

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12月4日10時

| 餐飲店名稱               |                                                                                                                                                                                        | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目                | 檢查結果                                                                                                                                                                                   |       |      |      |      |  |  |  |
| 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，並避免化妝品或藥品污染食品。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 12 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 |  |  |  |
|               | 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 12 月 4 日 10 時

| 檢查項目            | 檢查結果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 餐飲店名稱 | 修平<br>福利社 | 稻香<br>早餐 | 胖胖<br>炒飯 | 修旦<br>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，其烹調器具及餐其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)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | ✓         | ✓        | ✓        | ✓        |  |  |  |
| 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              | <p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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），</p> <p>(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</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(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）。</p> <p>(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）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(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）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。</p> |       |           |          |          |          |  |  |  |
| 意見              | <p>學校餐廳督導人員簽名：李素芳</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |           |          |          |          |  |  |  |

單位主管簽名：翁小芳

業者簽名：甘雅如 李素芳 鄭郁文 陳怡璇

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 12 月 9 日 10 時

| 餐飲店名稱                                   |                                                                                                                                                                                       | 修平<br>福利社 | 稻香<br>早餐 | 胖胖<br>炒飯 | 修旦<br>茶點 |  |  |  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|----------|--|--|--|
| 檢查項目                                    | 檢查結果                                                                                                                                                                                  |           |          |          |          |  |  |  |
| 一、作<br>業場所<br>衛生管<br>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<br>業人員<br>衛生管<br>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<br>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<br>潔用具<br>(品)與<br>消毒等<br>化學物<br>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<br>品及原<br>料之<br>收、處<br>理及貯<br>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 12 月 9 日 10 時

| 餐飲店名稱         |                                                                                                                                     | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目          | 檢查結果                                                                                                                                |       |      |      |      |  |  |  |
|               | 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，廠商應於產品外包装標示原料之原產地（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 12 月 9 日 10 時

| 檢查項目            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 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              | <p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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），</p> <p>(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</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(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）。</p> <p>(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）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(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）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。</p> |       |       |      |      |      |  |  |  |
| 意見              | 學校餐廳督導人員簽名：李瑞娟                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |      |      |  |  |  |

單位主管簽名：李素芳

業者簽名：李素芳

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 12 月 16 日 10 時

| 餐飲店名稱               |                                                                                                                                                                                       | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目                | 檢查結果                                                                                                                                                                                  |       |      |      |      |  |  |  |
| 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 12 月 16 日 10 時

| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>餐飲店名稱</span> <span>檢查結果</span> </div> |                                                                                                                                     | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目                                                                                                     |                                                                                                                                     |       |      |      |      |  |  |  |
|                                                                                                          |                                                                                                                                     |       |      |      |      |  |  |  |
|                                                                                                          | 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 12 月 16 日 10 時

| 檢查項目            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 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)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | ✓     | ✓    | ✓    | ✓    |  |  |  |
| 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              | <p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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），</p> <p>(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</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(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）。</p> <p>(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）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(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）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。</p> |       |       |      |      |      |  |  |  |
| 意見              | 學校餐廳督導人員簽名： 許鴻淵                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |      |      |  |  |  |

單位主管簽名：

衛生組 翁小芬

業者簽名：

甘雅婷

鄭郁玟

李素芳

陳怡璇

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12月24日10時

| 檢查項目                |                                                                                                                                                                                        | 餐飲店名稱 | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|------|------|--|--|--|
|                     |                                                                                                                                                                                        | 檢查結果  |       |      |      |      |  |  |  |
| 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 12 月 24 日 10 時

| 餐飲店名稱         |                                                                                                                                     | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目          | 檢查結果                                                                                                                                |       |      |      |      |  |  |  |
|               | 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 12 月 24 日 10 時

| 檢查項目            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 餐飲店名稱 | 修平<br>福利社 | 稻香<br>早餐 | 胖胖<br>炒飯 | 修旦<br>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，其烹調器具及餐其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)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       | ✓         | ✓        | ✓        | ✓        |  |  |  |
| 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。<br>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。<br>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。<br>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：<br>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，<br>(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），<br>(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<br>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。<br>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：<br>(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）。<br>(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）。<br>(3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。<br>(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）。<br>(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：新培培                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |           |          |          |          |  |  |  |

單位主管簽名：翁小芬

業者簽名：鄭有文 李素芳

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 12 月 31 日 10 時

| 餐飲店名稱                                   |                                                                                                                                                                                       | 修平<br>福利社 | 稻香<br>早餐 | 胖胖<br>炒飯 | 修旦<br>茶點 |  |  |  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------|----------|--|--|--|
| 檢查項目                                    | 檢查結果                                                                                                                                                                                  |           |          |          |          |  |  |  |
| 一、作<br>業場所<br>衛生管<br>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<br>業人員<br>衛生管<br>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<br>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<br>潔用具<br>(品)與<br>消毒等<br>化學物<br>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<br>品及原<br>料之<br>收、處<br>理及貯<br>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 12 月 31 日 10 時

| 餐飲店名稱         |                                                                                                                                     | 修平福利社 | 稻香早餐 | 胖胖炒飯 | 修旦茶點 |  |  |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|--|--|--|
| 檢查項目          | 檢查結果                                                                                                                                |       |      |      |      |  |  |  |
|               | 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 12 月 31 日 10 時

| 檢查項目            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 餐飲店名稱 | 修平<br>福利社 | 稻香<br>早餐 | 胖胖<br>炒飯 | 修旦<br>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，其烹調器具及餐其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)。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | ✓         | ✓        | ✓        |          |  |  |  |
| 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              | <p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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），</p> <p>(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</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(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）。</p> <p>(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）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(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）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。</p> |       |           |          |          |          |  |  |  |
| 意見              | 學校餐廳督導人員簽名：新培新 12/31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |           |          |          |          |  |  |  |

單位主管簽名：

翁小芬 12/31 1418

業者簽名：

李素芳 鄭郁政 周祿華