附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114年 11 月 27日 15 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
一、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
二、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
三、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。	✓	✓	✓	✓			
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11. 清潔用其（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，應符合相關主管機關之規定，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。	✓	✓	✓	✓			
五、食品及原料之收、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。	✓	✓	✓	✓			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 27 日 15 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
	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)。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
六、食品製備及供善衛生管理	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%或酸價超過2.0mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	√	√	√	/			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間： 114 年 11 月 27 日 15 時

檢查項目	檢查結果 \ 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 依設備或器其所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其烹調器其及餐其之食品接觸面應保持平骨、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)。	√	√	√	√			
八、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。	√	√	√	√			
備 註	＊「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），　(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517　Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。							
意 見								

學校餐廳督導人員簽名： 許婷婷 劉岑

單位主管簽名： 衛保組組長 翁小芬

陳怡瑄 藍雅婷 蘭育汝

業者簽名： 李秀芳

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 19 日 10 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
一、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	△	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
二、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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，並避免化糙品或藥品污染食品。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。	✓	✓	✓	✓			
三、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。	✓	✓	✓	✓			
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11. 清潔用其（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，應符合相關主管機關之規定，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。	✓	✓	✓	✓			
五、食品及原料之收、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。	✓	✓	✓	✓			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 19 日 10 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
	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)。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
六、食品製備及供善衛生管理	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%或酸價超過2.0mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	✓	✓	✓	/			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114年 11月 19日 10時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 依設備或器其所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其烹調器其及餐其之食品接觸面應保持平骨、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)。	✓	✓	✓	✓			
八、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。	✓	✓	✓	✓			
備 註	＊「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），　(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517　Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。							
意 見	學校餐廳督導人員簽名：許婷婷 11/19							

單位主管簽名：衛保組組長 翁小芬

業者簽名：王雅婷 李素芳 陳怡蓁 鄭郁芸

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 11 日 10 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
一、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
二、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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，並避免化糙品或藥品污染食品。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。	✓	✓	✓	✓			
三、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。	✓	✓	✓	✓			
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11. 清潔用其（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，應符合相關主管機關之規定，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。	✓	✓	✓	✓			
五、食品及原料之收、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。	✓	✓	✓	✓			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 11 日 10 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
	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，明確標示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)。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
六、食品製備及供善衛生管理	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%或酸價超過2.0mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	✓	✓	✓				

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114年 11月 11日 10時

檢查項目	餐飲店名稱 / 檢查結果	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 依設備或器其所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其烹調器其及餐其之食品接觸面應保持平骨、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)。	✓	✓	✓	✓			
八、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。	✓	✓	✓	✓			
備 註	＊「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），　(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517　Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。							
意 見								

學校餐廳督導人員簽名：許雅珊 李素芳

單位主管簽名：總務組組長 翁小芬

業者簽名：

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114年11月4日10時

檢查項目		餐飲店名稱 / 檢查結果	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
一、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。	△	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
二、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。	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓			
	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，並避免化糙品或藥品污染食品。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。	✓	✓	✓	✓			
三、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。	✓	✓	✓	✓			
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11.	清潔用其（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，應符合相關主管機關之規定，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。	✓	✓	✓	✓			
五、食品及原料之收、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。	✓	✓	✓	✓			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114 年 11 月 4 日 10 時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
	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，標示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)。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
	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。	√	√	√	√			
六、食品製備及供善衛生管理	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%或酸價超過2.0mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	√	√	√	/			

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表-餐飲業者（學校填寫）

檢查時間：114年 11月 4日 10時

檢查項目	檢查結果 / 餐飲店名稱	修平福利社	稻香早餐	胖胖炒飯	修旦茶點			
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	21. 依設備或器其所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其烹調器其及餐其之食品接觸面應保持平骨、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	V	V	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	V	V	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	V	V	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	V	V	V			
八、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。	V	V	V	V			
備 註	＊「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），　(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517　Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。							
意 見	學校餐廳督導人員簽名：							

單位主管簽名：衛保組組長翁小芬

業者簽名：