

國立臺灣大學餐廳（福利社）「廠商」環境衛生安全檢查表

經109年01月14日膳食協調委員會會議通過

餐廳(福利社)名稱： 膳食衛生安全負責人： 月份： 年 月
填寫方式：“O”代表合格，“x”代表不合格，“△”代表不適用。

檢 查 項 目		日 期					
一、油煙	★1、排油煙機及其周圍環境應隨時保持清潔，以避免油污污染食品，並防止危險事故。						
	2、排油煙機的設計，應依爐灶耗熱量為基準，須有能力排出油煙及熱氣。						
二、垃圾處理	1、垃圾桶、廚餘桶、資源回收桶，應加蓋密封，並保持桶子及四周清潔。						
	2、垃圾收集至八分滿時即應處理，且清運前垃圾包不得暫存堆放於工作場所、食品庫房或營業場所內。						
	★3、營業場所及工作區的垃圾應依其特性，以適當容器分類集存；垃圾暫存場所不得有不良氣味溢出，並應防止病媒之孳生。						
	★4、每日產生廚餘應於當日清運處理不得放置隔夜。						
三、排水衛生	★1、排水溝應隨時保持暢通，不得將殘渣廢棄物倒入排水系統中。						
	2、排水溝應裝設防止病媒入侵設施，並經常維護清潔。						
	★3、廚房排水應依規定裝設截油槽且每日至少清潔一次，另其排放水水質應符合排放標準。						
四、病媒防治	1、出入口門窗和其他通道應裝設紗窗、紗門、或自動紗門、空氣門、塑膠簾等病媒防治措施。						
	★2、場所內不得有病媒存在，每月應請專業消毒公司至少消毒乙次，並備有紀錄可查。						
五、環境衛生	1、倉庫應設置棧板、貨架，並應定期清掃，保持良好通風及溫、溼度控制。						
	2、廁所應設有洗手設施，且應經常打掃、清洗，保持廁所整潔。						
	3、廚房地板應具充分坡度，不得積水，經常保持乾燥與清潔。						
	4、牆壁、支柱、天花板、燈具、紗門、紗窗等應經常保持清潔。						
	5、調理場所，應通風良好，其照明應在200燭光以上，並有燈罩保護，以免污染。						
六、餐具	★1、外帶免洗餐具來源應符合政府規定且需提供檢驗合格報告文件備查(一年內文件)。						
	★2、販賣生鮮蔬果、涼麵、生蛋的托盤或包裝盒及免洗餐具不使用限制類塑膠材質（含保麗龍），且需配合政府及本校限塑政策規定。						
	★3、提供座位供顧客內食用餐時，不得提供各類免洗餐具，且不得以餐具套塑膠袋裝盛食物供消費者內食使用。並接受餐具澱粉性及脂肪性之檢驗，不合格者應立即改善。						
	★4、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域；若為外包清洗，需備有證明文件且不得提供不潔餐具給顧客使用。						
	5、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。						
	★6、待清洗的餐具必須妥善存放，不得隨意放置，且需當日清洗或清運完畢不得放置隔夜。						
七、其他	★1、購物用塑膠袋不得免費提供，其材質內容不得違反政府及本校限塑政策。						
	★2、每日應確實依據檢查表自行檢查並妥善建檔存查。						
	3、場所四周環境應保持整潔，不得損害校方建築物、設施、植栽及草坪等，並不得任意增設或置放物品於非經營場所。						
	4、清潔用具應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及有毒化學物質，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。						
	5、應遵守其他相關環境衛生法規之規定。						
檢 查 人 員 簽 章							
附註	1.有關環境衛生及安全等事宜，包商須遵守教育主管機關、衛生主管機關、環保主管機關及本校之相關法令規定。 2.前註有“★”記號為重大違規項目：同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；一年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其權責單位應自公告日起責令暫停營業並限期改善，未於期限內複檢合格者得終止契約。 3.其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以書面警告，第二次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元。						