

國立臺南高級商業職業學校自動檢查計畫

中華民國 107 年 07 月 12 日 107 年度第一次職業安全衛生工作小組訂定

中華民國 107 年 09 月 28 日行政會議修訂

一、依據

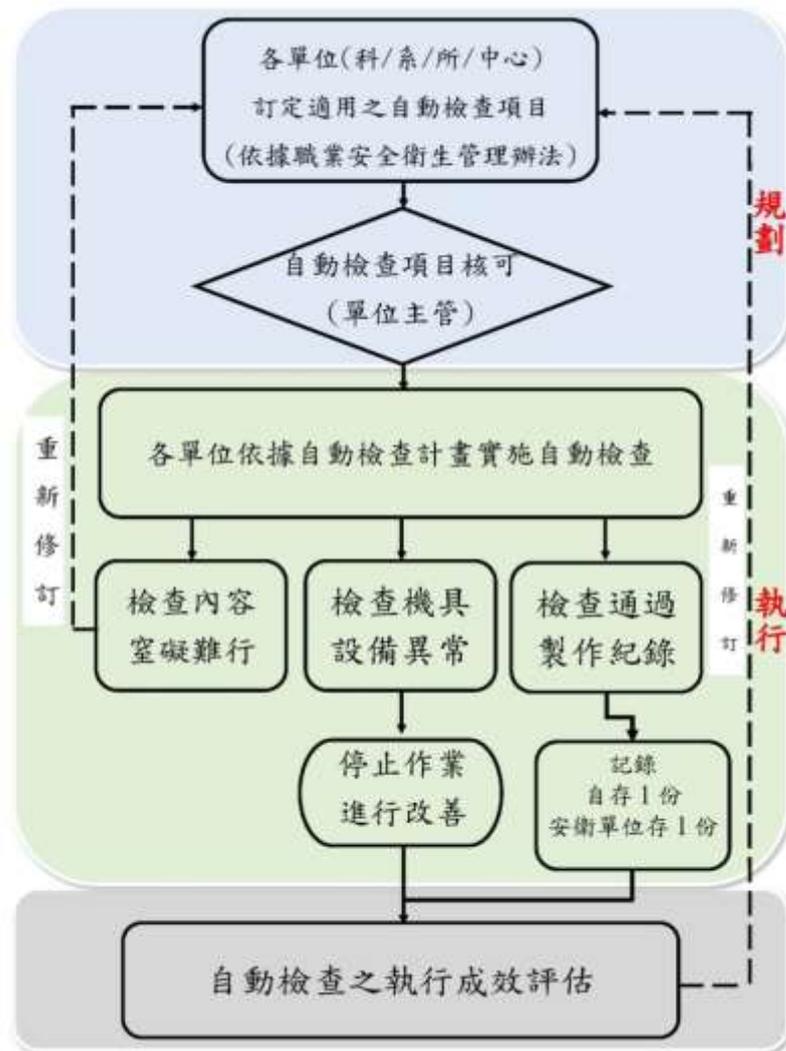
依職業安全衛生法(以下簡稱「職安法」)第 23 條及職業安全衛生管理辦法第 79 條規定，訂定本校安全衛生自動檢查計畫。

二、目的

- (一)藉由定期主動檢查安全衛生事項，預先發現不安全與不衛生因素，並設法消除或控制，以防止災害發生，保障校內工作者(教職員生)之安全與健康。
- (二)改進不安全與不衛生的工作環境、機械設備及動作行為，宣示校方關心校內工作者之安全與健康。
- (三)建立各種機械設備良好之檢查、保養制度，增進校內工作者之作業安全，並延長機械設備使用年限。

三、權責單位

- (一)職業安全衛生委員會：訂定自動檢查計畫，並負責自動檢查督導與查核工作。
- (二)各單位實驗室及實習工場場所負責人：擬訂場所自動檢查表及實施所轄場所安全衛生自動檢查，監督相關人員執行狀況，並定期向系所主管報告，檢查紀錄應留存 3 年以上，以備勞動檢查中心隨時到校查驗。
- (三)各單位主管：督導所屬實驗室及實習工場落實安全衛生自動檢查並核准檢查結果報告。
- (四)作業流程圖如下：



四、作業內容

(一)作業內容說明：

各單位實驗室及實習工場內機械、設備之定期檢查及作業檢點，應依實際需要自行訂定，並以檢點手冊、檢點表等為之。確實查詢校內機械、設備、或作業是否需進行自動檢查，各項機械設備之檢查項目（定期檢查、重點檢查、作業檢點等）、週期、可填入自動檢查計畫中（如附件一所示），各單位可依據前述計畫期程確實執行自動檢查。自動檢查時應確實填寫自動檢查紀錄表（如附件二所示）。各單位應依自動檢查紀錄表，按時檢查並於次月前將檢查結果擲交職業安全衛生管理單位或未設管理單位之安全衛生管理人員乙份，自存乙份。

(二)自動檢查類別：依其屬性區分為下列四種：

1. 定期檢查：即對工作場所各種機器、設備，依照其性質、使用時間而進行週期性檢查，目的是為了明瞭機械的使用狀況。檢查週期有：每週、每月、每季、每半年、每年、每兩年、每三年等不同間隔。
2. 重點檢查：即對某些特殊機械設備，於完成設置開始使用前或拆卸、改裝、修理後，就其部份重要處實施重點式檢查。
3. 作業檢點：可分機械設備之作業檢點與勞工作業有關事項之檢點及地震、颱風停止作業恢復使用或作業前，其屬於比較不詳細之檢查，目的在於了解當時機械設備或作業情形之概況。
4. 重新檢查：機械、設備停用 1 年以上或由國外進口、移動、改造等狀況，應進行重新檢查。

*自動檢查制度之建立，可參考機器設備操作與保養作業指導書。

(三)『每月、每週自動檢查表或每日點檢表』之制訂與使用：

1. 各實驗室及實習工場應由實驗室及實習工場負責人指派專人進行實驗室及實習工場之每日點檢、每週點檢及每月點檢，並記錄於「○○場所每月安全衛生檢查檢點記錄表」。
2. 各單位設備、機械等以全部或部份交付承攬(含維修)時，應以書面約定由承攬人實施執行自動檢查；並將實施內容包括自動檢查計畫及自動檢查紀錄表以書面送交主管單位或或未設管理單位之安全衛生管理人員存查，自動檢查紀錄執行單位必須保存一份，以備查核。
3. 職業安全衛生管理單位或未設管理單位之安全衛生管理人員，每年應確認各場所是否確實執行自動檢查，並就不符合部分提出改善建議，以方便後續實際改善之執行。職業安全衛生管理單位或未設管理單位之安全衛生管理人員應定期依「自動檢查實施管理表」之內容進行點檢，以查核各實驗室及實習工場及其他工作場所的安全衛生之管理是否確實，若有不符合者則應提出矯正及預防措施。
4. 內部溝通：各實驗室及實習工場或其他工作場所制定之各項「自動檢查表」須與實際操作、使用人員或檢查人員進行溝通、協調，完成各單位適用之表格，使實際操作、使用人員或檢查人員對檢查表內容認知一致，且均能接受與實行。檢查人員應由實驗室及實習工場負責人指派專人負責。

(四)自動檢查之人員教育訓練：

1. 自動檢查實施過程涉及需要各種專業技能，且需專業技術人員操作測定檢查，應依相關法規辦理。對於一般檢查人員亦同，促使每一檢查人員都具備相當的知識與技術。
2. 自動檢查表之執行：
 - (1)設備或設施日常性之保養及維護作業，依相關之機器設備操作與保養作業指導書執行。
 - (2)各場所依其作業內容執行相關之檢查，自動檢查記錄由實驗室及實習工場或其他工作場所之單位自行保存備查。
 - (3)各場所若檢查不合格或異常情形，應依本校相關規定辦理。

(五)安全衛生自動檢查表應就下列事項紀錄

1. 檢查年、月、日。
2. 檢查方法。
3. 檢查部份。
4. 檢查結果。
5. 實施檢查者之姓名。
6. 依檢查結果採取改善措施之內容。

(六)安全衛生自動檢查紀錄注意事項

1. 『自動檢查表』於機器、設備改變時，應由實際操作、使用人員、或檢查人員提出修訂，並於修訂後應知會職業安全衛生管理單位或未設管理單位之安全衛生管理人員，然後重新執行。
2. 自動檢查記錄應保存三年。

(七)發生不安全衛生狀態及行為處理注意事項：

1. 職業安全衛生管理辦法第 81 條規定作業人員、主管人員、及職業安全衛生管理人員實施檢查、檢點，如發現對校內工作者有危害之虞時應即報告上級主管。於實施自動檢查，發現有異常時，應立即檢修及採取必要措施。
2. 職業安全衛生管理辦法第 84 條規定，學校以其事業之全部或部分交付承攬或再承攬時，如該承攬人使用之機械、設備或器具係由學校提供，該機械、設備或器具應由原事業單位實施定期檢查及重點檢

查。前項定期檢查及重點檢查於有必要時得由承攬人或再承攬人會同實施。

3. 前述之定期檢查及重點檢查如承攬人或再承攬人具有實施之能力時，得以書面約定由承攬人或再承攬人為之。
4. 職業安全衛生管理辦法第 85 條規定，學校承租、承借機械、設備或器具供校內使用者，應對機械、設備或器具實施自動檢查。
5. 前項自動檢查之定期檢查及重點檢查，於學校承租、承借機械、設備或器具時，得以書面約定由出租、出借人為之。

(八)專業技術事項之安全衛生定期檢查、設備合格檢查應按時檢查，危險性機械、設備應委請（代）檢查機構，經檢查合格取得合格證後才能使用。使用超過規定期間者，非經再檢查合格不得繼續使用。

(九)學校應統計於本年度校內所執行自動檢查結果，並依據統計結果分析本年度之執行成效，以作為未來改善之依據。

五、本計畫經本校職業安全衛生工作小組訂定後，並送行政會議審議，並經校長核定後實施，修正時亦同。

附件一

國立臺南高級商業職業學校自動檢查計畫

學校名稱：國立臺南高級商業職業學校				單位：綜合職能科(烘焙教室場所)													
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 (委託辦理)	經費	_____年 預定實施月份或日期												備註	
				<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>		
烤箱	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點	特教組															
攪拌機	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點	特教組															
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：_____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																

說明：自動檢查計畫應以各個機械、設備或作業為單位，並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)

附件一

國立臺南高級商業職業學校自動檢查計畫

學校名稱：國立臺南高級商業職業學校				單位：觀光事業科(烹調教室場所)														
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 (委託辦理)	經費	_____年 預定實施月份或日期												備註		
				<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>			
爐台	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點	觀光科																
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	
	<input type="checkbox"/> 定期檢查 (週期：____) <input type="checkbox"/> 列管檢查 <input type="checkbox"/> 重點檢查 <input type="checkbox"/> 作業檢點																	

說明：自動檢查計畫應以各個機械、設備或作業為單位，並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)

國立臺南高級商業職業學校烘焙教室機械/設備-自動檢查紀錄表

作業場所名稱：烘焙教室

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	
烤箱		目視/實測			
攪拌機		目視/實測			
		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：

場所負責人：

單位主管：

國立臺南高級商業職業學校烹調教室機械/設備-自動檢查紀錄表

作業場所名稱：烹調教室

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	
爐台		目視/實測			
瓦斯		目視/實測			
		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：

場所負責入：

單位主管：