

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10月1日19時

餐廳名稱：路易莎(租賃契約 114/7/1-119/6/30)

烹調人員人數：8

餐廳負責人姓名：陳嘉峰

烹調人員以外之專任工作人數：1

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)與消毒等化學物質管理	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℃ 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。	◎重點 ✓	
	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。 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。 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	9/28~10/14 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：[簽名] 膳食指導委員會委員：陳麗玲 營養師：胡靖慈 督導人員：[簽名] 衛生教育組組長：[簽名] 學務長：[簽名] 護理師葉伊芹 114/10/1 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 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-餐飲業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月8日1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 ✓	
	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 ✓	
	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。	✓	
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。 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。 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)。	✓ ✓ ✓ ✓	
校登 園錄 食平 材臺	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 △	菜單、食材未能即時完 成上傳系統登錄；已 加強輔導。 \$違者有罰款 葉伊芹
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。	✓	
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	10/5~11 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：張淑琴 膳食指導委員會委員： 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 營養師：兼任胡靖意 學務長：學生事務處學生事務長林蘭東 114/10/8 初檢 10.14 114. 10. 14 1555		
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-餐飲業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月14日10時

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)與消毒等化學物質管理	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℃ 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。	◎重點 ✓	
	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 △	雖屬進貨時應立即放於棧板✓
	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。	✓	
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。 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。 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、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意 見	12-18 未接獲衛生相關異常反映。 葉伊芹		
核 章	餐廳負責人： 沈淑琴 膳食指導委員會委員： 曾駿逸 營養師： 兼任 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-餐飲業【學校填寫】

頻率：每週至少一次

檢查時間：114年10月22日11時

餐廳名稱：路易莎(租賃契約 114/7/1-119/6/30)

烹調人員人數：7

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。	✗	員工個人物品(非食品作業區)應與配膳區有效區隔。
	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 ✓	缺失已改善!
	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。	✓	複查日期: 114年10月28日 複查人員: 葉伊芹
	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 ✗	落實定時紀錄溫度和貯放食物建議不超過 70%
	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 △	缺失已改善! 複查日期 114 年 10 月 28 日 複查人員: 葉伊芹
	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。	／	
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。	△	10/13 已送檢，報告如附件。
	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。 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。 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、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意見	10-25 未接獲衛生異常反映。		
核章	餐廳負責人：張淑琴 膳食指導委員會委員：史家瑄 營養師： 督導人員：議理師葉伊芹 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 學生事務長 林蘭東 114.10.22 初檢 114.10.28 複檢 11/8		
會簽	總務處資產經營管理組：		

正本

檔 號：

保存年限：

雲林縣衛生局 函

機關地址：640204雲林縣斗六市府文路34號

承辦人：林芳羽

電話：05-7001371#371

傳真：05-5345955

電子信箱：yls501@ylshb.gov.tw

雲林縣斗六市大學路三段123號(健康中心)

受文者：國立雲林科技大學

發文日期：中華民國114年10月23日

發文字號：雲衛食字第1140017061號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：檢送貴公司「食用冰塊」食品委託檢驗報告書1份，請查照

說明：復貴公司114年10月13日食品衛生檢驗申請書。

正本：國立雲林科技大學

副本：本局食品衛生科

局長曾春美

本案依分層負責規定授權主管科長決行



雲林縣衛生局檢驗報告書

雲林縣斗六市府文路34號

檢驗種類：食品

申請單位：國立雲林科技大學

採樣單位：路易莎雲科大店

採樣地點：

送驗件數：1

二、委託送驗的目的或原因

申請單編號: L114F00293

報告日期：2025/10/23

申請日期：2025/10/13

受理日期：2025/10/13

1140017061

检测方法:

食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23)

日部投食字第1021951187 號公告修正)

食品微生物之檢驗方法——腸桿菌科之檢驗 (110年6月2日講授)

食字第1101900975號公告訂定)

第三輯：委託單位存查

[illegible]

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10月22日11時10分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
1	員工個人物品及文具(非食品作業區)與配膳區未區隔。	辦公室物品與配膳區應加以區隔。 *請於 <u>114</u> 年 <u>10</u> 月 <u>28</u> 日前改善完成,並接受複檢。
15	未落實溫度紀錄,貯放食物(冷凍庫)超過70%。	確實做溫度紀錄及控管進貨量 *請於 <u>114</u> 年 <u>10</u> 月 <u>28</u> 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>沈淑慧</u>	餐廳督導人員 <u>護理師葉伊芹</u>	營養師 <u>請假</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10月28日20時

上次應改善事項	詳見 <u>114/10/22</u> 餐飲衛生管理檢查改善通知單		
複查	項次	結果	檢核
	1	員工個人物品已搬移。	合格 ☒ 不合格 ☐
	15	冷凍庫貯存量約七成；溫度記載於店家工作(裝載)日誌中。	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>7</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>14</u> 年 <u>10</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>黃麗儀</u>
備註			
核章	營養師：	餐廳督導人員： <u>護理師葉伊芹</u>	衛生教育組組長： <u>學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀</u>
			學務長： <u>學生事務處 林蘭東</u>
會簽	總務處資產經營管理組： <u>114. 11. 03</u> <u>16:25</u>		

缺失改善前後對照表(路易莎 1141022)

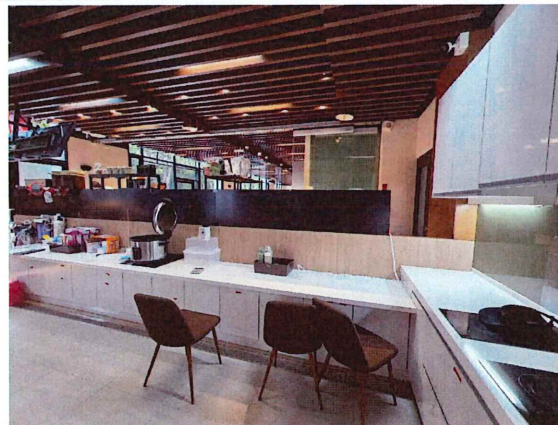
(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 10 月 22 日
項次 1

員工個人物品(非食品作業區與配膳區)未區隔



(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 10 月 28 日
項次 1

員工個人物品已搬移

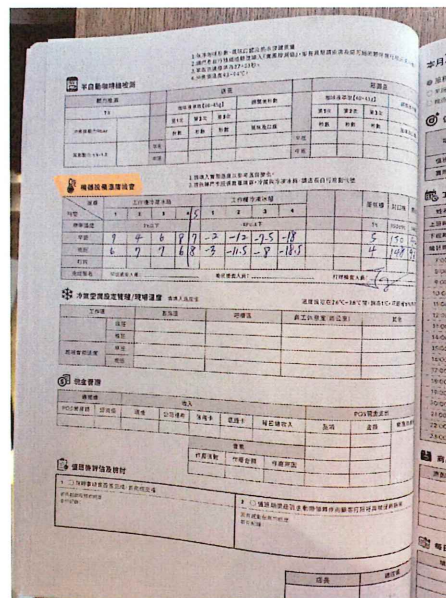


(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 10 月 22 日
項次 15

未落實溫度記錄，貯放食物(冷凍庫)超過 70%

(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 10 月 28 日
項次 15

冷凍庫貯存量約七成;溫度記載於店家工作日志中



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10月9日 17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)與消毒等化學物質管理	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℃ 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。	◎重點 ✓	
	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。	△	①洗後多具要有專人整理箱收納。②抹布消毒化有記錄表。
	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。	✓	
	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、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意見	10/26~11/1 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：陳嘉峰 膳食指導委員會委員：黃詠滢 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 114.10.29 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 114.11.05 1705		
會簽	總務處資產經營管理組：		