

# 111 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

# 111 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，未有發生左列之情事	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

# 111 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

# 111 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	<p>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。</p> <p>(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)。</p>	<p>(1)有可追溯來源之相關資料或紀錄；有完整的食材驗收相關紀錄</p> <p>(2)提供完整之含豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)之資料</p>	<p>(1)部分食材來源之相關資料或紀錄不完全；驗收之相關資料或紀錄不完全；未落實執行驗收</p> <p>(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者之原料原產地(國)之資料不完全</p>	<p>(1)無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄</p> <p>(2)無提供含有豬、牛肉或其可食部位原料者之原料原產地(國)之資料</p>	<p>未販售含有豬、牛肉或其可食部位原料者</p>	<p>進貨單據、食材驗收紀錄表或其他相關紀錄</p> <p>含有豬、牛肉及其可食部位原料者其原產地(國)之相關資料</p>
	13-1	<p>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。</p>	<p>學生餐廳以自助餐及盒餐、便當之樣態，其生鮮及加工品採用國產豬、牛肉品，並備有相關資料</p>	-	<p>學生餐廳以自助餐及盒餐、便當之樣態，其生鮮及加工品採用非國產豬、牛肉品或無法證明其原產地(國)為國產之資料</p>	<p>非以供應自助餐、便當為主要者</p>	<p>原料原產地(國)為國產或其其他證明產地為國產之資料</p>

# 111 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	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%
	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、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。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、先進先出等管理或相關紀錄不完整	存放場所無管理且無相關紀錄	-	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	未落實管理或相關紀錄不完整	食品添加物無管理或其使用範圍與其標示規定	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

# 111 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	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	左列其一未落實管理	左列事項以上未落實	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	食用冰塊抽驗報告超過1年或相關器具應加強管理	食用冰塊抽驗報告超過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
	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	油炸油管理有相關紀錄但不完整	油炸油更換無適當管理，且無紀錄或現場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

# 111 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	
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。	烹調或用具之食品接觸面平滑、無裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔	部分烹調或用具之食品接觸面有裂縫、變色、異味等情形	烹調或用具之食品接觸面有嚴重裂縫、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。	清洗未達標準，洗滌殺菌效果不明顯，仍有污染疑慮	清洗未達標準，洗滌殺菌效果不明顯，仍有污染	清洗未達標準，洗滌殺菌效果不明顯，仍有污染	-	現場實際狀況
	23	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上。	菜餚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℃ 以上，且衛生設施	部分菜餚貯存溫度未達標準，衛生設施	菜餚貯存溫度未達標準，衛生設施	菜餚貯存溫度未達標準，衛生設施	-	現場實際狀況
	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)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，已依規定標示其原產地(國)	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料(國)未標示	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料(國)未標示	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料(國)未標示	-	1.於產品外包裝、菜單或以立牌標揭或其他方式揭露 2.現場實際狀況

# 111 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	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)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	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況
		(2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)，是否完成登錄	四項皆已登錄	四項其中一項無登錄	四項皆無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況