

## 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10時30分

餐廳名稱：心心複合式餐飲

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲

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               | ✓   |            |
|          | 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。  | 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。  | 2               | ✗   | 供顧客使用洗手檯髒污 |

|                 | 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。 | 記2點並每項過期品罰鍰\$500 | ✓   |      |
|                 | 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。  | 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                | ✓   |      |
| 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。  | 2                | ✓   |      |
|                 | 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<br>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。<br><b>針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。</b>                    | 1   | △                       | <table border="1"> <tr> <td>器具清潔度檢查</td> <td>結果「V」正常、「X」異常</td> </tr> <tr> <td>器具項目：碗</td> <td></td> </tr> <tr> <td>澱粉性殘留檢查：</td> <td>加強清洗</td> </tr> <tr> <td>脂肪性殘留檢查：</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>檢測人：</td> <td>陳瑞敏</td> </tr> </table> | 器具清潔度檢查 | 結果「V」正常、「X」異常 | 器具項目：碗 |  | 澱粉性殘留檢查： | 加強清洗 | 脂肪性殘留檢查： | ✓ | 檢測人： | 陳瑞敏 |
|   | 器具清潔度檢查  | 結果「V」正常、「X」異常   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
|   | 器具項目：碗   |   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
|   | 澱粉性殘留檢查：   | 加強清洗  |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 脂肪性殘留檢查：  | ✓  |   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 檢測人：  | 陳瑞敏  |   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 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<br>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   | ✓                       |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 其他  |  |   | 無                       |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 違規記點 總計   |  | 0   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 備註  | *結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。   |   | 針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。        |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 意見  |  |   |                         |  |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 核章  | 餐廳負責人：張文科<br>餐廳督導人員：<br><b>護理師葉伊芹</b><br><b>113. 4. 09</b>   | 膳食指導委員會委員：陳瑞敏<br>衛生教育組組長：<br><b>學生事務處 衛生教育組組長 陳美芳</b> | 營養師：<br><b>兼營養師 王俞婷</b> | 學務長：<br><b>學生事務處 學生事務長 陳其昌</b>   |         |               |        |  |          |      |          |   |      |     |
| 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：心心複合式餐飲 檢查時間：113年4月9日10時30分

| 應改善項次  | 事實 / 原因              | 改善建議  |
|--|----------------------|---|
| 10   | 供顧客使用洗手台髒污           | *請於 <u>113</u> 年 <u>4</u> 月 <u>15</u> 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。                               |
|  |                      | *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 <u>張文科</u>   | 餐廳督導人員 <u>護理師葉伊芹</u> | 營養師 <u>兼任營養師王俞婷</u>                                 |

第一聯：衛生教育組留存（白） 第二聯：餐廳留存（紅）

(台警煎口舍)單味飯善效查錄野管主謝煒發學大社林雲立國

台警煎口舍 01日9月4年(11): 閱和查錄 同發合錄 11/11: 辦子靈發

| 類 數 善 效                     | 因 原 \ 實 事       | 善 效 總 數 |
|-----------------------------|-----------------|---------|
| 。錄野受錄並，效完善效前日 21月4年(11) 效數* | 已(清)野受錄並(用)野受錄並 | 01      |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |
| 。錄野受錄並，效完善效前日 月 年 效數*       |                 |         |

: 即錄

。野發 [ 課要置這會員委野發食翻 ] 錄本錄野 (1)  
 午次一第，查錄目取內 [ 書出獎實錄此錄野發 ] 及 [ 表查錄野管主謝煒發 ] 錄本錄野 (2)  
 專野發錄， ( 錄合不錄野 ) 善效內野發未發，善效野發來要並單本錄野登野錄以  
 。野發 [ 課要 ] 取



警 發 辦



管 錄 發  
員 人 專

王 文 發

錄 發  
入 責 負



# 國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：10、10

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                                | 洗手檯已清潔                               | 合格 <input checked="" type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>             |
|         |                                   |                                      | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                        |
|         |                                   |                                      | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                        |
|         |                                   |                                      | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                        |
|         |                                   |                                      | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                        |
| 違規記點    | 項次                                | 記點                                   | 本次計 <u>0</u> 點<br>從13年1月1日起至13年4月12日止<br>累計違規記點： <u>0</u> 點<br>餐廳負責人簽名： <u>張蕙玲</u> |
|         | /                                 | /                                    |  |
|         | /                                 | /                                    |  |
|         | /                                 | /                                    |  |
| 備註      |                                   |                                      |  |
| 核章      | 營養師：<br><hr/>                     | 餐廳督導人員：<br><b>護理師葉伊芹</b><br>113/4/12 | 衛生教育組組長：<br><b>陳美芳</b><br>衛生事務處組長  |
| 會簽      | 學務長：<br><b>陳其昌</b><br>學生事務處 學生事務長 |                                      |  |
|         | 總務處資產經營管理組：                       |                                      |  |



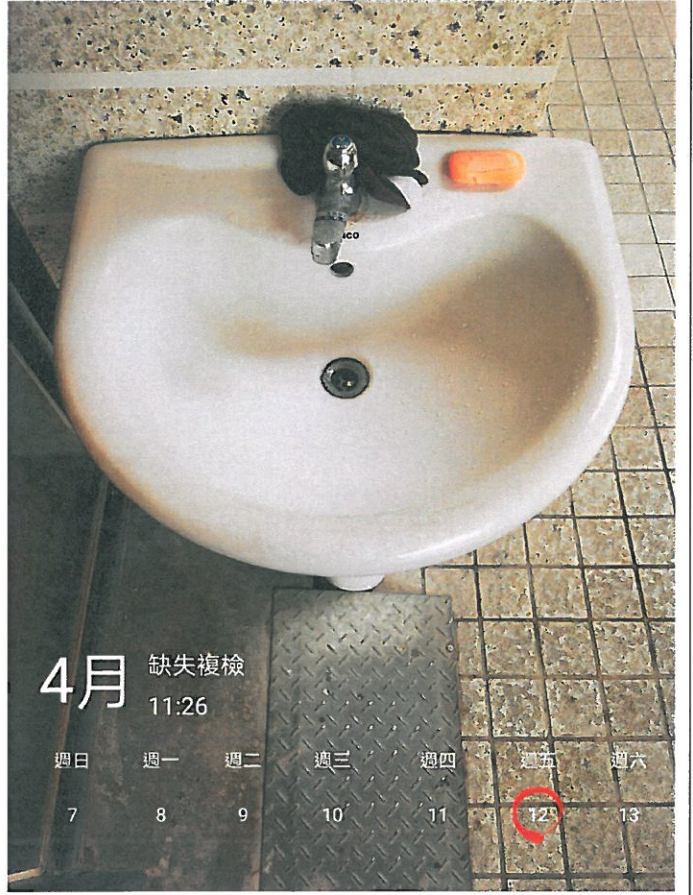


# 缺失改善前後對照表(心心餐廳 1130409)

(改善前) 敘述：初檢日期 113 年 4 月 9 日  
項次 10  
供顧客洗手台髒污



(改善後) 敘述：複檢日期 113 年 4 月 12 日  
項次 10  
已改善





## 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 11時

餐廳名稱：心心複合式餐飲

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲

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。   | 2                   | ✓   |      |
|          | 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。  | 每位 2 點並<br>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<br>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。  | 2                   | ✓   |      |



| 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。 | 記2點並每項過期品罰鍰\$500   | ✓   |      |
|  | 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。   | 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  | ✓   |      |
|  | 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。 | 2   | ✓    |
| 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<br>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                                 | ✓                                  | 餐具清潔度檢查<br>結果「V」正常、「X」異常                 |
|                   | 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                                 | ✓                                  | 器具項目： <u>碗</u><br>澱粉性殘留檢查：✓<br>脂肪性殘留檢查：✓ |
|                   | 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                                 | ✓                                  | 檢測人： <u>葉伊芹</u>                          |
|                   | 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<br>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                                 | ✓                                  |  |
| 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>張蓮玲</u><br>餐廳督導人員： <u>護理師葉伊芹</u><br>113. 4. 16   | 膳食指導委員會委員：<br>衛生教育組組長： <u>陳美芳</u> | 營養師： <u>王俞婷</u><br>學務長： <u>陳其昌</u> |  |
| 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11時

餐廳名稱：心心複合式餐飲

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲

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                   | ✓   |      |
|          | 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。  | 每位 2 點並<br>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<br>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。  | 2                   | ✓   |      |



| 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。 | 記2點並每項過期品罰鍰\$500 | ✓   |              |
|                 | 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。  | 3                | △   | 冷凍食品拆封後應封口存放 |
|                 | 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。  | 2                | ✓   |              |
|                 | 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<br>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<br>結果「V」正常、「X」異常         |      |
|                   | 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                  | 器具項目：碗<br>澱粉性殘留檢查：✓<br>脂肪性殘留檢查：✗ |      |
|                   | 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                  | ✓<br>檢測人：葉伊芹                     |      |
|                   | 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<br>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                  | ✓                                |      |
| 其他                |   |                    | 無                                |      |
| 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：張文輝<br>膳食指導委員會委員：吳幼華<br>營養師：兼任 王俞婷<br>餐廳督導人員：護理師 葉伊芹<br>衛生教育組組長：學生事務處 衛生教育組 陳美芳<br>學務長：學生事務處 陳其昌<br>113. 4. 22<br>1130501 |                    |                                  |      |
| 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：心心複合式餐飲 檢查時間：113年4月22日11時 分

| 應改善項次  | 事實 / 原因              | 改善建議  |
|--|----------------------|---|
| 14   | 冷凍食品拆封後應封口存放         | *請於 <u>113</u> 年 <u>4</u> 月 <u>29</u> 日前改善完成，並接受複檢。 |
| 21   | 碗加強清潔(脂肪殘留)          | *請於 <u>113</u> 年 <u>4</u> 月 <u>29</u> 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 <u>張文祥</u>   | 餐廳督導人員 <u>護理師葉伊芹</u> | 營養師 <u>兼任王俞婷</u>                                    |

第一聯：衛生教育組留存(白) 第二聯：餐廳留存(紅)

(告警照口舍)單映照善效查錄野營主謝煥發學大卦林林雲立國

台 租 11 日 5 月 4 年 511 : 間和查錄 寫發大合野 11/11 : 辦各顯發

| 辦 各 顯 發                         | 因 原 \ 實 事    | 善 效 顯 發 |
|---------------------------------|--------------|---------|
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * | 寫發大合野 11/11  | A1      |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * | (留發胡胡) 寫發大合野 | A2      |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |
| 。辦 各 顯 發，。辦 各 顯 發前日 月 年 日 份 份 * |              |         |

: 照發

。野 營 [ 課 要 置 辦 會 員 委 專 辦 會 辦 ] 辦 本 辦 辦 (1)  
 千 六 一 策，。查 錄 目 取 內 [ 書 函 獎 賞 錄 此 照 顯 發 ] 及 [ 查 查 錄 野 營 主 謝 煥 發 ] 辦 本 辦 辦 (2)  
 專 照 照 辦 辦，(辦 合 不 辦 辦) 善 效 內 照 照 未 發，。善 效 照 照 未 要 並 單 本 辦 照 照 辦 辦  
 。野 營 [ 課 要 ] 照



照 發 營



野 營 辦 員 人 專

寫 發 大 合 野

辦 發 人 專 員

( 照 ) 野 營 照 發 : 辦 二 策 ( 白 ) 野 營 照 發 主 謝 : 辦 一 策



# 國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：10-10

檢查時間：113年4月26日 16時

|         |  |   |  |
|---------|--|---|--|
| 上次應改善事項 | 詳見113/4/26餐飲衛生管理檢查改善通知單  |   |  |
| 複查      | 項次   | 結果  | 檢核   |
|         | 14   | 食品外包裝拆封已妥善處理(綁帶)  | 合格 <input checked="" type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                               |
|         | 21   | 無發現異常殘留   | 合格 <input checked="" type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>                               |
|         |  |   | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>  |
|         |  |   | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>  |
|         |  |   | 合格 <input type="checkbox"/><br>不合格 <input type="checkbox"/>  |
| 違規記點    | 項次   | 記點  | 本次計 <u>0</u> 點<br>從13年1月1日起至13年4月26日止<br>累計違規記點： <u>0</u> 點<br>餐廳負責人簽名： <u>張蕙玲</u>                   |
|         | /  | /   |  |
|         | /  | /   |  |
|         | /  | /   |  |
|         | /  | /   |  |
| 備註      |  |   |  |
| 核章      | 營養師：<br>餐廳督導人員：<br><div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">護理師葉伊芹</div><br>113.4.26 | 衛生教育組組長：<br><div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">學生事務處 衛生教育組 陳美芳</div><br>1130501 | 學務長：<br><div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">學生事務處 學務長 陳其昌</div> |
| 會簽      | 總務處資產經營管理組：  |   |  |



## 缺失改善前後對照表(心心餐廳 1130422)

|   |  |
|---|--|
| <p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 22 日</u><br/>項次 14<br/>冷凍食頻拆封後應封口存放</p>   | <p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 4 月 26 日</u><br/>項次 14<br/>已改善</p>                         |
|  <p style="color: red; font-weight: bold;">心心. 開封的食品應密封保存</p> |   |
| <p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 113 年 4 月 22 日</u><br/>項次 21<br/>碗加強清潔(脂肪殘留)</p>  | <p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 113 年 4 月 29 日</u><br/>項次 21<br/>已改善</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29日 11時

餐廳名稱：心心複合式餐飲

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲

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。   | 2                   | ✓   |      |
|          | 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。  | 每位 2 點並<br>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<br>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。  | 2                   | ✓   |      |

|                 | 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。 | 記2點並每項過期品罰鍰\$500 | ✓   |      |
|                 | 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。  | 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                | ✓   |      |
| 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。  | 2                | ✓   |      |
|                 | 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<br>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<br>結果「V」正常、「X」異常<br>器具項目：碗<br>澱粉性殘留檢查：✓<br>脂肪性殘留檢查：✓<br>檢測人：黃明綺 |
|                   | 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<br>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    | ✓   |   |
| 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：張文科<br>膳食指導委員會委員：黃明綺<br>營養師：兼任王俞婷<br>餐廳督導人員：<br>護理師葉伊芹<br>衛生教育組組長：<br>學生事務處陳美芳<br>衛生教育組組長<br>113. 4. 29<br>學務長：<br>學生事務處陳其昌<br>學生事務長 |      |     |   |
| 會簽                | 總務處資產經營管理組：  |      |     |   |

