

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 10時

餐廳名稱：萊爾富

烹調人員人數： 0

餐廳負責人姓名：林雅玲

烹調人員以外之專任工作人數： 2

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。	2	/	不適用
	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	/	不適用
	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	/	不適用
	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	/	不適用
	7. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。	1	/	不適用
	8. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。	1	/	不適用
	9. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。	1	/	不適用
	10. 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。	1	/	不適用
從業人員衛生管理	11. 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。	每位 2 點並 罰鍰\$2000	/	不適用
	12. 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。	每位 1 點並 罰鍰\$500	/	不適用
	13. 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	/	不適用
	14. 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，	2	/	不適用

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	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。			
	15. 調理食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	1		不適用
	16. 手指不可觸及餐具之內面或食物。	1		不適用
洗手設施	17. 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		不適用
清潔用具(品)與消毒	18. 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，並明確標記，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。不得存放使用。	1		不適用
食品及其原料之驗收、處理及儲存	19. 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，應依規定標示其豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	記2點並 每項過期品 罰鍰\$500		不適用
	20. 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。			不適用
	21. 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		不適用
	22. 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版或貨架上(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。	3	✓	
	23. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧版或貨架上(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。乾料庫需溫溼度管控，並備有相關紀錄。	1	✓	
	24. 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	1		不適用

檢查項目		違規記點	結果*	改善方法
	許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。			
	25. 驗收完成之食品或半成品應盡速儲藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房), 以防止受到污染。	1	✓	
	26. 冷凍食品解凍方式及條件應正確, 避免與其他食品交叉感染。	1		不適用
	27. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置, 食材應完整包裝, 避免交叉污染。	1		不適用
食品製備及供膳衛生管理	28. 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。	2		不適用
	29. 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		不適用
	30. 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, 並紀錄之。	1		不適用
用餐場所及用餐器具衛生管理	31. 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		不適用
	32. 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		不適用
	33. 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	△	菜菜加蓋 即改善 不適用
	34. 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)。			
校園食材登錄平臺	35. 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		不適用
其他	36. 每日製作完成之高水活型、低酸性食品菜餚, 應依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時, 並記錄備查。	1		不適用
	37. 散裝雞蛋溯源標誌制度提供溯源標籤內容完整之蛋品, 不得購買液態蛋。請提供二維條碼資料。	1		不適用
	38. 供應之食品將不定時進行抽驗, 經檢驗不符食品衛生標準相關規定者, 經通知仍未改善。	每項罰鍰\$500		不適用
	39. 消費者發現食品內出現生物性或物理性異物, 經學校認定情節嚴重者, 依情節罰鍰。	記 1 點並罰鍰 \$1000-2000	無發現	

已立

檢查項目	違規記點	結果*	改善方法
40. 需依衛福部及教育部「大專校院因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」進行相關防疫措施。	1	✓	
違規記點總計		0	
備註	*結果以「V」良好、「△」尚可、「X」不良。		
意見			
核章	<p>餐廳負責人：<u>陳杏振</u> 膳食指導委員會委員</p> <p>餐廳督導人員：<u>護理師葉伊芹</u> 112/9/14</p> <p>衛生教育組組長：<u>陳美芳</u> 1120918</p> <p>營養師：<u>兼任王俞婷</u></p> <p>學務長：<u>陳其昌</u></p>		
會簽	總務處資產經營管理組：		