**（附表16）乾燥機、烘箱、烤箱每年定期檢查(醫檢、生技、職安、餐旅科)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 場所名稱： | | 放置地點： | | 檢查日期： 年 月 日 | | |
| 項次 | 檢 點 項 目 | | 檢查方法 | | 檢查結果 | 改善措施 |
| 1. | 內、外部是否有損傷，變型或腐蝕 | |  | |  |  |
| 2. | 換氣設備或安全閥、壓力錶是否正常 | |  | |  |  |
| 3. | 窺視孔、出入孔、排氣孔等開口部是否正常 | |  | |  |  |
| 4. | 內部溫度設定裝置及調整裝置是否正常 | |  | |  |  |
| 5. | 設置於內部之電氣及配線是否正常 | |  | |  |  |
| 6. | 設置於內部之機械是否正常 | |  | |  |  |
| 7. | 其他 | |  | |  |  |
| 檢查人員： | | 場所責負人： | | 單位主管： | | |
| 1. 依「職業安全衛生管理辦法」第27條辦理。 2. 檢查結果：正常打ˇ，異常打×，如無此項檢點項目請以”─”示之。 3. 表格保存三年。 4. 每年檢查完後，請妥善留存或送影本一份至職業安全衛生管理單位或管理人員以供備查。 | | | | | | |