

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月7日10時

餐廳名稱：萊爾富





烹調人員人數：0

餐廳負責人姓名：劉伊茜

烹調人員以外之專任工作人數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	2	/	不適用
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	/	不適用
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	/	不適用
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	/	不適用
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	每位 2 點並 罰鍰\$2000	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。	每位 1 點並 罰鍰\$500	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包裝處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	2	/	不適用
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如掃帚、拖把等)應有專用場所放置，清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之製劑外，不得存放使用。			不適用
	12. 食品業有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	記2點並每項過期品罰銀\$500		不適用
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1		不適用
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	3	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。 <u>倉儲場所</u> 須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1		不適用
	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手那應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	2		不適用
18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰櫃不應放置製冰機內。	1		不適用	
食品製備				

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定，總烴性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	/	不適用
用餐場所及用餐器具 衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	/	不適用
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	/	不適用
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	/	不適用
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登載供餐之 <u>菜單</u> 、 <u>食材</u> 、 <u>調味料</u> ，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	/	不適用
其他			無	
違規記點_總計		0		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員： 	膳食指導委員會委員： 衛生教育組組長： 	營養師： 學務長： 	
會簽	總務處資產經營管理組：			

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月16日 10時

餐廳名稱：萊爾富

烹調人員人數： 0

餐廳負責人姓名：劉伊茜

烹調人員以外之專任工作人員數： 2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	2	/	不適用
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	/	不適用
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	/	不適用
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	/	不適用
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	每位 2 點並 罰鍰\$2000	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。	每位 1 點並 罰鍰\$500	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包裝處理後，配戴不透水手套始能工作；禁止傷口直接接觸食品。	2	/	不適用
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如抹布、拖把等)應有專用場所放置，清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		/	不適用
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	記2點並每項過期品罰鍰\$500	/	不適用
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1	/	不適用
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	3	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。 <u>倉儲場所</u> 須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可案號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1.	/	不適用
食品製備	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形，切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，加以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉汙染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、黴污、裂縫等情形。	2	/	不適用
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關記錄。冰櫃不應放置製冰機內。	1	/	不適用

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
用 餐 場 所 及 用 餐 盛 具 衛 生 管 理	19. 油炸食品用油應定期換油，其得留相鄰紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	/	不適用
	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑，無凹點或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	1	/	不適用
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	1	/	不適用
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	/	不適用
校 園 食 材 登 錄 平 臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	/	不適用
其 他			無	
違規記點_總計		0		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人： 陳瑞琦	膳食指導委員會委員： 	營養師： 王俞婷	
	餐廳督導人員： 護理師葉伊芹 113. 5. 16	衛生教育組組長： 陳美芳 113.0521	學務長： 陳其昌	
會簽	總務處資產經營管理組：			

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：113年5月20日10時

餐廳名稱：萊爾富

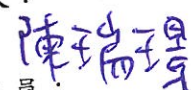
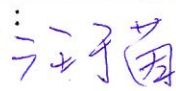



烹調人員人數：0

餐廳負責人姓名：劉伊茜

烹調人員以外之專任工作人員人數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	2	/	不適用
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	/	不適用
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	/	不適用
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	/	不適用
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	每位 2 點並 罰鍰\$2000	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。	每位 1 點並 罰鍰\$500	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包裝處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	2	/	不適用
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之製劑外，不得存放使用。			不適用
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	記2點並每項過期品罰鍰\$500		不適用
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1		不適用
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	3	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1		不適用
食品製備	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食之刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並配戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	2		不適用
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並備有相關紀錄。冰貯不應放置製冰機內。	1		不適用

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總烴烴性化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		/	不適用
用餐場所及用餐盛具 衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹痕或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、粉塵及其物剝落等情形。		/	不適用
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		/	不適用
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	/	不適用
校園食材 登錄平臺	24. 定期至平臺登錄供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	/	不適用
其他			無	
違規記點_總計		0		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人：  餐廳督導人員： 	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長： 	營養師：  學務長： 	
會簽	總務處資產經營管理組：			

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：117年5月7日10時

餐廳名稱：萊爾富

烹調人員人數：0

餐廳負責人姓名：劉伊茜

烹調人員以外之專任工作人數：2

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	2	/	不適用
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	1	✓	
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	1	✓	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	1	/	不適用
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	1	/	不適用
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	1	/	不適用
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	每位 2 點並 罰鍰\$2000	✓	
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。	每位 1 點並 罰鍰\$500	✓	
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒，工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作，手上有傷口時，應經過適當的包裝處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	2	/	不適用
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	1	✓	

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	11. 清潔用具(如掃帚、拖把等)應有專用場所放置，清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機構之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除除菌衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。			不適用
	12. 食品業有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	記2點並每項過期品罰鍰\$500		不適用
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	1		不適用
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。食材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	3	✓	
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	1		不適用
	17. 食品製備過程應維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。切割生、熟食之刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉汙染。切割熟食食品手筴應保持清潔，並配戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、鏽污、裂縫等情形。	2		不適用
18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保存抽驗紀錄，冰櫃不應放置異味物品。	1		不適用	
及供膳衛生管理				

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
用 餐 場 所 及 用 餐 盛 具 衛 生 管 理	19. 油炸用食用油應定期換油，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油溫控制應符合相關規定；總酸值化合物含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		/	不適用
	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑，無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		/	不適用
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行；洗滌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		/	不適用
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1	/	不適用
校 園 食 材 登 錄 平 臺	24. 定期至平臺登錄供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	/	不適用
其 他			無	
違規記點_總計		0		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人： <u>劉伊茹</u> 餐廳督導人員： 護理師葉伊芹 113. 5. 27	膳食指導委員會委員： <u>張欣</u> 衛生教育組組長： 學生事務處 衛生教育組組長 陳美芳	營養師： 兼任 營養師 王俞婷	學務長： 學生事務處 學務長 陳其昌
會簽	總務處資產經營管理組：			

