

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5月6日 11時

餐廳名稱：卡璐佶

烹調人員人數：1

餐廳負責人姓名：李泊沛

烹調人員以外之專任工作人數：4

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 \$500/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 \$500	✓	
	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℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -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。食材應分類分區存放於棧板或貨架上(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板或貨架上(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	✓	每日更換
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	餐具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常	
	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	器具項目：碗 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓	
	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℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	檢測人：葉伊芹	
	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)。		✓	
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。		✓	
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：張裕隆 膳食指導委員會委員： 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 營養師：兼任營養師王俞婷 學務長：學生事務處學生事務長林蘭東 114. 5. 06 114. 05. 15 114. 5. 19			
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5月15日11時

餐廳名稱：卡璐佶

烹調人員人數：1

餐廳負責人姓名：李泊沛

烹調人員以外之專任工作人數：4

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 \$500/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
等化學物質管理 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 \$500	✓	
	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	✓	
	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	✓	
食品製備 及供膳衛生管理	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	✓	每日更換
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	✓	餐具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常
	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	✓	器具項目：碗、盤 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓
	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℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1		檢測人：葉伊芹
	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)。		✓	
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。		✓	
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：張大龍 膳食指導委員會委員：李淑芳 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 營養師：兼任王俞婷 學務長：學生事務處林蘭東 114. 5. 15 114. 5. 20			
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5月10日 11時

餐廳名稱：卡璐佶

烹調人員人數：1

餐廳負責人姓名：李泊沛

烹調人員以外之專任工作人數：4

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 \$500/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
等化學物質管理 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	✓	
	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 \$500	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-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。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	✗	分裝之海苔絲 不符合標示
	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	✓	
	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	✓	
食品製備 及供膳衛生管理	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	✓	每日更換
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	✓	器具清潔度檢查
	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	✓	器具項目：碟子、碗 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓
	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℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。	1	✓	檢測人：葉伊芹
	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)。		✓	
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。		改善通知單開立缺失項目 經複檢後均合格 故不予記點或罰款	
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：張和發 膳食指導委員會委員： 餐廳督導人員：護理師葉伊芹 衛生教育組組長：陳美芳 營養師：兼任王俞婷 學務長：林蘭東 114. 5. 20 1140527 114. 5. 20			
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：卡璐估

檢查時間：114年5月20日 時 分

應改善 項次	事實 / 原因	改善建議
16	分裝之海苔絲不符合標示	應標示名稱及分裝日 原裝有效日 *請於114年5月13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 張智音	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：卡理各佳

檢查時間：114 年 5 月 23 日 14 時

上次應改善事項		詳見114/5/20 餐飲衛生管理檢查改善通知單	
複查	項次	結果	檢核
	16	因原包裝袋已丟棄無法取得有效日,已停用	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>5</u> 月 <u>23</u> 日止 累計違規記點: <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名: <u>張裕龍</u>
備註			
核章	營養師:	餐廳督導人員:	衛生教育組組長:
		護理師 <u>葉伊芹</u>	學生事務處 <u>陳美芳</u> 衛生教育組組長
		學務長:	學生事務處 <u>林蘭東</u> 學生事務長
總務處資產經營管理組:			
會簽			

缺失改善前後對照表(卡璐佶 1140520)

(改善前)敘述：<u>初檢日期 114 年 05 月 20 日</u> 項次 16 分裝之海苔絲不符合標示	(改善後)敘述：<u>複檢日期 114 年 05 月 23 日</u> 項次 16 因原包裝袋已丟棄無法取得有效日，已停用。
 卡璐佶.海苔絲無任何標示	

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5月26日 1時

餐廳名稱：卡璐佶

烹調人員人數：1

餐廳負責人姓名：李泊沛

烹調人員以外之專任工作人數：4

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 \$500/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
等化學物質管理 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 \$500	✓	
	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℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-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。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	✓	每日更換
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	✓	器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目： 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：葉伊芹
	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℃ 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)。		✓	
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。		✓	
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：劉依玲 餐廳督導人員：護理師葉伊芹 膳食指導委員會委員： 衛生教育組組長：陳美芳 營養師：王俞婷 學務長：林蘭東 114.5.26 114.06.03 114.6.14			
會簽	總務處資產經營管理組：			