

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4月9日 11時

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：1

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：3

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。	1	✓	
	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	✓	
	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	✓	
	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	✓	
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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
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(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	✗	員工廁所應放置洗手乳、擦手紙

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒 等化學物質管理	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藥劑外,不得存放使用。	1	✓	
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。	1	✓	
	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	✓	
	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。	1	✓	
	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	△	建議開封後的白米應以收納桶保存
	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	✓	
食品製備 及供膳衛生管理	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、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
	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。冰鏟不應放置製冰機內。	1	✓	

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	✓	
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	✓	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：般碗 面粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：陳瑞奴 </div>
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌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	✓	
	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	✓	
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	✓	
違規記點_總計		○ 針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人：王智鴻 膳食指導委員會委員：陳瑞奴 營養師：兼任王俞婷 餐廳督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; color: red; font-weight: bold;">護理師葉伊芹</div> <div style="color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">113. 4. 09</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; color: red; font-weight: bold;">學生事務處 衛生教育組組長陳美芳</div> </div> <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; color: red; font-weight: bold;">學生事務處 學生事務長陳其昌</div> </div> </div>			
會簽	總務處資產經營管理組：			

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查改善通知單(含口頭警告)

餐廳名稱：久揚美食

檢查時間：113年4月9日 11時 分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
10	員工廁所應放置洗手乳、擦手紙	*請於113年4月15日前改善完成，並接受複檢。
15	建議開封後的白米以收納桶保存 or 完整封口	*請於113年4月15日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
<p>說明：</p> <p>(1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。</p> <p>(2) 根據本校「餐飲衛生管理檢查表」及「餐廳場地租賃契約書」內項目檢查，第一次予以輔導登記於本單並要求限期改善，若未於期限內改善（複檢不合格），將依違規事項「記點」處理。</p>		
餐廳負責人 王智鴻	餐廳督導人員 護理師葉伊芹	營養師 兼任王俞婷

第一聯：衛生教育組留存（白） 第二聯：餐廳留存（紅）

(會警廳口舍)單映戲善好查錄野管主謝煒發學大社林雲立國

台 租 11 日 9 月 7 年 511 : 閱 報 查 錄

身 美 壯 人 : 蘇 亦 顯 發

難 數 善 好	因 原 \ 實 事	善 好 數 更
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>	<p>總 務 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員</p>	<p>01</p>
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>	<p>總 務 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 。 附 錄 第 10</p>	<p>己 1</p>
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>。錄 野 受 錄 並， 錄 完 善 好 前 日 己 1 日 7 年 511 發 錄 *</p>		
<p>： 即 錄 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (1) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (2) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (3) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (4) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (5) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (6) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (7) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (8) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (9) 。 野 機 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發 工 員 對 本 錄 野 (10)</p>		
<p>總 務 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發</p>	<p>總 務 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發</p>	<p>總 務 課 署 署 長 蘇 亦 顯 發</p>

(珠) 存 留 錄 發 : 辦 二 第 (白) 存 留 錄 發 主 謝 : 辦 一 第

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：久揚

檢查時間：113年4月12日 11時

上次應改善事項	詳見113/4/19 餐飲衛生管理檢查改善通知單		
複查	項次	結果	檢核
	10	洗手設備用品已備齊全	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	15	未發現拆封後未密封米袋	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
			合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
			合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
			合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
違規記點	項次	記點	本次計 <u>0</u> 點 從13年1月1日起至13年4月12日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>王智鴻</u>
	/	/	
	/	/	
	/	/	
	/	/	
備註			
核章	營養師： 餐廳督導人員： 護理師 葉伊芹 113/4/12	衛生教育組組長： 學生事務處衛生教育組組長 陳美芳	學務長： 學生事務處學生事務長 陳其昌
會簽	總務處資產經營管理組：		

缺失改善前後對照表(久揚餐廳 1130409)

<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 9 日</u> 項次 10 員工廁所應放置洗手乳、擦手紙</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 4 月 12 日</u> 項次 10 已改善</p>
 <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">久揚,員工廁所未放置洗手乳和擦手紙</p>	 <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">4月 12日</p>
<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 9 日</u> 項次 15 建議開封後的白米以收納桶保存或完整封袋</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 4 月 12 日</u> 項次 15 已改善</p>
 <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">久揚,已拆封的白米建議以收納桶密封</p>	 <p style="color: red; font-weight: bold; text-align: center;">4月 12日</p>

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4月16日10時30分

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

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。	1	✓	
	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	△	走入式冰箱門 加強清潔
	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	✓	
	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	✓	
	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	✓	
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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
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	△	洗手枱加強 清潔(顧客用)

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藥劑外,不得存放使用。	1	✓	
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。	1	✓	
	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	✓	
	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。	1	✓	
	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	✓	
食品製備及供膳衛生管理	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、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
	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。冰鏟不應放置製冰機內。	1		

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	✓	
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	✓	器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：碗、盤 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：葉伊芹
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌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	✓	
	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	✓	
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	✓	
違規記點_總計		○ 針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。		
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：  113. 4. 16	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4月22日 10時30分

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

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。	1	✓	
	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	✗	① 用餐區及自助餐檯地板黏膩加強清潔
	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	✓	② 入口處天花板
	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	✓	蜘蛛網 ③ 自助餐檯加熱水中
	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	✓	有許多菜渣 飛蚊
	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	✓	
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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
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藥劑外，不得存放使用。	1	✓	
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、 <u>進貨日期</u> 、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。	1	X	洋蔥絲及沙拉醬 過期 洋蔥絲有效 113.4.18 沙拉醬有效 113.4.7
	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	✓	
	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。	1	△	① 冷藏溫度表修正專 家方式 ② 門把上靜淨清潔
	15. 乾料、 <u>包材</u> 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	X	紙盒應離地 擺放
	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	✓	
食品製備	17. <u>食品製備過程</u> 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、髒污、裂縫等情形。	1	✓	
	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。冰鏟不應放置製冰機內。	1	/	

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	✓	
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	✓	器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：碗、盤 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：葉伊芹
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌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	✓	
	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	✓	
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	✓	
違規記點_總計		0 針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。		
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：  113. 4. 22	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長：  1130501	營養師：  學務長： 	
會簽	總務處資產經營管理組：			

青學

。新編國語教科書。第...卷。第...號。...

王...會

王...會

...

...

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查改善通知單(含口頭警告)

餐廳名稱：**久揚美食**

檢查時間：113年4月22日 10時 30分





應改善項次	事實 / 原因	改善建議
2	① 用餐區及自助餐檯面地板黏膩 ② 入口處天花板蜘蛛網 ③ 自助餐檯加熱水中有菜渣、飛蚊	加強清潔 *請於113年4月29日前改善完成，並接受複檢。
15	紙餐盒應離地擺放	*請於113年4月29日前改善完成，並接受複檢。
12	食材過期。洋蔥絲有敵113.4.18 沙拉醬有敵113.4.21	立即丟棄 *請於113年4月29日前改善完成，並接受複檢。
14	① 冷藏溫度表修正紀錄方式 ② 門把上髒污清潔(走入式冰箱)	*請於113年4月29日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
<p>說明：</p> <p>(1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。</p> <p>(2) 根據本校「餐飲衛生管理檢查表」及「餐廳場地租賃契約書」內項目檢查，第一次予以輔導登記於本單並要求限期改善，若未於期限內改善(複檢不合格)，將依違規事項「記點」處理。</p>		
餐廳負責人 王智鴻	餐廳督導人員 護理師葉伊芹	營養師 兼任王俞婷

第一聯：衛生教育組留存(白) 第二聯：餐廳留存(紅)

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：久揚

檢查時間：113年4月 23日 12時
25

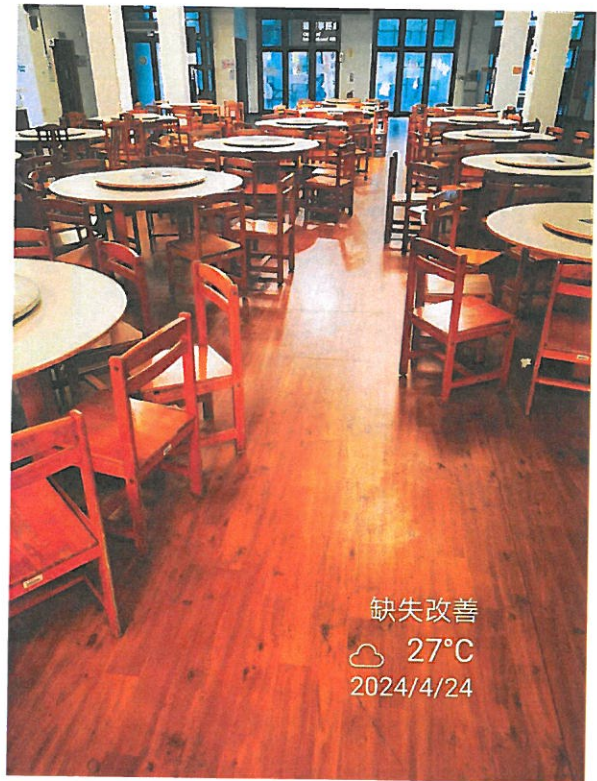
上次應改善事項	詳見113/4/22餐飲衛生管理檢查改善通知單			
複查	項次	結果	檢核	
	2	地板、天花板、加熱檯均已清潔	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	15	已執高離地	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	12	抽查無發現過期品	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	14	已修正紀錄方式；門框已清潔	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
		✓	合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
違規記點	項次	記點	本次計 <u>0</u> 點 從 <u>13</u> 年 <u>1</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>13</u> 年 <u>4</u> 月 <u>25</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>尹玉娟</u>	
備註				
核章	營養師： 	餐廳督導人員： 113.4.25 	衛生教育組組長： 	學務長： 
會簽	總務處資產經營管理組：			

缺失改善前後對照表(久揚餐廳 1130422)

(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 2
用餐區及自助餐檯地板黏膩加強清潔



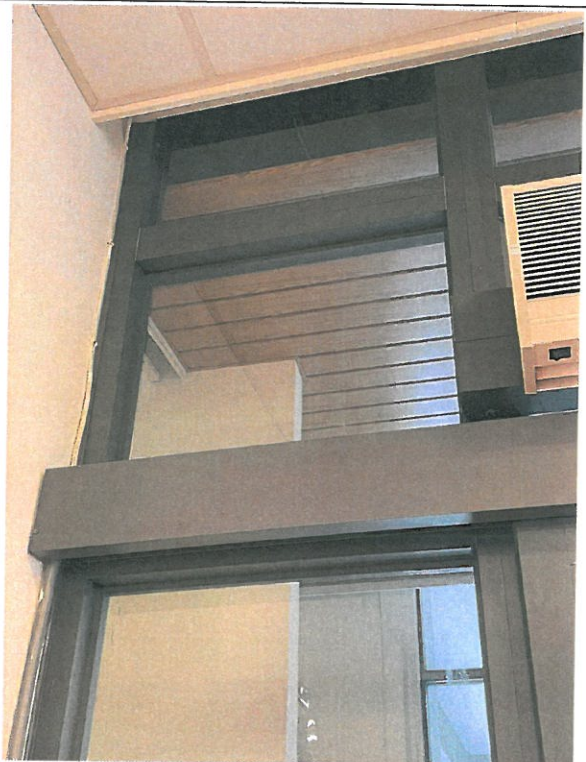
(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 24 日
項次 2
已改善



(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 2
入口處天花板蜘蛛網



(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 25 日
項次 2
已改善



(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 2
自助餐檯加熱水中有菜渣、飛蚊



(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 24 日
項次 2
已改善



(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 15
紙餐盒應離地擺放



(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 23 日
項次 15
已改善



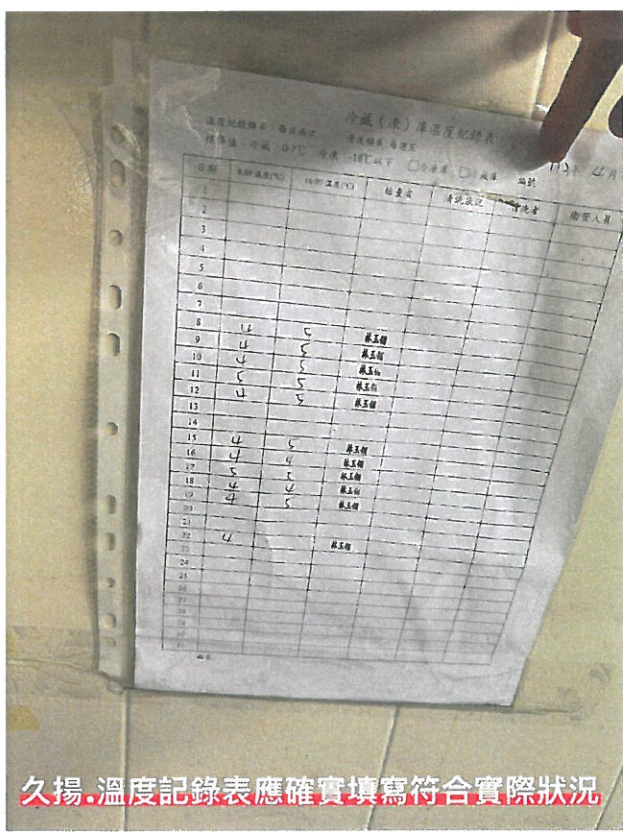
(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 12
食材過期

(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 3 月 12 日
項次 12
已改善



(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 14
冷藏溫度表修正記錄方式

(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 25 日
項次 14
已改善



冷藏(凍)庫溫度紀錄表
溫度紀錄頻率：每日兩次
清洗頻率：每週五
標準值：冷藏：0-7°C 冷凍：-18°C 以下

日期	8:00 溫度(°C)	20:00 溫度(°C)	檢查者	清洗狀況	清洗者	備註
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8	4	5	林玉翎			
9	4	5	林玉翎			
10	4	5	林玉翎			
11	5	5	林玉翎			
12	4	5	林玉翎			
13						
14						
15	4	5	林玉翎			
16	4	4	林玉翎			
17	5	5	林玉翎			
18	4	4	林玉翎			
19	4	5	林玉翎			
20						
21						
22	4.3	5.2	林玉翎			
23	4.2	5.1	林玉翎			
24	3.8	6.2	林玉翎			
25	4.1		林玉翎			

(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 22 日
項次 14
門把上髒污清潔

(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 25 日
項次 14
已改善



久揚.走入式冰箱門把髒污



缺失改善
27°C
2024/4/25

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4月29日 10時20分

餐廳名稱：久揚美食

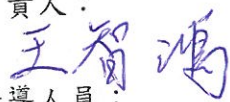



烹調人員人數：乙

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：乙

	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。	1	✓	
	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	✓	
	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	✗	截油槽加強清潔
	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	✓	
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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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、如廁後或手部受汙染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	1	✓	
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藥劑外，不得存放使用。	1	✓	
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。	1	✗	食品標籤日期重複貼，無法查看正確有效日期
	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	✓	
	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。	1	✓	
	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	✗	番薯粉開封日未更新
	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	✓	本次查見味精 TFAA1D001297000
食品製備及供膳衛生管理	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。切割熟食食品手部應保持清潔，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。	1	✓	
	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。冰鏟不應放置製冰機內。	1	✓	

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	✓	
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	✓	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：<u>碗、盤子</u> 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：<u>加強</u> 檢測人：<u>黃妮綺</u> </div>
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌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	△	
	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	✓	
校園 食 材 登 錄 平 臺	24. 定期至平臺登載供餐之 <u>菜單、食材、調味料</u> ，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	1	✓	
違規記點_總計		○針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。		
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：			

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查改善通知單(含口頭警告)

餐廳名稱：**久揚美食**

檢查時間：**113年4月29日10時30分**



應改善項次	事實 / 原因	改善建議
5	截油槽加強清潔	*請於 113年5月3日 前改善完成，並接受複檢。
12	食品標籤日期重複貼、無法查看正確有效日期	*請於 113年5月3日 前改善完成，並接受複檢。
15	番薯粉開封日未更新	*請於 113年5月3日 前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
		*請於 年 月 日前改善完成，並接受複檢。
<p>說明：</p> <p>(1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。</p> <p>(2) 根據本校「餐飲衛生管理檢查表」及「餐廳場地租賃契約書」內項目檢查，第一次予以輔導登記於本單並要求限期改善，若未於期限內改善(複檢不合格)，將依違規事項「記點」處理。</p>		
餐廳負責人 王智鴻	餐廳督導人員 護理師葉伊芹	營養師 兼任營養師王俞婷

第一聯：衛生教育組留存(白) 第二聯：餐廳留存(紅)

國立雲林科技大學管理學院圖書館(合口) 查驗善後單

查驗日期：11年11月10日

負責人：蔡文雄

查驗善後	原因 / 實事	善後處理
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日	蔡文雄、蔡文雄、蔡文雄	已
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日	蔡文雄、蔡文雄、蔡文雄	已
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日	蔡文雄、蔡文雄、蔡文雄	已
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日		
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日		
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日		
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日		
。檢點受封並，查完善後前日 11 年 11 月 10 日		
<p>。照檢「課要置館會員委等辭會翻」林本翻 (1) 于六一案，查驗日期內「書內獎賞財款款翻發」以「查驗查驗管理主衛檢發」林本翻 (2) 等照檢辭。 (辭合不辭辭) 善後內期限未答。善後限別未要並單本於5日登報辭以 。照檢「課要置」真</p>		
 蔡文雄	 蔡文雄	蔡文雄

(白) 特留聯育檢主衛：第一案 (或) 特留聯發：第二案

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：久揚

檢查時間：113年5月2日 13時

上次應改善事項	詳見113/4/29餐飲衛生管理檢查改善通知單			
複查	項次	結果	檢核	
	5	截油槽已定期清潔。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	12	已通知供應商(蛋商)應更新日期標籤。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	15	開封日已更新。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
			合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
		合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>		
違規記點	項次	記點	本次計 <u>0</u> 點 從13年1月1日起至13年5月2日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>王智鴻</u>	
	/	/		
	/	/		
	/	/		
	/	/		
備註				
核章	營養師： /	餐廳督導人員： 護理師 葉伊芹	衛生教育組組長： 衛生教育組組長 陳美芳 1130523	學務長： 學生事務處 陳其昌 學生事務長
會簽	總務處資產經營管理組：			

昌其東

衣美刺

中野業

缺失改善前後對照表(久揚餐廳 1130429)

<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 29 日</u> 項次 5 截油槽加強清潔</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 5 月 2 日</u> 項次 5 已改善</p>
 <p style="color: red; font-weight: bold;">久揚.截油槽加強清潔</p>	
<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 29 日</u> 項次 12 蛋品標籤日期重複貼，無法查看正確有效日期</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 5 月 2 日</u> 項次 12 已改善</p>
 <p style="color: red; font-weight: bold;">久揚.蛋品日期重複張貼無法辨識</p>	

(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 29 日
項次 15
番薯粉開封日期未更新



(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 5 月 2 日
項次 15
已改善

