

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月1日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
二、從業人員衛生管理	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
三、洗手設施	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、腹瀉、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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
四、清潔用具(品)與消毒物質化學物質管理	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鋼帽，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，應經過適當的包裹處理後，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(垃圾箱等)，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 12 月 1 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平 福利社									
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. 冷藏食品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫應保持在-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，且遵循先進先出之原則。	✓									
	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。	✓									
	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。冰鎗不應放置製冰機內。	✗									
	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：

9時

檢查項目	餐飲店名稱		檢查結果					
	修平 福利社	福利社						
* 「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)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (5)有效殺菌（第三槽）， (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°C，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°C，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°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。								
備註								
意見								
單位主管簽名：			<p style="text-align: center;"><u>張舒涵</u> <small>營養衛生保健組 長</small></p>					
業者簽名：			<p style="text-align: center;"><u>林志芳</u></p>					
學校餐廳督導人員簽名：								
營養師薛士輝								

# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月1日9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	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
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、膿瘍、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12月1日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	檢查結果										小胡同 滷	楓樹巷 飲料店	楓樹巷 炸物	顏記 燒鴨	廣東 炸物	永安旗 魚、肉	曜來 和食	日初 早餐	自助 餐	蒲東園 自助餐
		浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚、肉	顏記 燒鴨	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	楓樹巷 炸物											
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記錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷冻食品)、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. 冷藏食品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫應保持在-18°C以下。冷藏庫(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檯板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵循先進先出之原則。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於檯板或貨架上(離牆離地)。分裝之原物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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	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、鮮污、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。冰鑊不應放置製冰機內。															✓					
	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
七、 用餐 場所 及用 盛 具衛 生管 理	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10月1日 9時

檢查項目 備註	餐飲店名稱 檢查結果	檢查時間						檢查結果			
		浦東園 自助餐	日初餐	曜來 和食	永安旗 羹	顏記 廣燒	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	台料理	
*「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)供乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (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°C，時間5分鐘以上（餐具、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上（餐具、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。											
意見	11/10 校園食材登錄完成！										
單位主管簽名：	張舒涵	營養師薛士輝									

業者簽名：張舒涵  


營養師薛士輝  


# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月7日9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
	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、膿瘍、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12月7日9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
	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。	✓									
	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。	✓									
	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。	\									
六、 食品製備 及供膳衛 生管理	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。	✓									
	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。	✓									
七、 用餐場所 及用 餐盛 具衛 生管理	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。	✓									
	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓									
八、 校園食材 登錄平臺											

# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109 年 12 月 7 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社								
		檢查結果								
備 註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p style="margin-left: 2em;">(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），          (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 style="margin-left: 2em;">(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）。          (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）。          (3)熱水殺菌法：溫度 80°C，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°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>									
	備註說明									
意見	<span style="font-size: small;">學校餐廳督導人員簽名：</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">營養師薛士梓</span> 									

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12月11日9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	浦東園 自助餐	日初餐 早食	曜來 和食	永安旗 魚羹	顏記 燒鴨	東廣 燒	楓樹 炸物	楓樹 巷	楓樹 飲料店	小胡同 滷	小胡同 味	台越 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、臘瘡、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鋼帽，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(垃圾袋繩)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)與消毒管理	12.清潔用具(如清潔帶、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12月7日9時

檢查項目	餐飲店名稱										檢查結果
	浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	廣燒 鴨	顏記 楓樹巷	炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	台越 料理	
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」、「營養管理法」、「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記錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購買來源、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. 冷藏食品溫度應保持在7°C以下，凍結點以上，冷冻食品溫度應保持在-18°C以下。冷冻車(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；食村應分類分區存放於檯板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵循先進先出之原則。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	16. 乾料、包材庫、應分類分區存放於檯板或貨架上(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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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(事冊)、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、鮮污、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。冰鑊不應放置製冰機內。										✓
	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. 茶鑊之貯存及供膳應維持適當之溫度，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、校園食材料錄平臺	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12月7日9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	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
	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。									
備註	<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，  (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），  (6)用清潔劑徹底洗滌各洗滌槽及殺菌槽。</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）。  (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）。  (3)熱水殺菌法：溫度80°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>									
意見										

單位主管簽名：  
牛務處衛生保健組  
長 張舒涵

學校餐廳督導人員簽名：

營養師薛士輝

業者簽名：  
沈志輝

## 第24項檢查結果補充說明：

經查12/1(二)-12/4(五)上線率100%，完整率90%(缺浦東園自助餐，請即補登)，符合期限內改善達80%以上；敬請落實達到全面100%。

請務必設定不供餐日，以免影響登錄率。

9/14(開學日)至11/30期間未登錄部分，請務必於12/10前完成。



# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月16日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
	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12月16日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 福利社	修平 福利社																		
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記錄； 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、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. 冷藏食品溫度應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在-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檯板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	✓																		
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於檯板或貨架上(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。乾料庫須溫溼程度管控，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。 砧板應保持清潔，無發霉、無發霉、無發霉、無裂縫等情形。	✓																		
	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。冰鑊不應放置製冰機內。	✓																		
	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；若餐具沾染外包，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12月16日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平	福利社						
*「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)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (5)有效殺菌（第三槽）， (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°C，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°C，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°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。									
備註									
意見									
單位主管簽名									
業者簽名									

張舒涵  
長  
組

營養師薛王祥

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月16日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	顏廣燒 鴨	記東 楓樹	楓樹 巷飲 料店	小胡同 滷味	台越 料理
	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。									
	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、瞼瘡、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。									
二、從業人員衛生管理	9.食品從業人員應穿整齊潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴圍帽，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：擣帚、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。									
三、洗手設施										
四、清潔用具(品)與消毒物質等化學物質管理										

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月16日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	清東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚、羹	顏廣 燒	記東 鴨	楓樹巷 炸物	楓樹店 飲料店	小胡同 滷	料理
	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、冷冻食品)、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. 冷藏食品溫度保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在-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檯板或貨架上(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，應分類分區存放於檯板或貨架上(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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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。冰鑊不應放置製冰機內。								✓		
	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、用餐場所及用膳盛具衛生管理	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，熟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料原料、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 12 月 16 日 9 時

檢查項目 備註	餐飲店名稱 檢查結果	檢查內容						檢查結果			
		浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	顏記 廣燒	東鴨	楓樹巷 炸物	飲料店	小胡同 滷味	台越理 料
*「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）， (6)用清潔劑徹底洗滌各洗滌槽及殺菌槽。 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°C，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°C，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°C，時間2分鐘以上（餐具）。 (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）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上（餐具）。											
意見											

單位主管簽名：  
營養師薛玉輝  
張舒涵  
組長

業者簽名：  
沈國強

學校餐廳督導人員簽名：  
營養師薛玉輝

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109 年 12 月 14 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	楓樹 巷物	顏廣燒 鴨	記東炸 物	楓樹 飲料店	小胡同 滷味	台越 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、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、膿瘍、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)	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，存放在固定場所，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 12 月 24 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	浦東園 自助餐		日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	顏廣 燒鴨	記東 炸物	楓樹巷 飲料店	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	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. 冷藏食品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品溫應保持在-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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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。冰鑊不應放置製冰機內。									✓		
	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 10 月 14 日 9 時

檢查項目 備註	檢查結果	餐飲店名稱						檢查結果					
		浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	顏記 廣燒	楓樹巷 鴨炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	小胡同 味	台越 料理		
*「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事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) 滴乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗滌各洗滌槽及殺菌槽。													
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°C，時間 5 分鐘以上（餐具、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸汽殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上（餐具、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3) 热水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (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）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。													
意見													
單位主管簽名：		營養師薛士輝											
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 12 月 24 日 9 時

檢查項目		餐飲店名稱	修平 福利社									
		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、膿瘍、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 12 月 24 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平 福利社								
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。	✓								
	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。	✓								
	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。	\								
六、 食品製備 及供膳衛 生管理	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。	✓								
	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。	✓								
七、 用 餐 場 所 及用 餐 盛 具 衛 生 管 理	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。	✓								
	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓								
八、 校園食材 登錄平臺										

# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月24日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
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，          (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），          (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）。          (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）。          (3)熱水殺菌法：溫度80°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。</p>										
	意見	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12月30日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	楓樹巷 炸物	顏記 東鴨燒	楓樹飲 料店	小胡同 滷	台料理
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、膿瘍、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. 從業人員每半年應參加衛生(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鋼帽，必要時應戴口罩，且不得蓄指甲、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，應經過適當的包裹處理後，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。洗手設備應有洗手皂、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾箱)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)與消毒化學物質管理	12. 清潔用具(知福帶、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 12 月 7 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	浦東園 自助餐	日早 初餐	曜來 和食	永安旗 魚、羹	顏廣 燒鴨	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	台味 料理
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」，並有可追溯來源之相關資料或記錄；驗收紀錄含產品名稱、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檯板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載量，且遵循先進先出之原則。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於檯板或貨架上(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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
六、 食品製 備及供 膳衛 生管 理	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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。砧板應保持清潔，無發霉、解污、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。冰鑊不應放置製冰機內。							✓		
	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；若餐具沾滌外包，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，熱滅食晶中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、	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12月30日 9時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	浦東園	日初	曜來	永安旗	顏記	楓樹巷	楓樹巷	小胡同	台越		
		自助餐	早餐	和食	魚羹	廣東燒	炸鴨	飲料店	滷味	料理		
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）， (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°C，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°C，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°C，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°C，時間30分鐘以上（餐具）。											
	意見	學校餐廳督導人員簽名： <b>營養師薛玉樺</b>										

單位主管簽名：

**張舒涵**  
長

業者簽名：

**沈劍輝**

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109年12月7日 9時

檢查項目	餐飲店名稱	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、臘瘡、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，必要時備有消毒液。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 12 月 30 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社								
			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。	✓								
	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。	✓								
	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。冰鎗不應放置製冰機內。	斜線								
六、 食品製備 及供膳衛 生管理	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。	✓								
	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。	✓								
七、 用餐 場所及用 餐盛 具衛 生管理	23. 菜餚之貯存及供應維持適當之溫度，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。	✓								
	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	✓								
八、 校園食材 登錄平臺										

# 修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：109 年 12 月 30 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社											
	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，          (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），          (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）。          (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）。          (3)熱水殺菌法：溫度 80°C，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°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>												
	意見	學校餐廳督導人員簽名： <b>營養師薛壬樺</b>											

單位主管簽名：

**營養衛生保健組  
組長 張舒涵**

業者簽名：**李春芳**