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10月7日__時

餐廳名稱：心心複合式餐飲(租賃契約 114/7/21-117/7/20)　　烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲　　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。	V	
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。	V	
	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。	V	
	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 V	
	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 V	
	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 V	
	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。	V	
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。	V	
	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。	V	
	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。	V	

餐具清潔度檢查
結果「V」正常、「X」異常
器具項目:碗
澱粉性殘留檢查: V
脂肪性殘留檢查: V
檢測人: 高珊婷

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	10/5-10/11未接獲衛生相關異常反映。
核章	餐廳負責人：張文彩 膳食指導委員會委員：李隆 督導營養師：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 10.20 學務長：學生事務處學生事務長林蘭東 115.10.21 16:30
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10月14日__時

餐廳名稱：心心複合式餐飲(租賃契約 114/7/21-117/7/20)　　烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲　　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。	V	
	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 V	
	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 V	
	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。	V	
	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。	V	
	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。	V	
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 V	$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 V	$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 V	
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。	V	

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。	△	自製白醬日期已超過7天、告知後已丟棄、更換為新製白醬.
	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、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法】 ◎管理重點項目
意見	10/2-10/8未接獲衛生相關異常反映。
核章	餐廳負責人：張文彩　膳食指導委員會委員：張宴淨　督導營養師：兼任營養師王俞婷 督導人員：護理師高珊婷 115.10.19　衛生教育組組長：學生事務處衛生教育組組長葉林秀 10/19　學務長：✓ 學生事務處學生事務長林蘭東 115.10.21 16:35
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10月19日10時

餐廳名稱：心心複合式餐飲(租賃契約 114/7/21-117/7/20)　　烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：張薰玲　　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 ✓	
	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。	✓	

餐具清潔度檢查
結果「V」正常、「X」異常
器具項目: 筷
澱粉性殘留檢查: V
脂肪性殘留檢查: V
檢測人:

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。	V	
	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。	V	
	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。	V	
	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)。	V	
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 V	
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。	V	$ 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	10/9-10/25未接獲衛生相關異常反映。
核章	餐廳負責人：張淑華　膳食指導委員會委員：　督導營養師：兼任營養師王俞婷 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 11/3　學務長：V 秘書陳錦瑩 11/4
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10月28日__時

餐廳名稱：心心複合式餐飲(租賃契約 114/7/21-117/7/20)　　烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：張薰玲　　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 △	查有蟑螂屍體，已清理並加強消毒
	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。	√	針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。
	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。	△	洗手乳未更新分裝，已立即更換 針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。

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。	✓	暫無提供熱藏食品
	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	10/30-1/1無接獲衛生相關異常反映。
核章	餐廳負責人：張文秋　膳食指導委員會委員：許琳琳　督導營養師：兼任營養師王俞婷 督導人員：護理師高珊婷 115.11.3　衛生教育組組長：學生事務處衛生教育組組長葉林秀 11.4　學務長：✓ 學生事務處學生事務長林蘭東 115.11.06
會簽	總務處資產經營管理組：