

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：115年8月5日__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°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. 8/2~8/8 未接獲衛生相關異常反映。	高調	
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：劉云鈺 膳食指導委員會委員：_____ 營養師：王俞婷 督導人員：護理師高珊婷 115.8.10 衛生教育組組長：學生事務處 葉林秀 8.10 學務長：學生事務處 林蘭東 115.8.11 1700		
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：115年8月10日11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°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</u> ， <u>手部應保持清潔</u> ， <u>禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物</u> 。 <u>調理即食食品前應保持手部清潔</u> ，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	◎重點 ✓	
	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)。	✓	
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.		
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	8/9-8/15未接獲衛生相關異常反映。 護理師高珊婷		
核章	餐廳負責人：劉淑敏 膳食指導委員會委員： 營養師：兼營養師王俞婷 督導人員：護理師高珊婷 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 115.8.17 8/18 115.8.19 13:25		
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：115年8月17日13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。	✓	使用乾洗手。 場域內未設置洗手檯
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 X	① 缺溫度計 ② 私人用品不可置於販售 水箱

缺失已改善!

複查日期 115年8月27日複查人員: 高瑋婷

	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。	X	查有過期硬泉水，已立即丟棄
	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 ✓	缺失已改善！ 複查日期 115年8月27日 複查人 楊國輝
及供膳衛生管理 食品製備	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.		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	115年8月16日~115年8月27日未接獲衛生相關異常反映。		
核章	餐廳負責人：劉云龍 膳食指導委員會委員： 督導人員：護理師高珊婷 115-8-24 衛生教育組組長：葉林秀 學務長：林蘭東 115. 8. 31 13		
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：**員生消費合作社**

檢查時間：**115**年**8**月**17**日**13**時**30**分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
11	① 缺溫度計(冷藏1台、冷凍3台) ② 私人用品不可置於販售冰箱	*請於 115 年 8 月 21 日前改善完成，並接受複檢。
14	查有過期礦泉水，已立即下架。	*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

劉云銀

餐廳督導人員

護理師高珊婷

115-8-117

營養師

潘靜

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：養生消費合作社

檢查時間：115年 8月 21日 10時

上次應改善事項	詳見 / / 餐飲衛生管理檢查改善通知單		
複查	項次	結果	檢核
	11	①冷藏1台、冷凍3台已加溫設計 ②私人用品已無故棄置販售冰箱	合格 ☒ 不合格 ☐
	14	經查已無過期食品或礦泉水。	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15年 <u>1</u> 月 <u>1</u> 日起至15年 <u>8</u> 月 <u>21</u> 日止 累計違規記點： <u>0</u> 點 餐廳負責人簽名： <u>劉云銘</u>
備註	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	營養師：	餐廳督導人員：	衛生教育組組長：
		護理師高珊婷 115.8.21	學生事務處 衛生教育組組長 葉林秀 8.21
會簽	總務處資產經營管理組： 1325		

員生消費合作社 115 年 8 月 21 日缺失改善前後對照表

(改善前) 敘述：初檢日期 115 年 08 月 17 日

應該善項次：11

應該善內容：

1. 冰箱內部缺溫度計(冷藏 1 台、冷凍 3 台)
2. 冰箱放置私人物品

(改善後) 敘述：複檢日期 115 年 08 月 21 日

應該善項次：11

應該善內容：

1. 冰箱內部 (冷藏 1 台、冷凍 3 台)，皆已放置溫度計。
2. 冰箱已無放置私人物品

4 台冰箱內部缺溫度計
(冷藏 1 台、冷凍 3 台)

冷藏冰箱加裝溫度計



冷凍冰箱 1.加裝溫度計



冷凍冰箱 2.加裝溫度計



冷凍冰箱 3.加裝溫度計

販售冰箱放置私人用品



販售冰箱已無
放置私人用品



(改善前) 敘述：初檢日期 115 年 08 月 17 日

應改善項次：14

應該善內容：查有過期礦泉水

(改善後) 敘述：複檢日期 115 年 08 月 21 日

應改善項次：14

應該善內容：複查已無過期礦泉水，其他食品亦無過期情況



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：115年8月24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。	✓	以使用乾洗手液消毒手部 場域內未設置洗手檯
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。	—	無提供即食熟食食品
	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. 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， <u>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.		
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	115.8.24~115.8.30 未接獲衛生相關異常訊息。 護理師高珊婷		
核章	餐廳負責人：劉云銘 膳食指導委員會委員： 督導人員：護理師高珊婷 衛生教育組組長：葉林秀 學務長：V 115.8.31 學生事務處衛生教育組組長		
會簽	總務處資產經營管理組：		