國立臺中教育大學餐飲衛生檢查

一、學校餐廚衛生檢查

平日由衛生保健組依「國立臺中大學餐廳衛生管理檢查表」一周二次進行檢查，不定期由衛生保健組兼任營養師進行抽查。

二、餐具檢查

每週由管理單位自我檢查，衛生保健組不定期至各餐廳進行餐具之澱粉性、脂肪性殘留物檢查，並將結果彙整紀錄。

三、食品微生物檢驗

不定期由衛生保健組進行食品之微生物檢驗，檢驗項目為大腸桿菌、大腸桿菌群，並將結果彙整紀錄。

四、油脂檢測

每週由管理單位自我檢查，衛生保健組定期進行油品品質檢查，並將結果彙整紀錄。

五、食材登錄

每日由管理單位自我依規登錄食材，衛生保健組定期督導。