

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間：112年9月14日11時

餐廳名稱：久揚美食

烹調人員人數：2

餐廳負責人姓名：洪益明

烹調人員以外之專任工作人數：4

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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。	1	✓	
	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。	1	✓	
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。	1	△	
	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。	1	△	
	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。	1	X	不得佩戴飾品(戒指)
	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。	1	✓	
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。	1	X	① 未見洗手設備 ② 學生用餐區洗手檯清潔及應備有洗手乳

	檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
清潔用具(品)與消毒	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,應符合相關主管機構之規定,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。	1	✓	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13. 食品需有驗收紀錄:(1)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。(2)配合衛生福利部規定,自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者,無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品,應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	1	✓	
	13-1 校內供學生使用為主之學生餐廳,若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態,其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	1	✓	
	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)。	1	✗	豆皮、豆瓣醬等基因改造食品不得使用
	15. 冷藏食品品溫應保持在7°C以下,凍結點以上,冷凍食品品溫應保持在-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。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。	1	✗	冷凍冰箱溫度紀錄不符合標準
	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。	1	✗	乾料庫房溫溼度紀錄 ^① 紙箱記錄
	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。	1	✗	味素為食品添加物
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。	1	✓	
食品製備	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。	1	✓	未使用

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	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時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	1	√	每日更換
用餐場所及用餐器具 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。	1	餐具清潔度檢查 結果「V」正常、「X」異常 器具項目：盤 粉性殘留檢查：√ 脂肪性殘留檢查：√ 檢測人：[紅章]	異常
	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。	1		
	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。	1		
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	1		
校園食材 登錄平臺	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	1	√	
違規記點 總計		針對上述缺失項目，持續追蹤輔導。		
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。			
意見				
核章	餐廳負責人：張淑芝 餐廳督導人員： 護理師葉伊芹 112/9/14	膳食指導委員會委員： 衛生教育組組長： 學生事務處 衛生教育組組長 陳美芳 1120919	營養師：兼 任 王俞婷 學務長： 學生事務處 學務長 陳其昌 0919	
會簽	總務處資產經營管理組：			

1

中華民國三十三年八月十四日

聯合工業公司

總經理張敬

經理

副經理

主任

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查改善通知單(含口頭警告)

餐廳名稱：久揚美食

檢查時間：112年9月14日11時分

應改善項次	事實 / 原因	改善建議
9	員工不得佩戴飾品(戒指)	
11	①烹調區無明顯洗手設備 ②醫生用餐區洗手檯清理及應有洗手乳	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
14	√豆皮、豆瓣醬等改食品不得使用	
15	√冷凍冰箱溫度紀錄不符標準	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
16	①乾料庫房缺溫度溼度計 ②紙箱移除	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
17	x味素為食品添加物	
24	√販售區未標示豬肉產地	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
其他	①早餐、涼麵保存不符合標示 ②麵粉桶應有原裝及分裝日期	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
	③截切蔬菜(冬瓜片)有破爛?? ④雞蛋來源建議標示若	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。
	④建議鹽巴應使用加碘鹽	*請於112年9月18日前改善完成，並接受複檢。

說明：

- (1) 依據本校「膳食指導委員會設置要點」辦理。
- (2) 根據本校「餐飲衛生管理檢查表」及「餐廳場地租賃契約書」內項目檢查，第一次予以輔導登記於本單並要求限期改善，若未於期限內改善(複檢不合格)，將依違規事項「記點」處理。

餐廳負責人 <u>張淑惠</u>	餐廳督導人員 <u>護理師葉伊芹</u>	營養師 <u>王俞廷</u>
------------------	----------------------	----------------

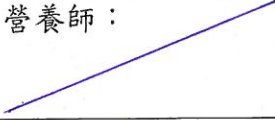



第一聯：衛生教育組留存(白) 第二聯：餐廳留存(紅)

國立雲林科技大學餐飲衛生管理檢查 複檢單

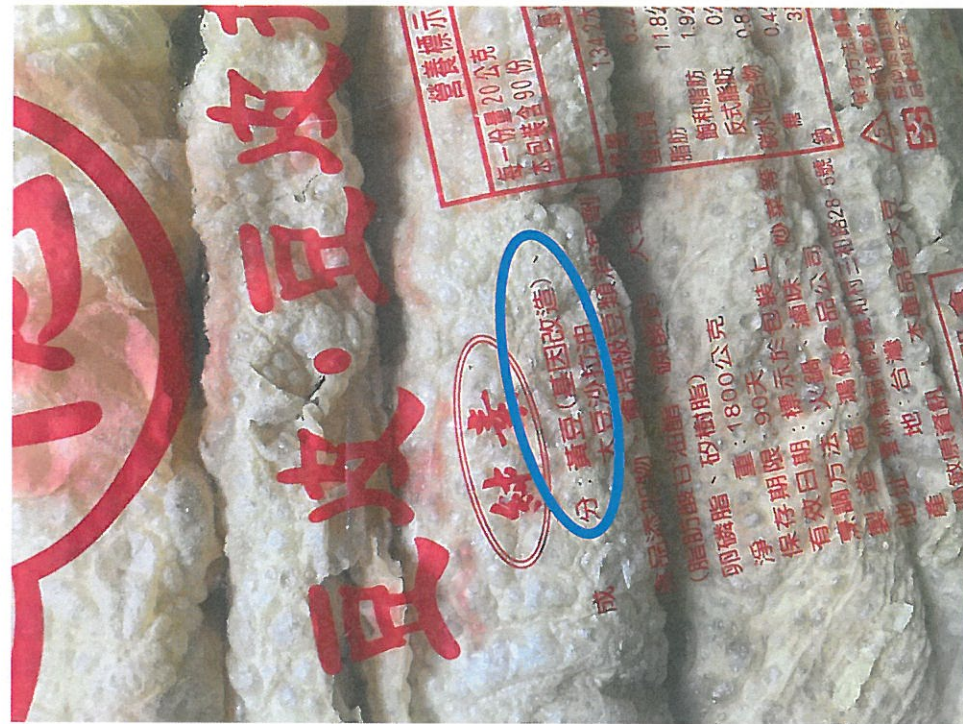
餐廳名稱：久揚美食 御弁當

檢查時間：112年9月18日 13時

上次應改善事項	詳見 112/9/14 餐飲衛生管理檢查改善通知單		
複查	項次	結果	檢核
	9	無發現佩戴飾品情形。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	11	①設置洗手設備區域，適當性宜再加以確認。 ②已提供洗手乳，洗手檯清潔待加強。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	14	無發現基因改造食品。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	15	冷藏、冷凍庫溫度紀錄正確。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	16	①已設置溫度溼度計並紀錄。 ②無發現紙箱，已移除。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	17	已不使用味素(食品添加物)。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	24	已標示豬肉產地。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	其他 ①	無發現異常保存方式。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
	其他 ②	原包裝袋有標示日期。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>
其他 ③	已與供應商反應標示文字不妥易混淆。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
其他 ④	用裝後更換加碼鹽。	合格 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>	
違規記點	項次	記點	<p>本次計 <u>0</u> 點</p> <p>從 12年 9月11 日起至 12年 9月18 日止</p> <p>累計違規記點：<u>0</u> 點</p> <p style="text-align: right;">餐廳負責人簽名：<u>邱靖茹</u></p>
備註			

核章	營養師： 	餐廳督導人員：  112/9/18	衛生教育組組長：  1120918	學務長： 
會簽	總務處資產經營管理組：			

校園餐廳不得使用基因改造食品



(1) 廚房內-應設有1處有完整洗手設備

(2) 學生用餐區-洗手檯應清潔乾淨，並提供洗手乳



廚房工作區正確洗手設施

- (1) 水龍頭、(2) 洗手乳、(3) 指甲刷、(4) 擦手紙和腳踏垃圾桶、(5) 張貼食品從業人員洗手步驟



(1) 熟食產品及飲料，應在產品上貼有製造日期及時間，或至少在箱上標示。

(2) 包裝涼麵上有標示「0-7度冷藏保存」，建議現場應有冷藏設備，若無則少量擺放在保冷袋，避免產品常溫下已變質。

112.09.14

← 冰箱的飲料無法查見製造日

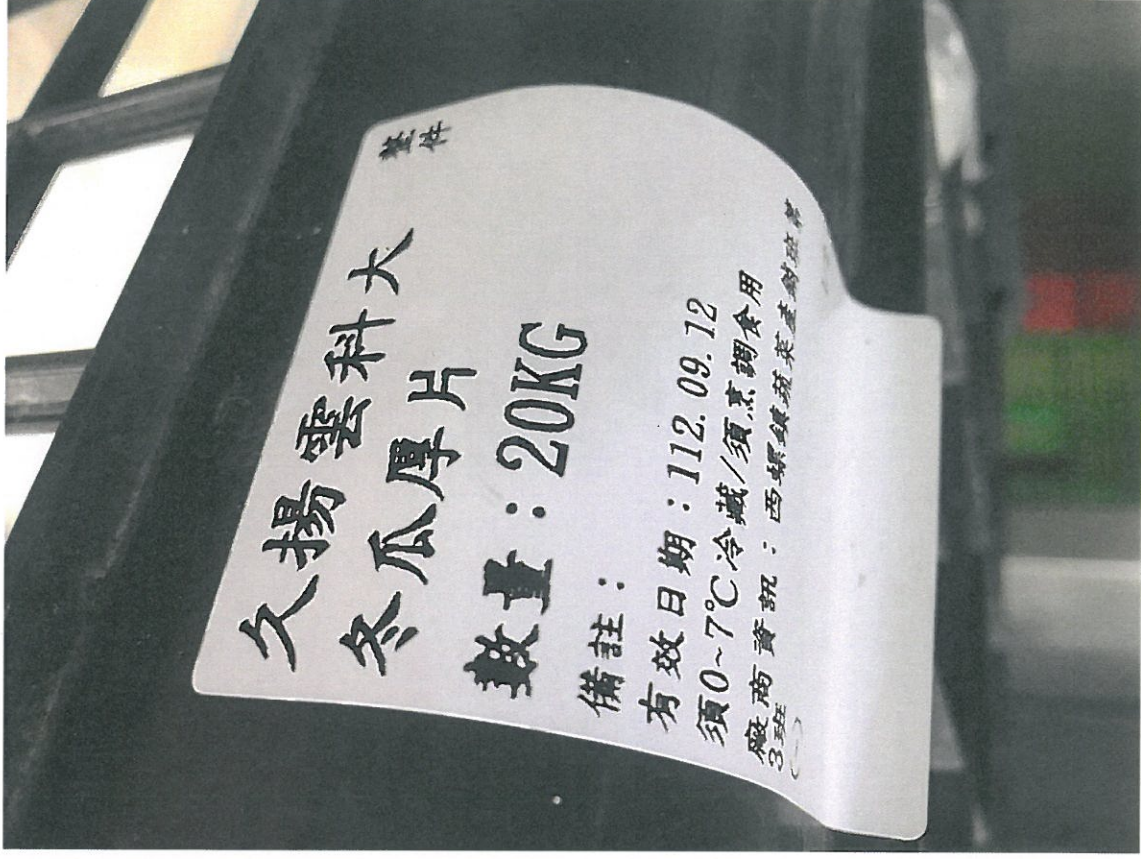


涼麵未依標示冷藏保存→



餐督日9/14，截切
冬瓜有效日期壓
9/12，想問這日期
日是？

112.09.14



112.09.14

已無法查見原包裝，請標示原裝有效日及分裝日期



乾料庫房：

- (1) 無溫濕度計/紀錄表空白
- (2) 外包裝紙箱不可存放於作業區

112.09.14

G-4-3-01 溫度濕度紀錄表

1/2年 9,

日期班次

配藥室
 消毒劑與清潔用品室
 包裝材料區

日期	時間	溫度 (°C)	相對濕度 (RH%)	時間	溫度 (°C)	相對濕度 (RH%)	記錄人	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								
47								
48								
49								
50								
51								
52								
53								
54								
55								
56								
57								
58								
59								
60								

製藥廠 溫度濕度紀錄表 G-4-3-01 溫度 RH% 備註



冷凍庫紀錄表不符合標準 溫度，改善方法已當場告知填寫人

冷藏（凍）庫溫度紀錄表

清洗頻率：每週五
 溫度紀錄頻率：每日兩次
 標準值：冷藏：0-7°C 冷凍：-18°C以下 冷凍庫 冷藏庫

日期	8:00 溫度(°C)	16:00 溫度(°C)	檢查者	清洗狀況
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10		-16		
11	-17	-17		
12	-17	-17		
13	-16	-16		
14	-16			
15				
16				
17				
18				
19				

