

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：114年4月10日10時

餐廳名稱：員生消費合作社

負責人姓名：黃建盛

檢查項目		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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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污染。	✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。	✓	
販售貯存場所衛生管理	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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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板或貨架上，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. 販賣貯存作業中，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. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、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℃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	
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員工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：劉云銘 膳食指導委員會委員： 營養師：兼任王俞婷 餐廳督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： 護理師葉伊芹 114. 4. 10 學生事務處衛生教育組組長陳美芳 1140415 學生事務處學生事務長林蘭東 114. 4. 10		
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：14年4月15日10時

餐廳名稱：員生消費合作社

負責人姓名：黃建盛

檢查項目		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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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污染。	✓	
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。	✓	
販售貯存場所衛生管理	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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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板或貨架上，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. 販賣貯存作業中，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. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、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℃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	
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員工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：劉云龍 代 膳食指導委員會委員： 營養師：兼任 王俞婷 餐廳督導人員：護理師 葉伊芹 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 林蘭東 114. 4. 15 1140421 114. 4. 23		
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：114 年 4 月 22 日 10 時

餐廳名稱：員生消費合作社

負責人姓名：黃建盛

檢查項目		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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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污染。	✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如：掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。	✓	
販售貯存場所衛生管理	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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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板或貨架上，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。	◎ X	查有過期飲料，已卸下架。 缺失已改善！ 複查日期 114 年 4 月 28 日
	13. 販賣貯存作業中，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. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、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℃ 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	
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目 改善通知單開立缺失項目		
意見	經複檢後均合格 故不予記點或罰款		
核章	餐廳負責人：劉云金 膳食指導委員會委員：王煒傑 營養師：兼營養師 王俞婷 餐廳督導人員：護理師 葉伊芹 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 林蘭東 114. 4. 22 114. 5. 05 1710		
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：員生消費合作社 檢查時間：114年4月22日10時 分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
12	查有過期飲料	立即下架 *請於114年4月22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。

說明：

(1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。

(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。

餐廳負責人 <u>劉云銘</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）

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

餐廳名稱：合作社

檢查時間：114年4月28日14時

上次應改善事項	詳見 <u>114/4/22</u> 餐飲衛生管理檢查改善通知單			
複查	項次	結果		檢核
	12	<u>抽查商品未發現過期品。</u>		合格 ☒ 不合格 ☐
				合格 ☐ 不合格 ☐
				合格 ☐ 不合格 ☐
				合格 ☐ 不合格 ☐
				合格 ☐ 不合格 ☐
違規記點	項次	記點	本次計 <u>0</u> 點 從 <u>14</u> 年 <u>1</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>14</u> 年 <u>4</u> 月 <u>28</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>劉云銘</u>	
備註				
核章	營養師：	餐廳督導人員：	衛生教育組組長：	學務長：
		<u>護理師葉伊芹</u>	<u>學生事務處陳美芳</u> <u>衛生教育組組長</u>	<u>學生事務處林蘭東</u> <u>學生事務長</u>
會簽	總務處資產經營管理組： <u>1140501</u> <u>114. 5. 05</u> <u>1710</u>			

缺失改善前後對照表(員生合作社 1140422)

(改善前) 敘述：<u>初檢日期 114 年 04 月 22 日</u> 項次 12 查有過期飲料	(改善後) 敘述：<u>複檢日期 114 年 04 月 28 日</u> 項次 12 抽查商品未發現過期品
 員生社.飲料過期 (檢查日20250422)	

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：114年4月30日10時

餐廳名稱：員生消費合作社

負責人姓名：黃建盛

檢查項目		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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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污染。	◎ ✓	
清潔用具(品)與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。	◎ ✓	
販售貯存場所衛生管理	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板或貨架上，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. 販賣貯存作業中，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. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、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℃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。	★ △	經抽查，發現菜單未正確上傳完成；加強輔導，每週持續追蹤成效。葉伊芹
其他	20.	無	
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。 ★法定規範項目【學校衛生法、學校餐廳廚房員工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：劉云龍 膳食指導委員會委員： 營養師：兼任王俞婷 餐廳督導人員：護理師葉伊芹 衛生教育組組長：學生事務處陳美芳 學務長：學生事務處林蘭東 114. 4. 30 114. 5. 6 1505		
會簽	總務處資產經營管理組：		