

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月30日 9時

餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗羹魚	顏廣燒鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同味道	越料理
檢查結果	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得貯養禽畜、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米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8. 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. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作。禁止傷口直接接觸食品。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11. 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掛圖。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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12. 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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月29日 9時

餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗羹魚	顏廣燒	記東鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	台越料理
<p>檢查項目</p> <p>五、食品原料之驗收、處理及貯存</p> <p>13.食品需有驗收紀錄：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；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。</p> <p>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等)。</p> <p>15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大載重線或最大載重，且遵行先進先出之原則。</p> <p>16.乾料、包材庫，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。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。</p> <p>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。</p> <p>18.切割生、熟食之刀具、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。</p> <p>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。</p> <p>20.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。</p> <p>21.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。</p> <p>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。</p> <p>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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。</p> <p>24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<p>六、食品製備及供應衛生管理</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<p>七、餐場所及餐盛具衛生管理</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<p>八、校園食材登錄平臺</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

	餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗魚羹	顏廣燒鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡滴	越理料
檢查項目	檢查結果									
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），</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽），</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</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)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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 style="text-align: right;">學校餐廳督導人員簽名： </p>									

單位主管簽名：


業者簽名：


檢查時間：109 年 11 月 3 日 時

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月3日 9時

	餐飲店名稱	修平福利社							
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓							
	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米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	✓							
二、從業人員衛生管理	7.從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。	✓							
	8.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.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓							
	10.食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	✓							
三、洗手設施	11.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掛圖。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	12.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。	✓							

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間： 109 年 11 月 3 日 9 時

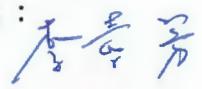
	餐飲店名稱	修平福利社									
檢查項目	檢查結果										
五、食品及原料之驗收、處理及貯存	13.食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。	✓									
	14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。	✓									
	15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	✓									
	16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，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、食品製備及供膳衛生管理	18.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.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。	✓									
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	21.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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
八、校園食材登錄平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓									

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月3日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 修平福利社	檢查結果					
<p>備註</p> <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），</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>							
<p>意見</p>	學校餐廳督導人員簽名： 						

單位主管簽名：


業者簽名：


修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月12日 11時

	餐飲店名稱	修平福利社								
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓								
	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米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	✓								
二、 從業人員衛生管理	7.從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、眼瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。	✓								
	8.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.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓								
	10.食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作。禁止傷口直接接觸食品。	✓								
三、 洗手設施	11.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掛圖。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	12.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。	✓								

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109 年 11 月 22 日 11 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平福利社								
五、食品原料之驗收及處理貯存	<p>13. 食品需有驗收紀錄：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；驗收紀錄查產品名稱、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。</p> <p>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等)。</p> <p>15. 冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載量，且遵行先進先出之原則。</p> <p>16. 乾料、包材庫，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。乾料庫須溫度管控，並備有相關紀錄。</p> <p>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。</p>	✓								
六、食品製備及供膳衛生管理	<p>18. 切割生、熟食之刀具、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。</p> <p>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。</p> <p>20. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。</p>	✓								
七、用餐場所及餐盛具衛生管理	<p>21. 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。</p> <p>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。</p> <p>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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。</p>	✓								
八、校園食材登錄平臺	<p>24. 定期至平臺登載供餐之主要食材原料、品名、供應商等資訊。</p>	✓								

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月12日 11時

檢查項目	餐飲店名稱	檢查結果
<p>備註</p> <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），</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>	修平 福利社	
<p>意見</p>	學校餐廳督導人員簽名： 	

單位主管簽名：


業者簽名：


修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月12日 時

餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗羹魚	顏廣燒	記東鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	越料理
檢查項目	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
一、作業場所衛生管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
二、作業人員衛生管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
三、洗手設施	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間： 109 年 11 月 12 日 11 時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗魚羹	顏廣燒	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	台越料理
五、食品及原料之驗收、處理及貯存	<p>檢查結果</p> <p>13.食品需有驗收紀錄：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；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。</p> <p>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等)。</p> <p>15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。</p> <p>16.乾料、包材庫，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。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。</p> <p>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。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
六、食品製備及供應衛生管理	<p>18.切割生、熟食之刀具、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。</p> <p>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。</p> <p>20.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
七、餐場所及餐盛具衛生管理	<p>21.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。</p> <p>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。</p> <p>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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、校園食材登錄平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

	餐飲店名稱	浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	顏記 廣東 燒鴨	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷味	台越 料理
檢查項目	檢查結果									
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），</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： 營養師薛壬村									

檢查時間： 年 月 日 時

單位主管簽名：

修平科技大學衛生保健組
組長 張舒涵

業者簽名：

沈國輝

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月19日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平福利社								
一、作業場所衛生管理	<p>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。</p> <p>2.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6.照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。</p> <p>7.從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。</p> <p>8.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。</p>	✓								
二、從業人員衛生管理	<p>9.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。</p> <p>10.食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行爲後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。</p> <p>11.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掛圖。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。</p> <p>12.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。</p>	✓								
三、洗手設施		✓								
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理		✓								

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月19日 9時

	餐飲店名稱	修平福利社									
檢查項目	檢查結果										
五、 食品及原料之 驗收、處理及 貯存	13.食品需有驗收紀錄：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；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。	✓									
	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等)。	✓									
	15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	✓									
	16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，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、 食品製備及供膳衛生管理	18.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.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。	✓									
七、 用餐場所及用餐盛具衛生管理	21.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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
八、 校園食材登錄平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓									

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月19日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平福利社						
<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），</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽），</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</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°C，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°C，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°C，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>								
備註								
意見	<p>學校餐廳督導人員簽名： </p>							

單位主管簽名：



業者簽名：



修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間： 109年 11月 19日 9時

	餐飲店名稱	浦東園	日初	曜來	永安旗	顏記	楓樹巷	楓樹巷	小胡同	台越
檢查項目	檢查結果	自助餐	早餐	和食	魚羹	廣東燒鴨	炸物	飲料店	滷味	料理
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、燈飾、紗門等應保持清潔，避免積水或濕滑。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
二、從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	8. 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. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
三、洗手設施	11. 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掛圖。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	12. 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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月19日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	檢查結果	浦東自助餐	日早餐	曜和食	永安魚羹	顏廣燒鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	台越料理
五、食品原料之驗收、處理及貯存	13.食品需有驗收紀錄：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；驗收紀錄應含產品名稱、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。 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等)。 15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。 16.乾料、包材庫，應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。乾料庫須溫濕度管控，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、食品製備及供膳衛生管理	18.切割生、熟食之刀具、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.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
七、餐場所及餐盛具衛生管理	21.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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、校園食材登錄平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月19日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園	日初	曜來	永安旗	顏記	楓樹巷	楓樹巷	小胡同	台越
	檢查結果	自助餐	早餐	和食	魚羹	廣東燒鴨	炸物	飲料店	滷味	料理
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），</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)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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： 營養師薛壬樺</p>									

單位主管簽名：

修平科技大學衛生保健組
組長 張舒涵

業者簽名：

沈劍輝 陳國

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月25日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平福利社							
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓							
	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；載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米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	✓							
二、從業人員衛生管理	7.從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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一次，並保有完整紀錄。	✓							
	8.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。	✓							
三、洗手設施	9.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	✓							
	10.食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包裝處理後，配戴不透水手套始能工作。禁止傷口直接接觸食品。	✓							
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11.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掛圖。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。	✓							
	12.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。	✓							

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間： 109年 11月 25日 9時

	餐飲店名稱	修平 福利社									
檢查項目	檢查結果										
五、 食品 及原 料之 驗收 、處 理及 貯存	13.食品需有驗收紀錄：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；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。	✓									
	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等)。	✓									
	15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	✓									
	16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，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 供膳 衛生 管理	18.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.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。	✓									
七、 用餐 場所 及用 餐盛 具衛 生管理	21.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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
八、 校園食 材登錄 平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓									

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月25日 9時

餐飲店名稱	修平福利社								
檢查結果	不良								
檢查項目	<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），</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽），</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</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°C，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°C，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°C，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>								
備註									
意見	<p>學校餐廳督導人員簽名： </p>								

單位主管簽名：



業者簽名：



修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月25日 9時

餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜和食	永安旗羹魚	顏廣燒鴨	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	越料理
檢查項目	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
檢查結果	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
一、作業場所衛生管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
二、從業人員衛生管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
三、洗手設施	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月25日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園自助餐	日早餐	曜來和食	永安旗羹魚	顏東鴨燒	楓樹巷炸物	楓樹巷飲料店	小胡同滷味	台料理
五、食品及原料之驗收、處理及貯存	<p>檢查結果</p> <p>13.食品需有驗收紀錄：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；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。</p> <p>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等)。</p> <p>15.冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且進行先進先出之原則。</p> <p>16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫度濕度管控，並備有相關紀錄。</p> <p>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。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
六、食品製備及供膳衛生管理	<p>18.切割生、熟食之刀具、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。</p> <p>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。</p> <p>20.油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
七、餐場所及餐盛具衛生管理	<p>21.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。</p> <p>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。</p> <p>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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。</p>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、校園食材登錄平臺	24.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年11月25日 9時

	餐飲店名稱	浦東園 自助餐	日 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	顏 廣燒	記 東鴨	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷味	台 料
<p>檢查項目</p> <p>餐飲店名稱</p> <p>檢查結果</p>	<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>3. 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），</p> <p>(6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>4. 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°C，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°C，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°C，時間2分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4) 氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>										
備註											
意見	<p>學校餐廳督導人員簽名：</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">營養師 薛士樺</p> </div>										

修平科技大學 張舒涵 組長

單位主管簽名：

張舒涵

業者簽名：