

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9月11日 時

餐廳名稱：路易莎

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：陳嘉峰

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	X	未張貼洗手步驟圖示 洗手相關設備

缺失已改善!

複查日期：114年9月17日 複查人員：

葉伊芹

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	X	未設有專用場所放置 缺失已改善! 複查日期:114年9月17日 複查人員:葉伊芹
	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	X	(生鮮)蔬菜及蜂蜜 未標示進貨日及分裝日期 缺失已改善! 複查日期:114年9月17日 複查人員:葉伊芹
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	◎ X	糖漿未置於棧板✓
	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	缺失已改善! 複查日期:114年9月17日	複查人員:葉伊芹
	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	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		餐具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：<u>無使用</u> 澱粉性殘留檢查： 脂肪性殘留檢查： 檢測人：
	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。	1	★	
違規記點_總計		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		
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	9/7~9/13 無接獲異常衛生之反應或申訴。葉伊芹			
核章	餐廳負責人： <u>陳嘉峰</u> 膳食指導委員會委員： 餐廳督導人員： <u>葉伊芹</u> 衛生教育組組長： 營養師： <u>胡靖意</u> 學務長： <u>林蘭東</u> 學生事務處 衛生教育組組長 <u>葉林秀</u> 9/22 學生事務處 學務長 <u>林蘭東</u> 114. 9. 23 955			
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：路易莎

檢查時間：114年9月11日 時 分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
10.	洗手設備未張貼洗手步驟及配置洗手相關設備。	應張貼並配置相關設備 *請於114年9月17日前改善完成，並接受複檢。
12.	生鮮蔬菜及蜂蜜應標示進貨日期及分裝、開封日。	及分裝、開封日。 *請於114年9月17日前改善完成，並接受複檢。
11.	清潔用品應有專用場所放置。	*請於114年9月17日前改善完成，並接受複檢。
16.	糖漿應置於機械上。	*請於114年9月17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>陳嘉峰</u>	餐廳督導人員 <u>護理師葉伊芹</u>	營養師 <u>NO胡靖慈</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：路易莎檢查時間：114 年 9 月 17 日 17 時

上次應改善事項	詳見 <u>114/9/11</u> 餐飲衛生管理檢查改善通知單		
複查	項次	結果	檢核
	10	洗手設備已設置完善。	合格 ☒ 不合格 ☐
	11	清潔用品已放置於「非食品作業區」。	合格 ☒ 不合格 ☐
	12	分裝食品已標示分裝日期與品名。	合格 ☒ 不合格 ☐
	16	食品已離地墊高。	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>7</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>14</u> 年 <u>9</u> 月 <u>17</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>陳嘉峰</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> <u>114/9/17</u>	學生事務處 衛生教育組組長 <u>葉林秀</u> <u>9/22</u>
會簽	總務處資產經營管理組：		
	學務長 <u>林蘭東</u> <u>114.9.23</u> <u>955</u>		

缺失改善前後對照表(路易莎 1140911)

(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 09 月 11 日

項次 10

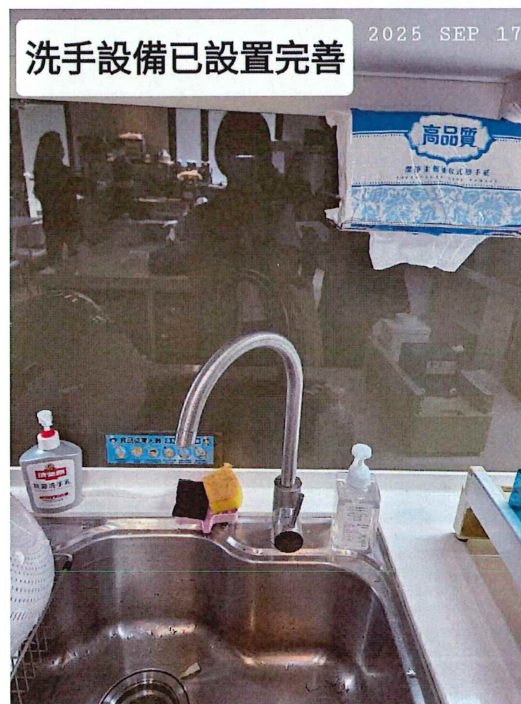
未張貼洗手步驟與配置洗手相關設備



(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 09 月 17 日

項次 10

洗手設備已設置完善



(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 09 月 11 日

項次 11

清潔用品應有專用場所放置



(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 09 月 17 日

項次 11

清潔用品已放置於「非食品作業區」



(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 09 月 11 日
項次 12
生鮮蔬菜及蜂蜜應標示進貨



(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 09 月 17 日
項次 12
分裝食品已標示分裝日期與品名



(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 09 月 11 日
項次 16
糖漿應至於棧板上



(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 09 月 17 日
項次 16
食品已離地墊高



大專校院餐飲衛生管理檢查表-餐飲業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年9月18日10時

餐廳名稱：路易莎(租賃契約 114/7/1-119/6/30)

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：陳嘉峰

烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		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。	✓	
	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。	◎重點 ✓	
	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。	◎重點 ✓	
	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。	✓	
	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。	✓	
	6. 照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	✓	
從業人員衛生管理	7. 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。	★法規 ✓	\$ 違者有罰款
	8. 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。	★法規 ✓	\$ 違者有罰款
	9. 食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	◎重點 ✓	
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。	✓	

	檢查項目	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。	✓	
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。	✓	
	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。	✓	
	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)。	★法規 ✓	
	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。	◎重點 △	溫度計設置於內部,以便雙重核對
	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。	◎重點 ✓	
食品製備及供膳衛生管理	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。	/	
	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。	✓	
	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。	✓	
	20. 油炸時所使用之食用油應定期監測,並保留相關紀錄,以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定,其總極性化合物含量達 25% 以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時,不得再使用,應全面更換新油,並記錄之。	/	

用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 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。	✓	
	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。	△	餐具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常
	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。	✓ 73%	器具項目：無使用 澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：
	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。	★法規 ✓	
其他	26. 若有供應自助餐及盒餐、便當者，應保留盒餐樣本一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留食品應標示日期、餐別、重量至少 200 克以上，置於攝氏七度以下、冷藏保存 48 小時。	△	\$ 違者有罰款
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	9/4~9/20 未接獲衛生相關異常反映。 葉伊芹		
核章	餐廳負責人：陳嘉峰 膳食指導委員會委員： 營養師：胡晴意 督導人員： 衛生教育組組長： 學務長： 護理師 葉伊芹 114/9/18 初檢 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 114.9.23 學生事務處 學生事務長 林蘭東 114.9.24 1360		
會簽	總務處資產經營管理組：		