

113學年度大專校院餐飲衛生輔導表(適用餐飲業)

壹、輔導基本資料

一、學校資料

(一)學校名稱(分校)：_____

(二)校園食材登錄平臺：

學校目前餐廳廠商數(含商家_____家、員生社_____家、連鎖超商_____家)；☐尚_____家未登錄

(三)專責人員：(學校督導人員)

☐領有營養師執業執照。☐大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格。

☐相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

二、廠商基本資料：

(一)公司名稱：_____餐廳營業地點：_____

(二)負責人：_____食品業者登錄字號：☐無☐有：

員工數(含工讀生)：_____人 電 話：_____傳 真：_____

(三)每月平均供應餐數：早餐_____人 午餐_____人 晚餐_____人

(四)供應形式及樣態：☐自助餐廳 ☐美食街 ☐單純販賣無另加工 ☐其他

1.屬「校內供學生使用為主之學生餐廳，以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態」：☐是☐否(後續2、3.無須填寫)

2.一律採用國產豬肉品：☐符合 ☐不符合 ☐不適用(原因：_____)

3.一律採用國產牛肉品：☐符合 ☐不符合 ☐不適用(原因：_____)

輔導內容

輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-6		2、3	
(二)從業人員衛生管理	7-9	7、8		從業期間每年健康檢查至少一次 每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	10			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	12-17	14	15、16	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	18-20			
(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理	21-24			
(八)校園食材登錄平臺	25	25		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

貳、大專校院餐飲衛生輔導項目(適用餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
從業人員衛生管理	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。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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>	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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)。	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：

檢 查 項 目	編 號	內 容 說 明	自 主 檢 核(校方勾填)	輔 導 結 果(委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	<u>16</u> ◎	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	<u>17</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
食 品 製 備 及 供 膳 衛 生 管 理	<u>18</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	<u>19</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	<u>20</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
用餐場所及用餐盛具衛生管理	<u>21</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	<u>22</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	<u>23</u>	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	<u>24</u>	<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>	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
校園食材登錄平臺	<u>25</u> ★	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：

一、列入再輔導情形			
項目		條件	結果
法定項目	★編號7.從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是，共6項(含)以上部分符合或不符合
	★編號8.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		
	★編號14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品		
	★編號25.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊		
重點項目	◎編號2.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項部分符合或不符合	
	◎編號3.不得發現病媒蹤跡		
	◎編號15.冷(凍)藏溫度應符合規定		
	◎編號16.食品(原料)應落實先進先出		
二、綜合建議： (對本次輔導，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見) (一)學校： (二)廠商： 			
*上述輔導結果，業經在場人員確認無誤，日後不得提出異議。 輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。 業者具結：本廠（店）（人）查核時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事，並同意輔導相關照片於本計畫使用。			
業者代表簽名及全銜章： 學校代表簽名： 輔導委員簽名： 衛生單位代表簽名： 農業單位代表簽名： 輔導日期：			

113學年度大專校院餐飲衛生輔導表(適用綜合商品零售業)

壹、輔導基本資料

一、學校資料

(一)學校名稱(分校)：_____

(二)校園食材登錄平臺：

學校目前餐廳廠商數(含商家_____家、員生社_____家、連鎖超商_____家)；☐尚_____家未登錄)

(三)專責人員：(學校督導人員)

☐領有營養師執業執照。☐大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格。

☐相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

二、廠商基本資料：

(一)公司登記名稱：_____品牌(市招)名稱：_____

門市屬性：☐直營 ☐加盟

門市：_____

(二)負責人：

食品業者登錄字號：

員工數(含工讀生)：_____人 電 話：_____ 傳 真：_____

輔導內容

輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-4		1、2	
(二)從業人員衛生管理	5-6	5、6		從業期間每年健康檢查至少一次 每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	7			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8			
(五)販售貯存場所衛生管理	9-14	10	11、12	禁止使用含基因改造之生鮮食材 及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	15-18			
(七)校園食材登錄平臺	19	19		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

貳、大專校院餐飲衛生輔導項目(適用綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

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、消毒劑及毒性化學物質，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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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)。	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	11◎	即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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)。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
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。	☐ 符合 ☐ 部份符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部份符合 ☐ 不符合 原因：

一、列入再輔導情形			
項目		條件	結果
法定項目	★編號5.從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是，共6項(含)以上部分符合或不符合
	★編號6.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		
	★編號10.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品		
	★編號19.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊		
重點項目	◎編號1.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項部分符合或不符合	
	◎編號2.不得發現病媒蹤跡		
	◎編號11.冷(凍)藏溫度應符合規定		
	◎編號12.食品(原料)應落實先進先出		
二、綜合建議： (對本次輔導，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見) (一)學校： (二)廠商： 			
*上述輔導結果，業經在場人員確認無誤，日後不得提出異議。 輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。 業者具結：本廠（店）（人）查核時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事，並同意輔導相關照片於本計畫使用。			
業者代表簽名及全銜章： 學校代表簽名： 輔導委員簽名： 衛生單位代表簽名： 農業單位代表簽名： 輔導日期：			