

大專校院建立餐飲衛生自主管理機制輔導表

■學校名稱：_____

■簽約餐飲廠商名稱：_____，共_____家商家

■餐廳、商家名稱：_____，地點：_____

■負責人：_____ 烹調人員人數：_____

烹調人員以外之專任工作人數：_____

■全天用餐約略人數：_____人

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
作業場所設施規劃、維護與管理	1	各作業場所(前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等)應適當區隔(包含時間區隔與空間區隔)，且有良好通風及排氣。	<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：
	2	處理或調製食品的設施(工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	<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：
	3	應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。	<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：
	4	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。	<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：
	5	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 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	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。	<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：
	7	作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。	<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：
	8	作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200LUX 以上，並有防護措施。	<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	定期確認業者每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表是否落實。	<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：
從業人員衛生管理	10	從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，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 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	11	從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
		帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	原因：
	12	業者應指派衛生管理專責人員，負責每日衛生檢查工作。	<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：
	13	從業人員 1 年應至少受訓衛生講習 8 小時。	<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	依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀或鏟者)應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。	<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：
	15	從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	<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：
	16	離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。	<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：
	17	從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。	<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：
	18	調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	<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	從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。	<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	直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	<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：
用水衛生與洗手及其設備的管理	21	應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，並定期清洗。	<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	作業場所應於適當處所設洗手相關設備，其設施須適當的維護及可用。	<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	洗手處所應備有效清潔劑。	<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	結果 (備註：請明列原因)
	24	洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。	<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：
	25	衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如： <ul style="list-style-type: none"> ●進入工作場所開始工作前。 ●觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 ●如廁後。 ●擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 ●處理垃圾、擦地板或休息過後。 	<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：
	26	廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。	<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：
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	27	烹調作業中，不得有驗收情形，避免生熟食污染。	<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：
	28	應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。	<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：
	29	食品需有驗收紀錄：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。	<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：
	30	禁止使用含基因改造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等)。	<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：
	31	驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止污染。	<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：
	32	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。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	<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：
	33	冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	<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：
	34	冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。	<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：
	35	乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為28°C以下，相對濕度	<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	結果 (備註：請明列原因)
		建議在 70%以下。	
	36	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。	<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：
	37	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。	<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：
	38	與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	<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：
食品烹調與製備的衛生管理	39	作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	<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：
	40	食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具宜每天消毒。	<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：
	41	盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。	<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：
	42	切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。	<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：
	43	刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	<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：
	44	食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	<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：
	45	烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。	<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：
	46	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。	<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：
	47	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。	<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：
	48	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。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

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
			原因：
	49	備有更換炸油紀錄表(日期及換油量),及油品質測試紀錄。	<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：
	50	食品作業檯面,應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。	<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：
配膳及供膳的衛生管理	51	配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。	<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：
	52	配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥,維持舒適的作業環境,溫度設定建議保持於攝氏 28°C 以下。	<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：
	53	待配膳或供應之食品應設層架暫存放置,避免放於空調系統出風口下或直接置於地面上,以防污染。	<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：
	54	手指不可觸及餐具之內面或食物。	<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：
	55	包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置,不得直接置於地面。	<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：
	56	食品之熱藏,溫度應保持在攝氏 60°C 以上,且不可有過期或變質、腐壞食品。	<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：
用餐場所及用餐盛具衛生管理	57	不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。	<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：
	58	餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果,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：
	59	洗滌餐具時,應以食品用洗潔劑,不得使用洗衣粉洗滌。	<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：
	60	乾淨餐具之存放不得有污染之慮。	<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：
	61	供餐桌面需保持清潔。	<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：

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
	62	自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。	<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：
	63	應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染的透明罩。	<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：
	64	配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。	<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：
	65	用餐處應備有洗手檯。	<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：
廢棄物處理與病媒管制	66	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	<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：
	67	作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。	<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：
	68	環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。	<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：
	69	有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。	<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：
	70	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。	<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	71	至平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合(有缺漏) <input type="checkbox"/> 無填寫 原因：
其他管理事項	72	盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	<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：
	73	建議餐食標示各類食物份數或熱量。	<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：
	74	每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7°C以	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
		下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。	原因：
	75	應定期抽驗業者製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查。	<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：
	76	私人物品應專區存放不得放置於作業場所。	<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：
	77	作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。	<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：
	78	廠商契約內有訂定違約記點、處罰標準或罰則。	<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：
備註			

■綜合意見：

■委員簽名：

■出席代表簽名：

■廠商代表簽名：

日期：