

## 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9月11日19時

餐廳名稱：萊爾富

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：劉伊茜

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. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。		✓	
	2. 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。		✓	
	3. 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。		✓	
	4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		✓	
從業人員衛生管理	5. 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。		✓	
	6. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時並保有完整紀錄。		✓	
洗手設施	7. 應於作業場所設置洗手設備，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、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受汙染。		✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。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。		✓	
販售貯存場衛生管理	9. 即食熟食食品須有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。		✓	
	10. 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)。		✓	

	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。		✓	
	12. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。		✓	
	13. 販售貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。		✓	
	14. 有汙染原物料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原物料、半成品或成品一起貯存。		✓	
食品製備 及供膳衛生管理	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。		✓	
	16. 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。		✓	
	17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。		✓	
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所，應依規定標示原料原產地(國)。		✓	
校園食材 登錄平臺	19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		✓	
其他	20.			
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：  113. 9. 11	膳食指導委員會委員：  衛生教育組組長：  1130924	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9月19日 11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. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。		✓	
	2. 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。		✓	
	3. 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。		✓	
	4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		✓	
從業人員衛生管理	5. 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。		✓	
	6. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時並保有完整紀錄。		✓	
洗手設施	7. 應於作業場所設置洗手設備，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、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受汙染。		✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。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。		✓	
販售貯存場衛生管理	9. 即食熟食食品須有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。		✓	
	10. 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)。		✓	

	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍應保持在 -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。		✓	
	12. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。		✓	
	13. 販售貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。		✓	
	14. 有汙染原物料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原物料、半成品或成品一起貯存。		✓	
食品製備 及供膳衛生管理	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。		✓	
	16. 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。		✓	
	17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。		✓	
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所，應依規定標示原料原產地(國)。		✓	
校園食材 登錄平臺	19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		✓	
其他	20.			
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：劉伊菴 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9月26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. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。		✓	
	2. 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。		✓	
	3. 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。		✓	
	4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		✓	
從業人員衛生管理	5. 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。		✓	
	6. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時並保有完整紀錄。		✓	
洗手設施	7. 應於作業場所設置洗手設備，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、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受汙染。		✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。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。		✓	
販售貯存場衛生管理	9. 即食熟食食品須有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。		✓	
	10. 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)。		✓	

	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍應保持在 -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。		✓	
	12. 乾料、包材應分類分區存放於棧版或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。		✓	
	13. 販售貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。		✓	
	14. 有汙染原物料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原物料、半成品或成品一起貯存。		✓	
食品製備 及供膳衛生管理	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。		✓	
	16. 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。		✓	
	17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。		✓	
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所，應依規定標示原料原產地(國)。		✓	
校園食材 登錄平臺	19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		✓	
其他	20.			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： <b>劉伊茹</b>	膳食指導委員會委員： <b>鄭偉</b>	營養師： <b>王俞婷</b>	
	餐廳督導人員： <b>護理師葉伊芹</b> 113. 9. 26	衛生教育組組長： <b>陳美芳</b> 113/1001	學務長： <b>陳其昌</b>	
會簽	總務處資產經營管理組：			