

東方學校財團法人東方設計大學

膳食衛生管理施行細則

95 年 6 月 15 日膳食衛生委員會審議通過

96 年 1 月 12 日膳食衛生委員會修訂通過

99 年 8 月 30 日行政會議通過

103 年 6 月 9 日膳食衛生委員會議通過

104 年 8 月 12 日行政會議通過

106 年 7 月 14 日行政會議通過改名修正

第一條、為維護本校師生良好的用餐環境，確保膳食衛生與安全，對於校內餐廳、超商衛生管理有明確依據，特訂定本施行細則。

第二條、依據 104 年 3 月 13 日臺教綜(五)字第 1040031116 號函，新撰「大專校院餐飲衛生管理工作指引」修訂之。

第三條、從業人員衛生管理

一、從業人員健康管理

(一)餐飲從業人員僱(聘)用前，應接受健康檢查，其項目應包括結核病(大片胸部 X 光片)、A 型肝炎、傷寒、性病(血清檢查)、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病或其他傳染病等。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得僱(聘)用。

(二)各餐廳負責人應於每學期開學後 2 週內將僱用之餐飲從業人員健康檢查結果報告書(1 年 1 次)、人員名冊、合格丙級以上烹調技術士證(依食品業者專門職業或證照技術人員設置及管理辦法)規定、1 張 1 吋照片、身分證正反面影本 1 份及 8 小時餐飲衛生研習證書(不含工讀生)送至衛生保健組存查，並由衛生保健組核發識別證，始能在校工作。如未配戴識別證者，不得在校工作，各餐廳人員如有異動時，應主動向衛生保健組提出識別證之申請，離職人員應將識別證繳回。

(三)從業人員如有出疹、膿瘡、外傷或罹患結核病、A 型肝炎、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病等疾病之傳染或帶菌期間或有其他可能造成食品污染之疾病等，因而可能造成疾病傳染時，應向衛保組報備，且不得從事食品接觸之工作，經治癒復檢檢查合格後，方得恢復工作。

(四)從業人員手部有膿瘡、外傷時，傷口較小者應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作。若傷口較大者或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及餐具之工作。

二、個人衛生管理

(一)所有從業人員應穿戴整齊淺色之工作衣、帽、鞋及口罩，長髮者應有髮網蓋住

頭髮，不得穿拖鞋，並配戴識別證以資識別。

(二)工作前手部應用清潔劑洗淨，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥物等污染食品。工作中如有吐痰、擤鼻涕、入廁或其他污染手部之行為後，應立即清洗乾淨再工作。

(三)工作中不得有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭或其他可能污染食品之行為。

(四)進行配、供膳食作業或直接接觸食品時，應「配戴口罩、衛生手套（使用 1 次即丟）」

(五)從業人員個人之食品應置於員工專用冰箱中。

(六)非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。

(七)廚房內訪客應有適當的管理，非工作人員進入廚房時，需符合相關衛生要求。

三、衛生教育

各餐飲單位之負責人及員工應每年應參加衛生單位或衛生機關認可機構辦理之衛生講習會或訓練至少 8 小時，並將上課證明於每學期開學前 2 週內交至衛生保健組備查。

第四條、證照規定

一、符合「食品業者專門職業或證照技術人員設置及管理辦法」之規定，未符上述辦法歸範之業者，至少一張專業技術士證。並於每學期開學後 2 週內將證照影本送至衛生保健組備查。

二、將「衛生安全負責人***」標示牌及烹調技術證影本放大為 A4 大小並護貝，張貼於明顯處。

第五條、食品選購與貯存

一、使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。

二、所有包裝食品及罐頭，應有衛生署檢驗登記號碼及完整中文包裝標示，並須在保存期限內使用完畢，以確保品質與衛生。

三、食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐壞之情形。

四、選購之食品，以不具有色素為原則，避免使用含色素之食品，如酸菜、豆腐干、鹹魚、醬蘿蔔等。

五、倉庫內食品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地面、牆壁各 5 公分以上，並保持清潔，要有良好的通風及溫、溼度控制。

六、熟食、非包裝飲料、器具、容器、包裝材料等不得直接接觸地面，應至少離地面 30 公分以上，以防止食品污染。

- 七、原材物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。
- 八、應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下（或表面溫度 10°C 以下），冷凍零下 18 °C 以下（或表面溫度零下 10°C 以下），生食、熟食必須包裝完善分開貯存，避免互相污染。
- 九、禁止採購未經加熱即可食用的菜餚（如荷包蛋、魯蛋等）及半成品。
- 十、不得在倉庫內住宿及飼養牲畜。
- 十一、清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其它有毒化學物質，應有專用場所存放。

第六條、食品製備衛生

- 一、購買回來之食品原料，應放置架上或棧板上且儘速處理，不可堆置於地面。
- 二、蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。
- 三、蔬菜洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。
- 四、食物調理檯面，應以不鏽鋼材質鋪設。
- 五、所有器具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以區分生、熟食，每日工作結束前應立即清淨消毒。
- 六、切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。
- 七、處理必須經加熱再行食用之食品，若使用木質砧板者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生，且每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。
- 八、熟食食品、非包裝飲料應立即加蓋熱存或迅速冷藏，不得置於室溫 2 小時以上，熱存食品中心溫度在 60°C 以上，冷藏食品溫度在 7°C 以下。涼拌菜、沙拉或豆腐等易變質之食品製備好後，應立即冷藏不可置於室溫中。
- 九、食物解凍過程中應予以密封，不可置於室溫及地上進行解凍以避免污染。
- 十、食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟但內部未熟之現象。
- 十一、供應餐盒之食品，應選用水分較少，不易變質，調味上帶有酸味且製作時易控制成品衛生狀況之菜餚，保存時間夏天不超過 2 小時，冬天不超過 3 小時為原則。每餐供應之高水活性、低酸性食品，進行留樣(至少 200 公克)，送至衛生保健組，於 7°C 以下保存 48 小時備驗。
- 十二、備有足夠且經殺菌消毒之抹布，擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，不得用同一條抹布擦拭 2 種以上之用具或物品，並時常清洗消毒。
- 十三、工作台上物品、調味罐等應加蓋，排放整齊並保持清潔。
- 十四、抽油煙機應每日清洗，且貯油槽不可貯油。
- 十五、禁止將未經烹煮的青菜、魚、肉等生食與熟食交錯放置或互相堆疊。

十六、非當天製作或隔餐之菜餚、飯、便當、非包裝飲料或是沾料應丟棄，禁止再供應食用。

十七、配膳臺應保持整齊清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥清潔，並需設有防塵、防蟲、防飛沫之設施。

十八、有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食物供人食用。

第七條、餐廚器具洗滌

一、應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。

二、餐具應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機。

三、使用自動洗滌機者，應有溫度針，清潔劑偵測器等裝置，使用後應用加壓噴槍洗滌內部，並於清洗後打開槽蓋乾燥。

四、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，並存放在清潔區域。

五、衛生保健組每週派人至各餐廳抽驗餐具的澱粉性、脂肪性、清潔劑殘留物是否符合標準。

第八條、環境衛生

一、通往餐廳之各出入口，應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。

二、截油槽、垃圾桶、廚餘桶應隨時加蓋並每日清洗保持乾淨，工作檯面、調理檯面、灶面及用餐環境應保持清潔。

三、餐廳戶外四周環境應每日打掃以維護整潔衛生。

四、維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水或油膩之情形，排水系統應經常清理並保持暢通，不得有異味。

五、牆壁、支柱、天花板、燈飾、紗門窗出入口、門窗、冷氣通風口及其他孔道，應每週定期清理，隨時保持乾淨。

第九條、用水衛生規定

一、自來水供應區域應使用自來水做為水源。

二、飲料、冰品攤位使用的冰塊應為衛生冰塊，業者自行每年至少抽驗一次，並將檢查報告送自衛保組存查。製成飲料的水需加熱煮沸或經飲水設備處理，並符合飲用水質的標準。

三、飲用水設備應每 2 週清潔保養 1 次，每 2 個月更換濾心 1 次，並將設備維護紀錄表置於飲用水設備旁。每 3 個月應將由環保機關核可之合格檢驗單位所檢測之水質檢測資料（檢驗大腸桿菌群、總菌落數），送至衛保組備查。

第十條、環境安全規定

- 一、廚房鄰近火源處及用餐區應設置滅火器，需固定及定期保養更換。
- 二、各餐廳、攤位之出入口及走道不可堆放物品或設備。
- 三、餐廳廚房之瓦斯桶應固定，遠離火源，應有合格之安檢標章，且不可囤積瓦斯桶。
- 四、水、電、瓦斯開關使用後應立即關閉。
- 五、廠商設置新設備時，應主動向營繕組提出設備總量，細項及管路配置圖之申請。

第十一條、衛生管理

一、餐飲單位自行衛生管理

- (一)各餐飲單位每日應將每餐供應之食物保留檢體樣本 1 份，送至衛生保健組，標明日期、餐次，冷藏於攝氏 7°C 以下，保存 48 小時以備檢。
- (二)各餐廳衛生安全負責人，每日依照「東方學校財團法人東方設計學院膳食衛生管理檢查表」之內容逐項檢查、紀錄，不合格項目應自行改善，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核，且填畢表格妥善建檔保存 1 年，以備查核。

二、學校自行衛生管理

- (一)每週本校衛生督導人員，依照「東方學校財團法人東方設計學院膳食衛生管理檢查表」如附件，之內容實施衛生檢查，並將各餐飲單位之缺失及違規情形公佈，廠商不得拒絕。
- (二)實施衛生檢查後，負責人或衛生安全負責人需在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十二條、本校師生若有發生食物中毒，應儘速通知本校衛生保健組，供膳廠商應立即暫停營業並接受相關單位調查。若確定有其缺失，應立即改善並接受復檢，於復檢合格且盡醫療賠償及罰款之責任，經本校膳食衛生委員會核准後，始得繼續營業。

第十三條、應配合政府衛生機關之食品相關衛生規範及環保單位之相關規定（如垃圾分類、廚餘回收、不得免費供應塑膠袋及禁用塑膠類免洗餐具）。

第十四條、每學期結束時若無任何違反上述規定時，將由膳食衛生委員會頒發優良獎狀獎勵並公告之。

第十五條、調整商品價格或變更、新增供應商品（餐點）時，應先提出申請並經同意後才可販賣。

第十六條、罰款

- 一、衛生督導人員發現食品（飲料）逾期仍繼續販賣者，該廠商應立即將逾期商品下架，並罰款 1 千元。
- 二、本校教職員工生若發現或購買到逾期、未煮熟或是不潔之食品，經查證屬實，則該廠商須賠償 10 倍現金給每 1 位消費者。

- 三、違反上述各項規定及其它安全衛生事項，衛生督導人員將予以書面通知，5 天後復查(不含假日)，若仍犯相同錯誤，將予以罰款。第 1 次罰款 1 千 5 百元整，第 2 次罰款 3 千元整，如仍未改善，則送本校膳食委員會處理，若本校認定情節重大時，得終止合約。
 - 四、各餐飲單位應接受政府衛生機關不定期抽檢，如有不符合相關規定之處，應立即改善並罰款 3 千整，仍未改善或拒交罰款者，則送本校膳食委員會處理，若本校認定情節重大時，得終止合約。
 - 五、若違反本校「膳食衛生管理檢查表」中標示「*」之事項者，應立即改善並直接予以罰款 1 千元整。
 - 六、本校師生 5 人以下發生食物中毒，供膳廠商應罰款 3 萬 5 千元整；6-10 人中毒罰款 3 萬元整；11 人以上(含 11 人)中毒，由本校膳食督導委員會裁決，本校得視情況終止契約並依法究辦。如再發生中毒情形，得終止合約。
 - 七、罰款未依規定繳納日期繳納者，每逾 1 日加罰 1 千元，5 日內(不含假日)仍未交罰款者，則送本校膳食委員會處理，若本校認定情節重大時，得終止合約。
- 第十七條、本施行細則經本校膳食衛生管理委員會審議通過後，陳報 校長公佈後實施，修正時亦同。

東方學校財團法人東方設計大學 商店衛生管理檢查表

商店名稱：_____ 衛生安全負責人：_____ 負責人：_____

工作人員：_____人 工讀生：_____人 檢查日期：_____年_____月_____日_____時_____分

檢 查 項 目		罰 款	檢 查 結 果	改 善 建 議
工作人員 個人衛生	1.餐飲從業人員（包含工讀生）健康檢查結果報告書、人員名冊、合格丙級以上烹調技術士證及 8 小時餐飲衛生研習證書（不含工讀生）送至衛生保健組存查。	1500		
	*2.工作時須穿戴整潔工作衣帽，不得穿拖鞋，配戴識別證。	1000		
	*3.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	1000		
	*4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	1000		
	*5.工作人員手部有膿瘡、外傷時，傷口較小者應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作。若傷口較大者或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及餐具之工作。	1000		
販賣場所 衛生	*1.應有足夠而乾淨之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	1000		
	*2.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，應加蓋貯存，置於室溫下不得超過 2 小時。	1000		
	3.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	1500		
	4.地板應保持乾淨不得有積水或油膩之情形。	1500		
原物料 倉庫衛生	1.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。	1500		
	2.倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。	1500		
	3.原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。	1500		
	4.不得住宿及飼養牲畜。	1500		
其他	*1.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、自動門、空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。	1000		
	2.四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理保持暢通。	1500		
	*3.布丁、果凍、鮮乳、便當等應存放於冷藏設備中，保持冷藏 7°C 以下。	1000		
	*4.販賣包裝食品應明確標示製造日期及成分，且過期食品不得販售。	1000		
	5.垃圾桶應隨時加蓋並每日清洗，保持乾淨。	1500		
	6.是否設置滅火器，且需固定及定期保養。	1500		
	*7.每日應留存一份茶葉蛋、關東煮，送至衛生保健組，保存 48 小時備驗。	1000		

	8. 各餐廳食品衛生負責人，每日依照「東方學校財團法人東方設計學院便利商店衛生管理檢查表」逐項檢查、紀錄，不合格項目自行改善，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核，且填畢表格妥善建檔保存一年，以備查核。	1500		
	冷凍庫溫度_____℃ 冷藏櫃溫度_____℃ 保溫食品中心溫度_____℃	1500		
罰款	1.未依規定繳納日期繳納（每逾一日罰款 1000 元）。			
場地維護費	1.未依規定繳納日期繳納（每逾一日罰款 1000 元）。			
其他違反食品衛生與環保政策事項				
檢查人員簽章		食品衛生安全負責人		
<p>註：第一次將不合格予以書面通知，五天後復查（不含假日），若仍犯相同錯誤，將予以罰款。</p> <p>註：若違反上述檢查項目中，標示「*」之事項者，應立即改善並直接予以罰款 1,000 元整。註：“O”代表合格，“X”代表不合格。</p>				

單位主管：

衛生督導人員：

東方學校財團法人東方設計大學 餐飲衛生管理檢查表

餐廳名稱：

負責人：

烹調人員數： 人

烹調人員以外之工作人數： 人

檢查日期： 年 月 日

檢查項目		檢查時間	罰款	檢查結果	建議改善
作業場所衛生管理業	1.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。		1500		
	2.盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。		1500		
	3.作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。		1500		
	4.作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		1500		
	5.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		1500		
	*6.作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。		1000		
	7.洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。		1500		
	8.切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。		1500		
	9.食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。		1500		
	10.應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。		1500		
	11.包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。		1500		
	*12.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。		1000		
	13.盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。		1500		
	14.廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。		1500		
	15.從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。		1500		

人員衛生管理	*16.從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。	1000		
	*17.離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。	1000		
	*18.從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	1000		
	*19.調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	1000		
	*20.從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。	1000		
	*21.直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	1000		
	*22.手指不可觸及餐具之內面或食物。	1000		
驗收及儲存衛生管理	23.食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。	1500		
	24.驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。	1500		
	25.冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為7°C或表面溫度10°C以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18°C或表面溫度-10°C以下。；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	1000		
	26.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	1500		
	27.乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。	1500		
	28.冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。	1500		
	29.前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。	1500		
其他	30.與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	1500		
	31.食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。	1500		

	32.油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。	1500		
	33.乾淨餐具之存放不得有污染之慮。	1500		
	34.餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。	1500		
	35.不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。	1500		
	*36.每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。	1000		
	37.私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。	1500		
	38.作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。	1500		
附 記	<p>三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽），</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。</p> <p>1. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度100°C，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度80°C，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>			
意 見				

單位主管：

衛生督導人員：