

# 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：15年5月7日14時

餐廳名稱：卡璐佶 (租賃契約 114/7/15-119/7/14)

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：李泊沛

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 △	排油煙管油垢 應定期清理
	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	期清理 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 15年5月13日
	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 X	查有炸豆皮,應提供非基改證明
	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 X	分裝食品無日期標 缺失已改善! 複查日期 15年 5月3日
	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 X	分裝調味料無更新日期 缺失已改善! 複查日期 15年 5月3日
	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。	X	砧板應離地擺放 缺失已改善! 複查日期 15年 5月3日
	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。	/	每月更換

結果「V」正常、「X」異常  
 器具項目：碗、盤  
 澱粉性殘留檢查：✓  
 脂肪性殘留檢查：✓  
 檢測人：葉伊芹

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°C 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	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 5/3-9 未獲衛生異常反映。葉伊芹  
 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

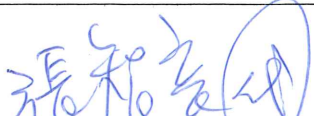

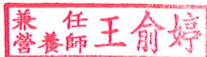
核章 餐廳負責人：張振聲  
 膳食指導委員會委員：許擇時  
 營養師：兼任 王俞婷  
 督導人員：護理師 葉伊芹  
 衛生教育組組長：葉林秀  
 學務長：林蘭東  
 115. 5. 07 初檢  
 115. 5. 13 複檢

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：**卡璐佳**

檢查時間：**115**年**5**月**7**日**14**時 分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
2	排油煙管應清理油垢	*請於 <b>115</b> 年 <b>5</b> 月 <b>13</b> 日前改善完成，並接受複檢。
14	查有炸豆皮，應提供非基改證明	*請於 <b>115</b> 年 <b>5</b> 月 <b>13</b> 日前改善完成，並接受複檢。
15	冷藏、冷凍分裝食品無日期標示	*請於 <b>115</b> 年 <b>5</b> 月 <b>13</b> 日前改善完成，並接受複檢。
16	分裝調味料未更新日期	*請於 <b>115</b> 年 <b>5</b> 月 <b>13</b> 日前改善完成，並接受複檢。
18	砧板應離地擺放	*請於 <b>115</b> 年 <b>5</b> 月 <b>13</b> 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。
<p>說明：</p> <p>(1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。</p> <p>(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。</p>		
餐廳負責人 	餐廳督導人員 	營養師 

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：**卡路佳**

檢查時間：**115**年**5**月**13**日**16**時

上次應改善事項	詳見 <b>115/5/7</b> 餐飲衛生管理檢查改善通知單			
複查	項次	結果	檢核	
	2	已清理油垢。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	14	員工自用食材已攜回。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	15	分裝物已標示分裝日期。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	16	調味料已重新分裝並標示日期。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
	18	已離地擺放。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
違規記點	項次	記點	本次計 <u>0</u> 點 從 <u>15</u> 年 <u>1</u> 月 <u>1</u> 日起至 <u>15</u> 年 <u>5</u> 月 <u>19</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>張智豪</u>	
備註				
核章	營養師： 	餐廳督導人員： 護理師 <b>葉伊芹</b> 115. 5. 13	衛生教育組組長： 學生事務處 <b>葉林秀</b> 衛生教育組組長 519	學務長： 學生事務處 <b>林蘭水</b> 學生事務處 115. 5. 13
會簽	總務處資產經營管理組： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">130</div>			

## 缺失改善前後對照表(卡璐佶餐廳 1150507)

<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 115 年 05 月 07 日</u>  <b>項次 2</b>                  排油煙管油垢應定期清潔</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 115 年 05 月 13 日</u>  <b>項次 2</b>                  已清理油垢。</p>
<p style="text-align: center;">照片解析度差</p>	
<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 115 年 05 月 07 日</u>  <b>項次 14</b>                  查有炸豆皮，應提供非基改證明</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 115 年 05 月 13 日</u>  <b>項次 14</b>                  員工自用食材已攜回。</p>
	
<p>(改善前) 敘述：<u>初檢日期 115 年 05 月 07 日</u>  <b>項次 15</b>                  冷凍冷藏分裝食品無日期標示</p>	<p>(改善後) 敘述：<u>複檢日期 115 年 02 月 10 日</u>  <b>項次 15</b>                  冷藏/冷凍食品已標示分裝日期。</p>
<p style="text-align: center;">照片解析度差</p>	

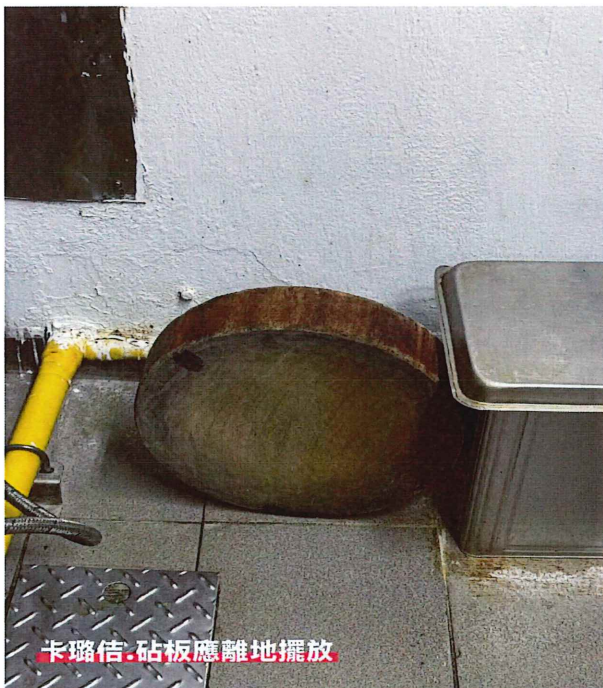
(改善前) 敘述：初檢日期 115 年 05 月 07 日  
項次 16  
分裝調味料無更新日期



(改善後) 敘述：複檢日期 115 年 05 月 13 日  
項次 16  
調味料已重新分裝並標示日期。



(改善前) 敘述：初檢日期 115 年 05 月 07 日  
項次 18  
砧板應離地擺放



(改善後) 敘述：複檢日期 115 年 05 月 13 日  
項次 18  
砧板已離地擺放



# 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：15年5月15日 11時

餐廳名稱：卡璐佶 (租賃契約 114/7/15-119/7/14)

烹調人員人數：2

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	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°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。	✓	每日更換

結果「V」正常、「X」異常  
 器具項目：碗 碟  
 澱粉性殘留檢查：✓  
 脂肪性殘留檢查：✓  
 檢測人：葉伊芹

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°C 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	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	5/10-16 未接獲衛生異常反映。 葉伊芹		
核章	餐廳負責人：張智強 膳食指導委員會委員：王俊傑 督導人員：護理師葉伊芹 衛生教育組組長：	營養師：	兼任 王俞婷 營養師 學務長：林蘭東 學生事務處 學生事務長 115. 5. 29 1045
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：115年5月1日14時

餐廳名稱：卡璐佶 (租賃契約 114/7/15-119/7/14)

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：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。	✓	
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。	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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 ✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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 ✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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 ✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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。	✓	
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。	✓	
食品製備及供膳衛生管理	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。	✓	每日更換

器具清潔度檢查  
 結果「V」正常、「X」異常  
 器具項目：~~碗~~ 盤  
 澱粉性殘留檢查：✓  
 脂肪性殘留檢查：✓  
 檢測人：葉伊芹

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。	△	器具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目： <del>碗</del> 盤 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。	✓	托盤未離地擺放，已立即改善
	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。	✓	
	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	5-23 未接獲衛生異常反映。		
核章	餐廳負責人： 督導人員： 護理師 葉伊芹 115. 5. 21	膳食指導委員會委員： 衛生教育組組長：	營養師： 學務長： 兼營養師 王俞婷 學生事務處 林蘭東 115. 5. 29 1045
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：115年5月27日 11時

餐廳名稱：卡璐佶 (租賃契約 114/7/15-119/7/14)

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		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°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。	✓	
	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。	✓	每日更換

結果「V」正常、「X」異常  
 器具項目：碗、盤、  
 澱粉性殘留檢查：✓  
 脂肪性殘留檢查：✓  
 檢測人：葉伊芹

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°C 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)。	✓ ✓ ✓ ✓	澱粉性殘留檢查：✓ 脂肪性殘留檢查：✓ 檢測人：葉伊芹
校園食材	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	5/24-30 未接獲衛生異常反映。葉伊芹		
核章	餐廳負責人：張永強 膳食指導委員會委員：曾駿逸 營養師：王俞婷 督導人員：葉伊芹 衛生教育組組長：葉林秀 學務長：林蘭東 115. 5. 27 6. 5 115. 6. 09 0910		
會簽	總務處資產經營管理組：		