

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
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、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	依清潔區、準清潔區、一般作業區劃分，適當有效區隔，或依學校、供餐之型態，其作業場所有效區隔且無交叉污染之虞	雖有區隔，但屬無效或未確實執行者	完全無有效區隔，且有交叉污染之虞	-	現場實際狀況
	2 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。	作業場所保持清潔，無積水、破損、孔洞等情形	部分作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	-	現場實際狀況
	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。	作業場所具有有效病媒防治相關措施，現場無病媒蹤跡及無飼養禽畜、寵物	有執行病媒防治相關措施，但現場仍有病媒蹤跡或有禽畜、寵物出沒	作業場所無有效防治病媒相關措施，且有病媒蹤跡、禽畜、寵物出沒	-	1. 現場實際情況 2. 病媒防治相關紀錄
	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。	作業場所設置廢棄物相關措施並落實管理與清理	作業場所所有設置廢棄物相關措施，但落實度待加強	無廢棄物相關設施並未適時處理	-	現場實際狀況
	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。	排水系統通暢，無積水；無異味；截油設施清潔無異味	排水系統或截油設施清潔度待加強	排水系統與截油設施無相關措施且有嚴重異味、髒污者	無現場製作或現場無清洗需求者	現場實際狀況
	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。	作業場所光線照度均符合且設備保持清潔	部分作業場所光線照度不符合或未落實	作業場所光線照度均不符合且設備未落實	-	現場實際狀況

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
從業人員衛生管理	7★	從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、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。	從業人員皆有1年內的健康檢查紀錄，並保有完整紀錄	部分從業人員雖有1年內的健康檢查紀錄，然有缺漏	部分從業人員無1年內的健康檢查紀錄	無食品從業人員	食品從業人員健康檢查表
	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。	從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄備查	僅有部分從業人員接受講習或無完整紀錄，或講習時數證明超過1年	從業人員未達8小時	無食品從業人員	1. 講習時數卡、結訓證明等 2. 自行辦理教育訓練之上課簽到退表、照片等
	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。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。	食品從業人員有依規定並落實執行	左列其一項未落實執行	左列事項二項以上未落實執行	無食品從業人員	現場實際狀況

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
洗手設施	10	應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	洗手設備設置完整(如左列相關設施)，且能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	洗手設備設置不完整有缺漏，未能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	無設置洗手設備	-	現場實際狀況
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11	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。	清潔用具之管理無污染現場作業之疑慮。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質存放於固定場所，管理方式無污染食材、誤食、誤用等疑慮，並備有相關紀錄	雖有管理，但管理方式有污染食材、誤食、誤用等疑慮或相關紀錄不完整	未有效管理，有污染食材、誤食、誤用等疑慮，且無相關紀錄	-	1.現場實際狀況 2.使用清洗消毒等化學物質相關記錄

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。	有可追溯來源之相關資料或紀錄；有完整的食材驗收相關紀錄	部分食材來源之相關資料或紀錄不完全；驗收之相關資料或紀錄不完全；未落實執行驗收	無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄	-	進貨單據、食材驗收紀錄表或其他相關紀錄
	13	<u>凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。</u>	提供完整之含豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)資料	提供之含有豬、牛肉或其可食部位之原料原產地(國)資料不完全	無提供含有豬、牛肉或其可食部位之原料原產地(國)資料	未販售含有豬、牛肉或其可食部位原料者	<u>產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。</u>

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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)。	包裝及散裝食材上無標示「基因改造」等字樣;或提供之相關證明為非基因改造	-	包裝及散裝食材上標示「基因改造」等字樣;或提供之相關證明為基因改造	未使用黃豆、玉米之生鮮食材及其初級加工品	1. 現場實際狀況 2. 原料進口報關單、輸入許可證明、進口國的檢驗報告或非基因改造相關證明等
	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。	冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)食品管理良好，合乎左列相關規定，並無交叉污染之虞	左列其一項未落實管理	左列事項二項以上未落實管理	因產品屬性無相關設備者	1. 現場實際狀況 2. 冷凍(藏)設備溫度紀錄表 3. 最大裝載量為總容積的 70%
	16 ◎	乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	存放場所管理良好，落實分類分區、先進先出等管理，並備有相關紀錄	雖有管理，但未落實分類分區、離牆離地、先進先出等管理或相關紀錄不完整	存放場所無管理且無相關紀錄	-	1. 現場實際狀況 2. 溫溼度管理相關紀錄
	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。	使用之食品添加物(如：味精、小蘇打、CO2 等)其使用範圍與方法符合其標示規定，並落實三專管理	未落實管理或相關紀錄不完整	食品添加物無管理或其使用範圍與方法未符合其標示規定	未使用食品添加物	1. 現場實際狀況 2. 食品添加物管理相關紀錄

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品製備及供膳衛生管理	18	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	食品製備過程無交叉污染之虞。生、熟食、刀具、砧板有明顯區分，且保持清潔，無交叉污染之虞；切割熟食食品手部應保持清潔	左列事項未管理 其落一實	左列事項以實管 左二未理	因產品屬相關性無相關設備者	現場實際狀況
	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。	食用冰塊符合衛生規定且有1年內之抽驗報告；相關器具有效管理	食用冰塊抽驗報告超過1年或相關器具加強管理	食用冰塊抽驗報告超過1年且相關器具無效管理，或無進行抽驗	未使用食用冰塊	1.現場實際狀況 2.食用冰塊相關檢驗報告
	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。	油炸用食用油有定期監測，並妥善保留紀錄，須包含實際檢測數值、更換時間等資訊	油炸用油雖有管理，但相關檢測不完整	油炸油更換無適當管理，且無紀錄或現場實測數值不符規定	未使用油炸油	1.油炸油更換相關紀錄 2.現場實際狀況

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
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。	烹調或用具接觸面平滑、無裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔	部分烹調器具接觸面有裂縫、變色、異味等情形	烹調或用具接觸面有裂縫、變色、異味等情形	無烹調器具及用餐餐具等設備	現場實際狀況
	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。	餐具之清洗、消毒三步驟，並無其他明顯疑慮	清洗未達消毒三步驟或仍有明顯污象	清洗、消毒三步驟，並有明顯污象	無烹調器具及用餐餐具等設備	現場實際狀況
	23	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上。	菜餚貯存及供應良好，維持適當溫度，熱藏食品中心溫度達 60℃ 以上，具有衛生設施	部分菜餚貯存溫度未達有效衛生設施	菜餚貯存溫度未達有效衛生設施	-	現場實際狀況
	24	<u>直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。</u>	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，已依規定標示其原料原產地(國)	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料原產地(國)未完全落實	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，未依規定標示其原料原產地(國)	未販售含豬、牛肉及其可食部位食品	1.於產品外包裝、菜單或以立牌標揭或其他方式揭露 2.現場實際狀況
校園食材登錄平臺	25 ★	定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	前一個供餐日之資訊均已完成登錄	四項其無一登錄	四項其無二登錄	-	由校園食平登錄查詢登錄情況



# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
作業場所衛生管理	1 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。	作業場所保持清潔，無積水、破損、孔洞等情形	部分作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	-	現場實際狀況
	2 ◎	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。	作業場所具有有效病媒防治相關措施，現場無病媒蹤跡及無飼養禽畜、寵物	有執行病媒防治相關措施，但現場仍有病媒蹤跡或有禽畜、寵物出沒	作業場所無有效防治病媒相關措施，且有病媒蹤跡、禽畜、寵物出沒	-	現場實際情況
	3	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。	作業場所設置廢棄物相關措施並落實管理與清理	作業場所所有設置廢棄物相關措施，但落實度待加強	無廢棄物相關設施並未適時處理	-	現場實際狀況
	4	販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	作業場所光線照度均符合且設備保持清潔	部分作業場所光線照度不符合或設備未落實清潔	作業場所光線照度均不符合且設備清潔未落實	-	現場實際狀況
從業人員衛生管理	5 ★	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。	從業人員皆有1年內之食品從業人員體檢，並保有完整紀錄	部分從業人員雖有1年內之食品從業人員健康紀錄，然檢查項目有缺漏	部分從業人員無1年內之食品從業人員健康紀錄	-	食品從業人員健康檢查表
	6 ★	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時，並保有完整紀錄。	從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄備查	僅有部分從業人員接受講習或無保險有完整紀錄或講習時數證明超過1年	從業人員每年皆未受訓達8小時	-	1. 講習時數卡、結訓證明等 2. 自行辦理教育訓練之上課簽到退表、照片等

# 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
洗手設施	7	應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	洗手設備設置完整(如左列相關設施)，且能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	洗手設備設置不完整有缺漏，未能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	無設置洗手設備	-	現場實際狀況
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8	清潔用具(如:掃帚、拖把等)、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，存放於固定場所。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。	清潔用具之管理無污染現場作業之疑慮。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質存放於固定場所，管理方式無污染食材、誤食、誤用等疑慮，並備有相關紀錄	雖有管理，但管理方式有污染食材、誤食、誤用等疑慮或相關紀錄不完整	未有效管理，有污染食材、誤食、誤用等疑慮，且無相關紀錄	-	現場實際狀況
販售貯存場所衛生管理	9	即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。	有可追溯來源之相關資料或紀錄	部分食材來源之相關資料或紀錄不完全；未落實執行驗收	無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄	-	進貨單據或其他相關紀錄

### 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
販售貯存場所衛生管理	10 ★	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)。	包裝及散裝食材上無標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為非基因改造	-	包裝及散裝食材上標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為基因改造	未使用黃豆、玉米之生鮮食材及其初級加工品	1. 現場實際狀況 2. 食品外包裝標示
	11 ◎	即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。	冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)食品管理良好，合乎左列相關規定，並無交叉污染之虞	左列其一項未落實管理	左列事項二項以上未落實管理	-	1. 現場實際狀況 2. 冷凍(藏)設備溫度紀錄表 3. 最大裝載量為總容積的70%
	12 ◎	乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。	存放場所管理良好，落實分類分區、先進先出等管理	雖有管理，但未落實分類分區、離地放置、先進先出等管理	存放場所無管理	-	現場實際狀況
	13	販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。	有定期檢查產品並依標示之保存方式貯存；異常品立即報廢處理	雖有定期檢查產品標示及貯存方式，但未立即處理異常品	未定期檢查產品標示，且未依標示妥善保存食品；發現異常品未立即報廢處理	-	現場實際狀況
	14	有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，有防止交叉污染之措施且管理良好	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，未有隔離或報廢等相關措施，有交叉污染疑慮	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，有交叉污染情形	-	現場實際狀況

### 113 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明(適用綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品製備及供膳衛生管理	15	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。	食品製備過程無交叉污染之虞	食品製備過程有交叉污染疑慮	食品製備過程發生交叉污染情形	-	現場實際狀況
	16	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。	烹調或用餐器具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔	部分烹調或用餐器具之食品接觸面有凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形	烹調或用餐器具食品接觸面已嚴重凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形	-	現場實際狀況
	17	食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。	食品貯存及供應管理良好，維持其適當溫度，中熱藏食品中心溫度達 60°C 以上，且具有有效衛生設施	部分食品之貯存及供應未維持其適當溫度或未具有有效衛生設施	食品之貯存與供應未進行溫度管理，且未具有有效衛生設施	-	現場實際狀況
	18	直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，已依規定標示其原料原產地(國)	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料原產地(國)之標示不完整或未落實標示	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，未依規定標示其原料原產地(國)	未販售含豬、牛肉及其可食部位食品	1. 現場實際狀況 2. 於產品外包裝、菜單或以其他方式揭露
校園食材登錄平臺	19 ★	定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	前一個供餐日之二項資訊皆有完成登錄	二項其中一項無登錄	二項均無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況