

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12月22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。	✗	掀蓋式→腳踏式垃圾桶
	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。	✓	
	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。	✓	
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。	✓	
	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 ✓	
	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、學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意見	30-12 未接獲衛生相關異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：林敬賢 膳食指導委員會委員： 營養師：兼任 胡靖意 督導人員：護理師 葉伊芹 衛生教育組組長：葉林秀 學務長：林蘭東 114. 12. 02 114. 12. 09		
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12月10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員人數：

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 ✗	天花板拉蜘蛛網 消毒除乾淨
	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°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 ✓	
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。	△	砧板定期以漂白水 (50ppm) 洗,以利消毒清潔
	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、學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意見	10-13 未接獲衛生相關異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：(簽名) 膳食指導委員會委員：(簽名) 營養師：(簽名) 兼 任 胡靖意 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 114.12.10 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 12/16 學生事務處 林蘭東(甲)		
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)

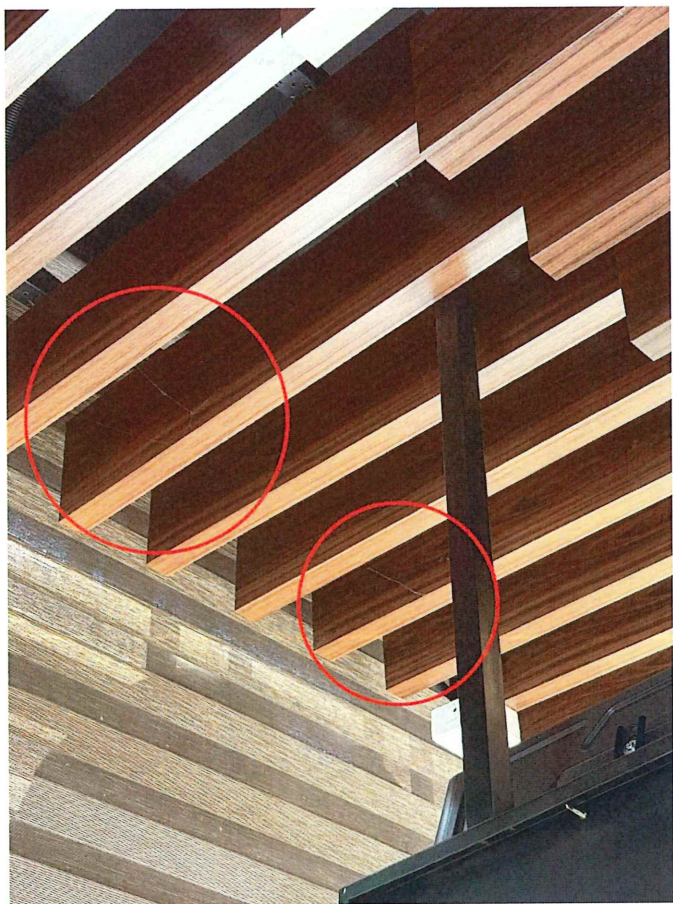
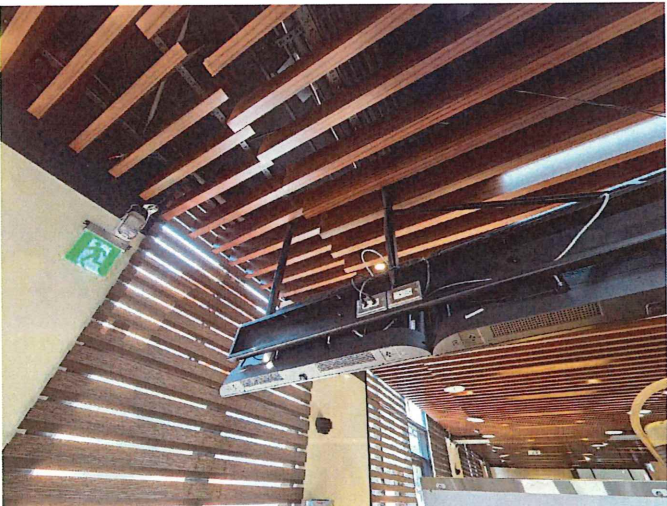
餐廳名稱：路易莎

檢查時間：114年12月10日11時15分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
2	天花板(靠近電視)蜘蛛網帶清除乾淨。	*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。
		*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>兼任胡靖意</u>

第一聯：衛生教育組留存（白） 第二聯：餐廳留存（紅）

缺失改善前後對照表(路易莎 1141210)

(改善前) 敘述：初檢日期 114 年 12 月 10 日 項次 1 天花板(靠近電視)蜘蛛網需清除乾淨	(改善後) 敘述：複檢日期 114 年 12 月 16 日 項次 1 天花板、電視的蜘蛛網已清除乾淨
	

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12月16日11時

上次應改善事項	詳見 <u>114/12/10</u> 餐飲衛生管理檢查改善通知單			
複查	項次	結果		檢核
	<u>2</u>	<u>蜘蛛網已清除。</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>7</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>14</u> 年 <u>12</u> 月 <u>16</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>沈淑琴</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>學生事務處衛生教育組組長葉林秀</u>	<u>學生事務處學務長林蘭東</u>
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12月17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：5

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 ✓	
	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)。	✓ ✓ ✓ ✓	
校登錄平臺 園食材	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	12-20 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：許澤清 營養師：兼任 胡靖意 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(甲) 114.12.17 12/22		
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12月23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：3

餐廳負責人姓名：陳嘉峰

烹調人員以外之專任工作人數：2

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 △	1. 冷凍食品應標明有效日期。 2. 冷凍食品應標明有效日期。 3. 冷凍食品應標明有效日期。
	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	12-27 未接獲衛生相關異常反應。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：沈淑慧 膳食指導委員會委員： 營養師：兼任 胡靖意 督導人員：護理師 葉伊芹 衛生教育組組長：學生事務處 葉林秀 學務長：學生事務處 林蘭東 114.12.23 115.1.08 114		
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12月31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：2

餐廳負責人姓名：陳嘉峰

烹調人員以外之專任工作人數：3

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、學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目		
意見	12-13 未接獲衛生相關異常反應。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：沈淑慧 膳食指導委員會委員：洪珠云 營養師：兼任 胡靖意 督導人員：護理師 葉伊芹 衛生教育組組長： 學務長：林蘭東 114/12/31 初核 學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 115. 11. 07 1565		
會簽	總務處資產經營管理組：		