

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12月4日11時

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：0

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 | ✓ | |
| | 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 \$2000/位 | ✓ | |
| | 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 \$1000/位 | ✓ | |
| | 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 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. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄,其食品標示應符合「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。 | 1 過期每項 \$2000 | / | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄,廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國),或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | 1 | / | |
| | 14. 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 | ★ / | |
| | 15. 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 | ● / | |
| | 16. 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 | ● / | |
| | 17. 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 | 18. 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 | / | |
| | 19. 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 |
|-------------------|--|--------------|-----|------|
| | 20. 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 | 21. 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 | / | |
| | 22. 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 | / | |
| | 23. 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 | ✓ | |
| | 24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。 | 1 | ✓ | |
| 校園食材 登錄平臺 | 25. 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)等資訊。 | 視情況 1-5 點 | ✓ | |
| 違規記點_總計 | | 0 | | |
| 備註 | <p>*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。</p> <p>★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】</p> <p>◎管理重點項目</p> | | | |
| 意見 | | | | |
| 核章 | <p>餐廳負責人： </p> <p>膳食指導委員會委員：  營養師： </p> <p>餐廳督導人員：  衛生教育組組長：  學務長： </p> <p>113.12.04</p> | | | |
| 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12月11日11時

餐廳名稱：久揚美食 (目前供應便當)


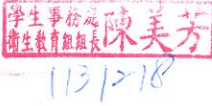


烹調人員人數：0

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 | ✓ | |
| | 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 \$2000/位 | ✓ | |
| | 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 \$1000/位 | ✓ | |
| | 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. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | 1 過期每項 \$2000 | / | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | 1 | / | |
| | 14. 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 | / | |
| | 15. 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 | / | |
| | 16. 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 | / | |
| | 17. 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 | 18. 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 | / | |
| | 19. 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 | |
|-------------------|---|--------------|--|------|--|
| 用餐場所及用餐器具 衛生管理 | 20. 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 | / | | |
| | 21. 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 | / | | |
| | 22. 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 | / | | |
| | 23. 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 | ✓ | | |
| 校園食材 登錄平臺 | 24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。 | 1 | ✓ | | |
| | 25. 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)等資訊。 | 視情況 1-5 點 | ✓ | | |
| 違規記點_總計 | | 0 | | | |
| 備註 | <p>*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。</p> <p>★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】</p> <p>◎管理重點項目</p> | | | | |
| 意見 | | | | | |
| 核章 | 餐廳負責人： <u>菲雅晴</u> 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12月19日11時

餐廳名稱：久揚美食(目前以便當供應)





烹調人員人數：0

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 | ✓ | |
| | 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 \$2000/位 | ★ ✓ | |
| | 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 \$1000/位 | ★ ✓ | |
| | 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. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | 1 過期每項 \$2000 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | 1 | | |
| | 14. 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 | ★ | |
| | 15. 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 | ◎ | |
| | 16. 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 | ◎ | |
| | 17. 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 | 18. 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 | | |
| | 19. 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 | |
|--|--|--------------|--|------|--|
| 用餐場所及用餐盛具 衛生管理 | 20. 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 | / | | |
| | 21. 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 | | | |
| | 22. 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 | | | |
| | 23. 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 | | △ | 建議加強伴盪 設備 |
| 24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。 | 1 | ✓ | | | |
| 校園食材 登錄平臺 | 25. 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)等資訊。 | 視情況 1-5 點 | ✓ | | |
| 違規記點_總計 | | 0 | | | |
| 備註 | <p>*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。</p> <p>★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】</p> <p>◎管理重點項目</p> | | | | |
| 意見 | | | | | |
| 核章 | 餐廳負責人： 茹雅晴 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12月25日 11時

餐廳名稱：久揚美食

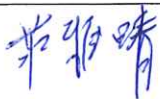
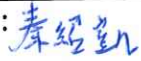




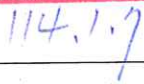
烹調人員人數：0

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 | ☉ ✓ | |
| | 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 \$2000/位 | ★ ✓ | |
| | 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 \$1000/位 | ★ ✓ | |
| | 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 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. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄,其食品標示應符合「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。 | 1 過期每項 \$2000 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄,廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國),或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | 1 | | |
| | 14. 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 | ★ | |
| | 15. 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 | ● | |
| | 16. 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 | ● | |
| | 17. 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 | 18. 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 | | |
| | 19. 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 |
|---|---|--------------|-----|------|
| | 20. 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 | 21. 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 | | |
| | 22. 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 | | |
| | 23. 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 | | △ |
| | 24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。 | 1 | ✓ | |
| 校 園 食 材 登 錄 平 臺 | 25. 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)等資訊。 | 視情況 1-5 點 | ✓ | |
| 違規記點_總計 | | 0 | | |
| 備註 | *結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目 | | | |
| 意見 | | | | |
| 核章 | 餐廳負責人：  膳食指導委員會委員：  營養師：  餐廳督導人員：  衛生教育組組長：  學務長：  113.12.25  | | | |
| 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12月30日 11時

餐廳名稱：久揚美食 (以便當型式販售)



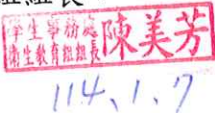
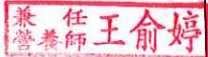

烹調人員人數： 0

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數： /

| 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 \$2000/位 | ★ ✓ | |
| | 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 \$1000/位 | ★ ✓ | |
| | 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. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | 1 過期每項 \$2000 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | 1 | | |
| | 14. 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 | ☆ | |
| | 15. 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 | ◎ | |
| | 16. 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 | ◎ | |
| | 17. 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 | 18. 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 | | |
| | 19. 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 |
|---|---|--|---|---|
| 用 餐 場 所 及 用 餐 盛 具 衛 生 管 理 | 20. 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 | / | |
| | 21. 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 | | |
| | 22. 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 | | |
| | 23. 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 | | △ |
| 校 園 食 材 登 錄 平 臺 | 24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。 | 1 | ✓ | |
| | 25. 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)等資訊。 | 視情況 1-5 點 | ✓ | |
| 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。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目 | | | |
| 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： | | | |