

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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	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、燈飾、紗門等應保持清潔，避免積水或濕滑。	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設備未落實清潔	作業場所光線照度均不符合且設備未落實清潔	-	現場實際狀況

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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檢紀錄，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檢完整紀錄	-	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
	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。	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	-	現場實際狀況
	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。	食品從業人員手部清潔與消毒落實，未有發生左列之情形	左列其一項未落實執行	左列事項二項以上未落實執行	-	現場實際狀況

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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	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。	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	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。	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、誤用等疑慮或無相關紀錄	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

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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	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。	有完整驗收相關資料或紀錄	驗收的相關資料或紀錄不完全；未落實驗收	無驗收紀錄	-	食材驗收紀錄表、廠商進貨單、其他相關紀錄
	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%

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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	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。	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	未落實管理或紀錄不完整	食品添加物無其圍與標示	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
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。	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	左列其未落實管理	左列事項以未落實	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	食用冰塊抽驗超過1年或器具加強	食用冰塊抽驗超過1年且相關器具無有效管理，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

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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	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	油炸油管理，但相關紀錄不完整	油炸油更換無管理，或檢測數值不符合規定	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	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	部分烹調用具接觸面有裂縫、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		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。	餐具之清洗達沖洗、消毒三步驟之效果，並無其他明顯污染疑慮	餐具之清洗未達沖洗、消毒三步驟之效果，仍有污染現象	餐具未執行清洗、消毒三步驟，並有明顯污染現象	-	現場實際狀況
	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 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。	菜餚貯存及供應良好，其溫度維持在 60°C 以上，且衛生設施	部分菜餚之貯存溫度未適當，衛生設施	菜餚之貯存溫度未適當，且衛生設施	-	現場實際狀況

109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

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
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。					
		(1)學校目前餐廳廠商是否全部登錄	登錄廠商與實際餐廳廠商數相符	登錄廠商與實際餐廳廠商數不符	皆無登錄	-	由系統平臺查詢餐廳管理登錄情形
		(2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料是否完成登錄	三項皆已登錄	三項其中一項無登錄	三項皆無登錄	-	由系統平臺查詢美食街廠商登錄情況