						
	3. 滅火器依法適當配置、標示明顯且取用方便						
	4. 門口標示緊急連絡資訊						
	5. 逃生通道明確且無障礙物						
	6. 緊急淋浴設備及洗眼設備之功能是否正常						

7. 安全衛生防護器具(面具、手套、防護衣..等)是否備置						
檢查人員簽章：						
作業場所負責人簽章：						
單位主管（科/系主管）簽章：						

- 檢查結果“正常”打(V)，“異常”的打(x)，無此項目打(／)
- 異常時，請立即報修並送場所負責人及單位主管簽章；
- 無異常時，於每月底送場所負責人及單位主管簽章即可。
- 本表單於學期中留存於研究場所，學期末統一收回科/系辦公室，自行留存以供備查。
- 其他項目可由作業場所負責人自行訂定。