

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：

110 年 1 月 6 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 福利社	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；戲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。	V	V	V	V	V	V	V	V
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、腰痛、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。	V	V	V	V	V	V	V	V
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，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	V	V	V	V	V	V	V	V
四、清潔用具(品)與消毒物質與化學物質管理	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。	V	V	V	V	V	V	V	V

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：110 年 1 月 6 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、品項、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機板或貨架上(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，應分類分區存放於機板或貨架上(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、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；若餐具沾滌外色，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	✓	
	23. 茶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、 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：110 年 1 月 6 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</li> <li>(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），</li> <li>(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），</li> <li>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</li> </ul> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(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）。</li> <li>(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）。</li> <li>(3)熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上（餐具）。</li> <li>(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）。</li> <li>(5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</li> </ul>	檢查結果									
	備註									
	意見									

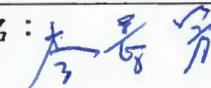
學校餐廳督導人員簽名：

 薛王輝

單位主管簽名：

 張舒涵

業者簽名：

 李春芳

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表

檢查時間：110 年 1 月 6 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	浦東園 自助餐	日初餐 早食	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 滷味	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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、塗抹指甲油及佩帶飾物等。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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：110 年 1 月 6 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	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	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
六、 食品製備 及供膳衛 生管理	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
	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 餐盛 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：110年1月6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 記東鴨	楓樹巷 炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同滷味	台越料理
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)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	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：110 年 1 月 14 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. 作業場所排水設施應通畅，並有防治病媒入侵之設施；戲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、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. 從業人員每半年應參加衛生(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：110 年 1 月 14 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。	✓								
六、 食品製備 及供膳衛 生管理	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。	✓								
	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 餐盛 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。	✓								
	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：110 年 1 月 14 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									
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：110年1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 魚羹	楓樹巷 炸物	楓樹 巷飲料店	小胡同 滷味	小胡同 料理	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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
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(造紙機)等，必要時備有消毒殺菌設施。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：溝槽、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：110 年 1 月 14 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	檢查結果	浦東園 自助餐	日早 初餐	曜來 和食	永安旗 羹魚	顏廣 燒鴨	記東 楓樹巷	炸物	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷	台料理
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」、「撫食管理法」、「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在檯板或貨架上(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、包材車，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. 食品添加物應存放在固定場所(專區)，應指定專人負責保管(車人)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、	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：110 年 1 月 14 日 9 時

檢查項目 備註	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 鴨燒		記東 楓樹巷		小胡同 滷		台料理	
		浦東園	自助餐	日初	早餐	曜來	和食	永安旗	魚羹	顏廣燒	鴨燒	記東	楓樹巷	炸物	飲料店	小胡同	滷
*「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)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)氯液殺菌法：氯液總有效氯量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		<p>1. 本校園食材發霉率約62.14%、發霉率約60%、未詳據率80%、</p> <p>2. 食材為致火鍋材料未詳時將致變質。</p>															
單位主管簽名：		<p>學校餐廳督導人員簽名：<u>李秋林</u> <u>張舒涵</u></p>															

業者簽名：李秋林