

# 114學年度大專校院餐飲衛生輔導表

## 壹、學校基本資料及調查(由學校填寫)

一、學校名稱(分校)：\_\_\_\_\_

### 二、學校餐廳及管理情形

(一)委託統包廠商管理：☐是，統包廠商名稱：\_\_\_\_\_

☐否

(二)廠商家數：餐飲場所\_\_\_\_\_家、連鎖超商\_\_\_\_\_家、員生社\_\_\_\_\_家

### 三、學校餐廳督導人員具備資格條件

☐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



## 貳、廠商基本資料及輔導項目(由廠商填寫)

### 一、餐飲業(含自助餐、飯館、小吃店、冰果店、飲料店、速食餐廳等美食街型態)

#### (一)基本資料

1. 公司名稱：	_____	；餐廳營業地點：	_____
2. 負責人：	_____		
3. 電話：	_____	；傳真：	_____
4. 食品業者登錄字號：	_____	；	<input type="checkbox"/> 無
5. 員工人數(含工讀生)：	_____	人	
6. 每餐平均供應餐數：	早餐_____份；午餐：_____份；晚餐：_____份		
7. 供應形式及樣態：	<input type="checkbox"/> 自助餐廳 <input type="checkbox"/> 美食街 <input type="checkbox"/> 單純販賣無另加工 <input type="checkbox"/> 其他		
(1)是否屬「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」：			
<input type="checkbox"/> 是			
<input type="checkbox"/> 否〔後續第(2)、(3)題無須填寫〕			
(2)一律採用國產豬肉品： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 無供應			
(3)一律採用國產牛肉品： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 無供應			

#### (二)輔導內容及結果

一、輔導項目說明				
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	9	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

## 二、輔導檢核內容及結果

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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色； <u>食品上方之照明設備，應有防護設備</u> ；照明設備應保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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)
從業人員衛生管理	7 ★	<u>食品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、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	8 ★	<u>食品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。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	9 ◎	<u>食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	13	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
食品製備及供膳衛生管	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	19	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗1次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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， <u>其總極性化合物含量達25%或酸價超過2.0 mg KOH/g 時</u> ，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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	21	<u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	24	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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：



### 三、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	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 列入再輔導 (左列2項皆為「是」)
	★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(含)以上部分符合或不符合	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是	
	◎編號3.不得發現病媒蹤跡			
	◎編號9.從業人員穿戴整齊且全程配戴口罩			
	◎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			

### 四、綜合建議：(對本次輔導，除上述缺失項目外，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見)

#### (一)學校：(可複選)

☐執行成效良好

☐無建議

☐其他建議，請說明：

#### (二)廠商：(可複選)

☐配合程度良好

☐無建議

☐其他建議，請說明：

**\*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：



## 二、綜合商品零售業(含員生消費合作社、連鎖超商及量販商場等型態)

### (一)基本資料

1. 公司登記名稱：_____；品牌(市招)名稱：_____
2. 門市名稱：_____
3. 門市屬性： <input type="checkbox"/> 直營 <input type="checkbox"/> 加盟
4. 負責人：_____
5. 食品業者登錄字號：_____； <input type="checkbox"/> 無
6. 員工人數(含工讀生)：_____人
7. 電話：_____；傳真：_____

### (二)輔導內容及結果

<u>一、輔導項目說明</u>				
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		<u>15</u>	
(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

## 二、輔導檢核內容及結果

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、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	4	販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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)
從業人員衛生管理	5 ★	食品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、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	6 ★	食品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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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)
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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	16	<u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 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℃以上。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	18	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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
校園食材登錄平臺	19 ★	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：

三、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	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 列入再輔導 (左列2項皆為「是」)
	★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(含)以上部分符合或不符合	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是	
	◎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			
	◎編號15.食品製備過程需維持清潔衛生			
<b>四、綜合建議：</b> (對本次輔導， <u>除上述缺失項目外</u> ，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見)				
<b>(一)學校：(可複選)</b> <input type="checkbox"/> 執行成效良好 <input type="checkbox"/> 無建議 <input type="checkbox"/> 其他建議，請說明：				
<b>(二)廠商：(可複選)</b> <input type="checkbox"/> 配合程度良好 <input type="checkbox"/> 無建議 <input type="checkbox"/> 其他建議，請說明：				
<b>*上述輔導結果，業經在場人員確認無誤，日後不得提出異議。</b> 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：				



# 114 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

## 一、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

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
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；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，並有防護設備	部分作業場所光線照度不符合或設備未落實清潔，或未有防護設備	作業場所光線照度均不符合且設備清潔未落實，以及未有防護設備	-	現場實際狀況
從業人員衛生管理	7★	食品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、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	從業人員皆有1年內的食品從業人員體檢，並保有完整紀錄	部分從業人員雖有1年內的食品從業人員健康檢查項目有缺漏	部分從業人員無1年內的食品從業人員健康檢查紀錄	無食品人 無從業員	食品從業人員健康檢查表
	8★	食品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。	從業人員每年皆有接受訓練達8小時，並保有相關紀錄備查	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	無食品人 無從業員	1.講習時數卡、結訓證明等 2.自行辦育之訓練上課簽到退表、照片等
	9◎	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	食品從業人員有依規定並落實執行	左列其一未落實執行	左列事項以上未落實執行	無食品人 無從業員	現場實際狀況

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，若作業場所設有廁所，其設置均符合相關法規與衛生標準	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，或若作業場所設有廁所，其設置未符合相關法規與衛生標準	-	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
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全；驗收資料或紀錄不完全；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、食材驗收紀錄或其他相關紀錄
	13	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。	提供完整之含豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)資料	提供之含豬、牛肉或其可食部位原料原產地(國)資料不完全	無提供含豬、牛肉或其可食部位原料原產地(國)資料	未販售含有豬、牛肉或其可食部位原料者	產品外標標示原料產地(國)，或提供足以證明原料原產地之資訊資料。

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	食品添加物無其使用範圍與符合規定	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

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	左列其一項未落實管理	左列事項以二項以上未落實管理	因產品屬性無相關設備者	現場實際狀況
	19	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗 1 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 年或相關器具應加強管理	食用冰塊抽驗報告超過 1 年且相關器具無有效管理，或無進行抽驗	未使用冰塊	1.現場實際狀況 2.食用冰塊相關報告
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 <u>25%</u> 或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，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	油炸食用油雖有管理，但相關檢測紀錄不完整	油炸油更換無適當管理，且無檢測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
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	<u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	烹調或用餐餐具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔及乾燥	部分烹調或用餐食品接觸面有凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等，或未保持乾燥	烹調或用餐食品接觸面有嚴重凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等，或未保持乾燥	無烹調及用餐器具等備用	現場實際狀況

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
	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。	餐具之清洗達清洗、沖洗、消毒等洗滌三步驟之效果，無其他明顯污染疑慮	餐具之清洗未達清洗、消毒等三步效果，部分仍有污染現象	餐具未執行清洗、消毒等三步，並有明顯污染現象	無烹調及餐飲器具等備用	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。	菜餚在貯存與供應過程中均符合衛生管理要求，並設有完善的衛生設施，且熱藏食品中心溫度達 60 度以上，若以常溫方式保存，則供應時間未超過 2 小時	部分菜餚之貯存與供應未維持其適當溫度（溫度未達 60 度以上或常溫供應時間超過 2 小時）或未具有有效衛生設施	菜餚之貯存與供應未進行溫度管理（溫度未達 60 度以上或常溫供應時間超過 2 小時），亦未具有有效衛生設施；	-	現場實際狀況
	24	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)之標示不完全或未落實標示	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.於產品外包裝、菜單或其他方式揭露 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。	前一個供餐日之四項資訊皆有完成登錄	四項其中一項無登錄	四項其中二項無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況

## 二、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勒克斯(Lux)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 ★	食品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、傷寒(糞便檢驗)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1次，並保有完整紀錄。	從業人員皆有1年內的食品從業人員體檢，並保有完整紀錄	部分從業人員雖有1年內的食品從業人員健康檢查紀錄，然檢查項目有缺漏	部分從業人員無1年內的食品從業人員健康檢查紀錄	-	食品從業人員健康檢查表

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
	6★	食品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.自行辦理教育訓練上課簽到退表、照片等
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



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
	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℃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。	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；異常品立即報廢處置	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

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， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	食品製備過程無交叉污染之虞，且從業人員於食品製配過程中有配戴口罩	<u>左列其一項未落實管理</u>	<u>左列事項二項以上未落實執行</u>	-	現場實際狀況
	16	<u>依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。</u>	烹調或用餐餐具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔及乾燥	部分烹調或用餐餐具之食品接觸面有凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等，或未保持乾燥	烹調或用餐餐具食品接觸面已嚴重凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等，以及未保持乾燥	-	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℃ 以上。	食品貯存及供應管理良好，並設有完善的衛生設施，熱藏食品中心溫度達 60 度以上，若以常溫方式保存，則供應時間未超過 2 小時	部分食品之貯存及供應未維持其適當溫度（溫度未達 60 度以上或常溫供應時間超過 2 小時）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（溫度未達 60 度以上或常溫供應時間超過 2 小時），亦未具有有效衛生設施	-	現場實際狀況
	18	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）之標示不完全或未落實標示	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