

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110年4月8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 (學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 8 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：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓										
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓										
	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；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	✓										
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。	✓										

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 8 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱 檢查結果	修平 福利社							
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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓							
八、 校園食材 登錄平臺	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓							
	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	△	薛壬樺						
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℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。								
意見	學校餐廳督導人員簽名：薛壬樺								

單位主管簽名：張舒涵

業者簽名：李 勇

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：116 年 4 月 8 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園	日初	曜來	永安旗	台越	顏記	楓樹巷	小胡同
檢查結果		自助餐	早餐	和食	魚羹	料理	廣東燒鴨	飲料店	滷味
檢查項目									
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 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 8 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日 初 早 餐	曜來 和食	永安旗 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
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：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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、 <u>豆瓣醬</u> 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。冰鏟不應放置製冰機內。							✓	
	20. 油炸用食用油應定期監測，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；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，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 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 8 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日 初 早 餐	曜來 和 食	永安旗 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
檢查項目	檢查結果								
七、 用餐 場所 及 用餐 器具 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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	營養師薛壬權 △ △ △ △ △ △ △							
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517 Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)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℃，時間30分鐘以上（餐具）。								
意 見	學校餐廳督導人員簽名： 營養師薛壬權								

單位主管簽名：

修平科技大學衛生保健組
組長 張舒涵

業者簽名簽名：

張劍輝
浦東園

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 15 日 12 時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日 初 早 餐	曜來 和食	永安旗 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
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。	✓	✓	休	✓	✓	✓	✓	✓
	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。	✓	✓	息	✓	✓	✓	✓	✓
	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。	✓	✓	息	✓	✓	✓	✓	✓
	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 (學校填寫)

檢查時間：110年4月15日12時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	台越 料理	顏記 廣東 燒鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷味
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：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓	✓	休息	✓	✓	✓	✓	✓
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	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。冰鏟不應放置製冰機內。							✓	
	20. 油炸用食用油應定期監測，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；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，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 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 15 日 12 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 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
	檢查結果								
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。	✓	✓	休	✓	✓	✓	✓	✓
	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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517 Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)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℃，時間30分鐘以上（餐具）。								
意 見	學校餐廳督導人員簽名： 營養師薛壬樺								

單位主管簽名： 衛生保健組 長 張舒涵

業者簽名簽名： 浦東園 張劍輝

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110年4月15日 12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 (學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 15 日 12 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：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓									
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓									
	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。冰鏟不應放置製冰機內。										
	20. 油炸用食用油應定期監測，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；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	✓									
七、用餐場所及用餐器具衛生管理	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。	✓									

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

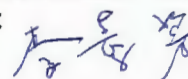
檢查時間：110 年 4 月 15 日 12 時

餐飲店名稱		修平 福利社									
檢查項目	檢查結果										
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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓									
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓									
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)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℃，時間30分鐘以上（餐具）。										
意見	學校餐廳督導人員簽名： 營養師薛壬樺 										

單位主管簽名：

衛生保健組 長 張舒涵

業者簽名：



附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 30 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園	日 初	曜來	永安旗	台 越	顏 記	楓樹巷	小胡同
檢查項目		自助餐	早 餐	和 食	魚 羹	料 理	廣 東 燒 鴨	飲料店	滷 味
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 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 20 日 9 時

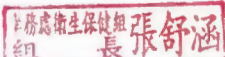
餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日 初 早 餐	曜來 和食	永安旗 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
檢查項目	檢查結果								
五、 食 品 及 原 料 之 驗 收 、 處 理 及 貯 存	13. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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。冰鏟不應放置製冰機內。							✓	
	20. 油炸用食用油應定期監測，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：總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，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 (學校填寫)

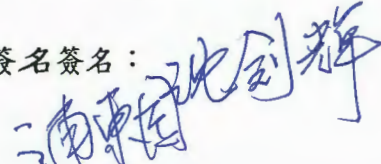
檢查時間：110 年 4 月 20 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日 初 早 餐	曜來 和 食	永安旗 魚 羹	台 越 料 理	顏 記 廣 東 燒 鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷 味
七、 用餐 場所 及 用餐 器具 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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517 Food0519 (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1) 煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4) 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℃，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：

 張舒涵

業者簽名簽名：



附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110年4月20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。	✓											

(學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 20 日 9 時

[illegible]

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110年4月20日9時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓									
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓									
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1) 煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4) 氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。										
意見	學校餐廳督導人員簽名： 營養師薛王樺										

單位主管簽名： 衛生保健組長 張舒涵

業者簽名： 詹景芳

附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110年 4月 27日 9時

餐飲店名稱		浦東園自助餐	日初早餐	曜來和食	永安旗羹魚	台越料理	顏廣燒鴨	楓樹巷飲料店	小胡同滷味
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。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
二、從業人員衛生管理	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、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爲後，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 (學校填寫)

檢查時間：110年4月27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	永安旗魚羹	台越料理	顏廣燒鴨	楓樹巷飲料店	小胡同滷味
	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：(1)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名、成分、來源、進貨日期、進貨量、品質(冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	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. 冷藏食品溫度應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品溫度應保持在-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。乾料庫須溫度濕度管控，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：總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，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 (學校填寫)

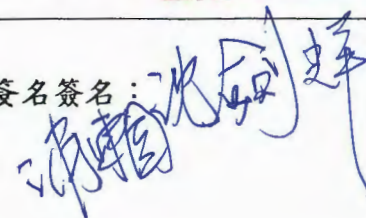
檢查時間：110 年 4 月 27 日 9 時

餐飲店名稱		浦東園 自助餐	日初 早餐	曜來 和食	永安旗 魚羹	台越 料理	顏記 廣東 燒鴨	楓樹巷 飲料店	小胡同 滷味
檢查項目	檢查結果								
七、 用餐 場所 及 用餐 器具 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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
備註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），Food0517 Food0519 (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)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℃，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：

 張舒涵

業者簽名簽名：



附錄二

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 27 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 (學校填寫)

檢查時間： 110 年 4 月 27 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：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	✓											
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	✓											
	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；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	✓											
七、用餐場所及用餐器具衛生管理	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。	✓											

修平科技大學餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

檢查時間：110 年 4 月 27 日 9 時

檢查項目	餐飲店名稱	修平 福利社									
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℃以上，並有防塵、防蟲等措施。	✓									
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	✓									
八、 校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	✓									
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。 1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1) 煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸汽殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上（餐具）。 (4) 氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上（餐具）。										
意見	學校餐廳督導人員簽名：營養師薛壬梓										

單位主管簽名：學務處衛生保健組 組長 張舒涵

業者簽名：廖長芳