

大仁科技大學環境考量面鑑別評估表

部門：食品系

填表日期：100年 08月 08日

流程或區域名稱：食品加工廠I107

流水號	流程 或 區域(照片)	部門	考量面項次	活動/產品/服務	環境考量面/環境衝擊	狀況	時間	影響分類	現況管制/ 監控方式	環境風險評估 【(O+D)*C=R】					改善優先次序
						N/A/E	P/C/F			F		C	R	L/M/H	
										O	D				
1	烹飪油炸作業	食品系	I107-001	廢油回收再利用	烹調油炸時所產生	N	C	資源	合格廠商回收處理	2	1	6	18	L	
2	烹飪油炸作業	食品系	I107-002	油煙	烹調油炸時所產生	N	C	空	抽油煙機濾網定期更換/改變食品烹調方式(真空油炸或水煮)	2	3	4	20	L	
3	清洗作業	食品系	I107-003	生活污水清洗用水	清洗器具所產生	N	C	水	流入污水處理廠處理	4	1	4	20	L	
4	實驗場所的清洗	食品系	I107-004	生活污水清洗用水	實驗場所的清洗	N	C	水	流入污水處理廠處理	4	1	4	20	L	
5	烹飪油炸作業	食品系	I107-005	瓦斯	加工烹調油炸時使用	N	C	能資源	合格廠商妥善處理	3	1	6	24	L	
6	烹飪油炸作業	食品系	I107-006	電	學生實習	N	C	能資源	教育訓練	3	2	6	30	M	
7	能資源	食品系	I107-007	實驗室照明燈光	不使用時，未關閉電源/能源耗損	N	C	資源	由任課老師於上課完畢後進行檢視確認關閉電源	3	2	6	30	M	
8	加工廠燈管	食品系	I107-008	燈具/燈管	燈管損壞無統一收集/產生有害廢棄物	N	P	能源	統一收集交資源回收中心	2	2	6	24	L	
9	烹飪油炸作業	食品系	I107-009	緊急應變	人員使用不當、造成應變不良/產生環境與人員傷害	E	F	水污	教育訓練	1	2	6	18	L	

10	消防系統	食品系	I107-010	消防系統	手持式滅火器壓力不足、火災時無法發揮效用/造成空污。	A	F	空	定期巡檢、測試	2	1	6	18	L	
11	消防系統	食品系	I107-011	消防系統	手持式滅火器壓力不足、火災時無法發揮效用/造成水污。	A	F	水	定期巡檢、測試	2	1	6	18	L	
12	消防系統	食品系	I107-012	消防系統	手持式滅火器壓力不足、火災時無法發揮效用/造成、廢棄物。	A	F	廢	定期巡檢、測試	2	1	6	18	L	
13	消防系統	食品系	I107-013	消防系統	手持式滅火器壓力不足、火災時無法發揮效用/造成資源浪費。	A	F	資源	定期巡檢、測試	2	1	8	24	L	

備註：「時間」欄——P：代表過去 C：代表現在 F：代表未來；「狀況」欄——N：代表正常作業 A：代表異常作業 E：代表緊急與意外事件

填表人：鄔文盛

審核：

核准：

表單編號：E-02-02-01

保存期限：三年