

大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月1日10時

商品名稱：員生消費合作社

員工人數：1

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勒克斯(Lux)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. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	✓	
	6. 食品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。	✓	
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. 即食熟食食品需有驗收紀錄，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)。	★法規 ✓	
	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。	◎重點 ✓	

	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。	◎重點 ✓	
	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。	✓	
及供膳衛生管理 食品製備	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	◎重點 ✓	
	16. <u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	✓	
	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。	★法規 ✓	
其他	20. 9/8~10/4 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
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：陳名琛 營養師：胡靖慈 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葉林秀 學務長：學生事務處林蘭東 114.10.14 12:20		
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-綜合商品零售業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月8日10時

商品名稱：員生消費合作社

員工人數：

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勒克斯(Lux)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. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	✓	
	6. 食品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。	✓	
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. 即食熟食食品需有驗收紀錄，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)。	★法規 ✓	
	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。	◎重點 ✓	

	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。	◎重點 △ ✓ △	(團購商品) 左邊之貨需於各自標示有效日期。 已將切開之水果應放置於有保存效期限。(表)
及供膳衛生管理 食品製備	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u> 16. 依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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)。	◎重點 ✓ ✓ ✓	
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。	★法規 ✓	
其他	20. 10/5~11 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
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：(簽名) 膳食指導委員會委員：(簽名) 營養師：(簽名) 胡靖意 督導人員：(簽名) 衛生教育組組長：(簽名) 學務長：(簽名) 林蘭東 護理師葉伊芹 114/10/8 初核 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 學生事務處 學生事務長 林蘭東 114. 10. 14 155		
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-綜合商品零售業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月14日10時

商品名稱：員生消費合作社

員工人數：

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勒克斯(Lux)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. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)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 1 次，並保有完整紀錄。	✓	
	6. 食品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。	✓	
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. 即食熟食食品需有驗收紀錄，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)。	★法規	
	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。	◎重點 ✓	

	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。	◎重點 ✓	
	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。	✓	
及供膳衛生管理 食品製備	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	◎重點 ✓	
	16. <u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	✓	
	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。	★法規 ✓	
其他	20. 12-18未接獲衛生相關異常。葉伊芹		
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：劉云鈴 膳食指導委員會委員：曾駿逸 營養師：兼任 胡靖意 督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： 護理師葉伊芹 114/10/14 初檢 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 學生事務處 學生事務長 林蘭東 114. 10. 27 1215		
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-綜合商品零售業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年0月22日10時

商品名稱：員生消費合作社

員工人數：1

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勒克斯(Lux)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. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	△	上次檢查日=113/10/15 已安排重新檢查。
	6. 食品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。	✓	
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. 即食熟食食品需有驗收紀錄，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)。	★法規 △	團購食品須再留意原物料來源是不符合，如：豆漿水。
	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。	◎重點 ✓	

	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。	◎重點 ✓	
	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。	✓	
及供膳衛生管理 食品製備	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	◎重點 ✓	
	16. <u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	✓	
	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。	★法規 ✓	
其他	20. 10-25 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
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：李仁記 膳食指導委員會委員：吳永瑄 營養師： 督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： 護理師葉伊芹 114. 10. 22 初檢 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 11/5 學生事務處 學生事務長 林蘭東 114. 11. 03 16		
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-綜合商品零售業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月9日10時

商品名稱：員生消費合作社

員工人數：

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勒克斯(Lux)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. 食品從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)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 1 次，並保有完整紀錄。	✓	
	6. 食品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。	✓	
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. 即食熟食食品需有驗收紀錄，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)。	★法規	
	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。	◎重點 ✓	

	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。	◎重點 ✓	
	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。	✓	
及供膳衛生管理 食品製備	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	◎重點 ✓	
	16. <u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	✓	
	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。	★法規 ✓	
其他	20. 10-11 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
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：劉云銘 膳食指導委員會委員：黃詠鴻 營養師：兼任 胡靖意 督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： 護理師 葉伊芹 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 學生事務處 學生事務長 林蘭東 114.10.29 初檢 114.11.05 1745		
會簽	總務處資產經營管理組：		