

115學年度大專校院餐飲衛生輔導表

壹、學校基本資料(由學校填寫)

一、學校名稱(分校)：_____ 二、學校餐廳及管理情形 (一)委託統包廠商管理：☐是，統包廠商名稱：_____ ☐否 (二)廠商家數：餐飲場所_____家、連鎖超商_____家、員生社_____家
--

貳、學校餐飲督導人員資格及食品安全事件應變作業查核

檢核項目	自主檢核 (校方勾填)	檢核結果 (委員勾填)
學校餐飲督導人員資格	☐ 領有營養師執業執照。 ☐ 大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者。 ☐ 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。 ☐ 大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上。	☐ 符合 ☐ 不符合 原因：
校園食品安全事件應變作業	☐ 已依「教育部校園食品事件處理作業標準說明書」，建立校園食品中毒通報流程，包含權責分工、通報流程、應變措施及後續追蹤機制。 ☐ 未建立，原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 原因：
	是否已向校內相關權責單位及人員宣導，於知悉疑似食品中毒事件後，應依「校園安全及災害事件通報處理要點」規定，於2小時內完成校安通報。 ☐ 是 ☐ 否，原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 原因：

參、廠商基本資料及輔導項目(由廠商填寫)

一、餐飲業(含自助餐、飯館、小吃店、冰果店、飲料店、速食餐廳、常態進駐餐車)

(一)基本資料

1. 公司名稱：_____；餐廳營業地點：_____
2. 負責人：_____
3. 電話：_____；傳真：_____
4. 食品業者登錄字號：_____； ☐ 無
5. 員工人數(含工讀生)：_____人
6. 每餐平均供應餐數：早餐_____份；午餐：_____份；晚餐：_____份
7. 供應形式及樣態： ☐ 自助餐廳 ☐ 美食街 ☐ 單純販賣無另加工 ☐ 其他
(1)是否屬「校內供學生使用為主之學生餐廳，以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態」：
☐ 是
☐ 否〔後續第(2)、(3)題無須填寫〕
(2)一律採用國產豬肉品： ☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 無供應
(3)一律採用國產牛肉品： ☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 無供應

(二)輔導內容及結果

一、輔導項目說明				
輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-6		2、3	
(二)從業人員衛生管理	7-9	7、8	9	從業期間每年健康檢查至少一次；每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	10			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	12-17	14	15、16	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	18-20			
(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理	21-24			
(八)校園食材登錄平臺	25	25		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

二、輔導檢核內容及結果

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	2 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
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、傷寒(糞便檢驗)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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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，並配戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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；亦不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
洗手設施	10	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圖示。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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	13	凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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)。	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	16 ◎	乾料、包材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。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
食品製備及供膳衛生管理	18	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達百分之二十五或酸價超過2.0 mg KOH/g時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	24	直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
校園食材登錄平臺	25★	定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：

三、列入再輔導情形			
項目		條件	結果
法定項目	★編號7.從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是，共6項(含)以上部分符合或不符合
	★編號8.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		
	★編號14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品		
	★編號25.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊		
重點項目	◎編號2.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項部分符合或不符合	
	◎編號3.不得發現病媒蹤跡		
	◎編號9.從業人員穿戴整齊且全程配戴口罩		
	◎編號15.冷(凍)藏溫度應符合規定		
	◎編號16.食品(原料)應落實先進先出		
四、綜合建議： (對本次輔導，除上述缺失項目外，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見) (一)學校： (可複選) ☐ 執行成效良好 ☐ 無建議 ☐ 其他建議，請說明： (二)廠商： (可複選) ☐ 配合程度良好 ☐ 無建議 ☐ 其他建議，請說明：			
*上述輔導結果，業經在場人員確認無誤，日後不得提出異議。 輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。 業者具結：本廠(店)(人)查核時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事，並同意輔導相關照片於本計畫使用。			
業者代表簽名及全銜章： 學校代表簽名： 輔導委員簽名： 衛生單位代表簽名： 農業單位代表簽名： 輔導日期：			

二、綜合商品零售業(含員生消費合作社、連鎖超商及量販商場、校外製備餐點)

(一)基本資料

1. 公司登記名稱：_____；品牌(市招)名稱：_____
2. 門市名稱：_____
3. 門市屬性： ☐ 直營 ☐ 加盟
4. 負責人：_____
5. 食品業者登錄字號：_____； ☐ 無
6. 員工人數(含工讀生)：_____人
7. 電話：_____；傳真：_____

(二)輔導內容及結果

一、輔導項目說明				
輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-4		1、2	
(二)從業人員衛生管理	5-6	5、6		從業期間每年健康檢查至少一次；每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	7			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8			
(五)販售貯存場所衛生管理	9-14	10	11、12	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	15-18		15	
(七)校園食材登錄平臺	19	19		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

二、輔導檢核內容及結果

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
作業場所衛生管理	1 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	2 ◎	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	3	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	4	販賣場所之光線應達到二百勒克斯(Lux)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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
從業人員衛生管理	5★	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、傷寒(糞便檢驗)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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	6★	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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
洗手設施	7	應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。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，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8	清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核 (校方勾填)	輔導結果 (委員勾填)
販售 貯存 場所 衛生 管理	9	即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	10 ★	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)。	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 不符合 ☐ 不適用 原因：
	11 ◎	即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	12 ◎	乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	13	販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	14	有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：

檢 查 項 目	編 號	內 容 說 明	自 主 檢 核 (校 方 勾 填)	輔 導 結 果 (委 員 勾 填)
食 品 製 備 及 供 膳 衛 生 管 理	15 ◎	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形，從業人員應於食品製配過程中配戴口罩，手部應經常保持清潔，亦不得同時或接續接觸金錢或其他有汙染之虞物品。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	16	依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	17	食品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。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
	18	直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 ☒ 不適用 原因：
校 園 食 材 登 錄 平 臺	19 ★	定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合(二項以上未登錄) 原因：

三、列入再輔導情形			
項目		條件	結果
法定項目	★編號5. 從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是，共6項(含)以上部分符合或不符合
	★編號6.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		
	★編號10.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品		
	★編號19.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊		
重點項目	◎編號1.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項部分符合或不符合	
	◎編號2.不得發現病媒蹤跡		
	◎編號11.冷(凍)藏溫度應符合規定		
	◎編號12.食品(原料)應落實先進先出		
	◎編號15.食品製備過程需維持清潔衛生		
四、綜合建議： (對本次輔導，除上述缺失項目外，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見)			
(一)學校:(可複選) ☐ 執行成效良好 ☐ 無建議 ☐ 其他建議，請說明：			
(二)廠商:(可複選) ☐ 配合程度良好 ☐ 無建議 ☐ 其他建議，請說明：			
*上述輔導結果，業經在場人員確認無誤，日後不得提出異議。 輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。 業者具結：本廠(店)(人)查核時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事，並同意輔導相關照片於本計畫使用。			
業者代表簽名及全銜章： 學校代表簽名： 輔導委員簽名： 衛生單位代表簽名： 農業單位代表簽名： 輔導日期：			

115 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

一、學校

檢核項目	內容說明	符合	不符合	參考佐證資料
學校餐飲督導人員資格	依「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第4條規定，學校應指定專人擔任餐飲衛生督導人員，其資格應符合規定條件之一。	已指定餐飲衛生督導人員，且其資格符合規定。	未指定餐飲衛生督導人員，或其資格不符合規定。	餐飲督導人員之相關佐證資料，如證照、證書、修習學分證明、學習時數證明。
校園食品安全事件應變作業	依「教育部校園食品事件處理作業標準說明書」，學校應建立校園食品中毒通報流程，包含權責分工、通報流程、應變措施及後續追蹤機制。	已建立相關作業流程	未建立相關作業流程	學校疑似食品中毒事件處理標準作業流程
	依「校園安全及災害事件通報處理要點」規定，學校於知悉疑似食品中毒事件後，應於2小時內完成校安通報。	相關權責單位及人員，已瞭解校安通報規定。	相關權責單位及人員，未瞭解校安通報規定。	現場訪談或問答情形

二、餐飲業(含自助餐、飯館、小吃店、水果店、飲料店、速食餐廳、常態進駐餐車)

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	雖有區隔，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、紗門等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。	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異味、髒污者	無現場製作或現場清洗需求者	現場實際狀況

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
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；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清潔未落實	-	現場實際狀況
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、傷寒(糞便檢驗)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年內的食品從業人員體檢，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康檢查項目有缺漏	部分從業人員無1年內的食品從業人員健康檢查完整紀錄	-	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完整紀錄或講習時數證明超過1年	從業人員未每年皆受訓達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，並配戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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；亦不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。	食品從業人員有依規定並落實執行	左列其一未落實執行	左列事項以上未落實執行	無食品從業人員	現場實際狀況

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	10	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圖示。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	11	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、誤用等疑慮或相關紀錄不完整	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
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。	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	部分食材來源之相關資料或紀錄不全；驗收資料或紀錄不完全；未落實執行驗收	無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄	-	進貨單據、食材驗收紀錄或其他相關紀錄
	13	凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	提供完整之含豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)資料	提供之含豬、牛肉或其可食部位原料原產地(國)資料不完全	無提供含豬、牛肉或其可食部位原料原產地(國)資料	未販售含有豬、牛肉或其可食部位原料者	產品外標標示原料產地(國)，或提供足以證明原料產地之資訊資料。

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。倉儲場所須溫溼度管控，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、CO2 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	食品添加物無其使用範圍與符合規定	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

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	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。	食品製備過程無交叉污染之虞。生、熟刀具、砧板有明顯區分，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	左列其一項未落實管理	左列事項以二項以上未落實管理	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	未使用冰塊	1.現場實際狀況 2.食用冰塊相關報告
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達百分之二十五或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，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	油炸食用油雖有管理，但相關檢測紀錄不完整	油炸油更換無適當管理，且無檢測紀錄或現場實測數值不符規定	未使用油炸油	1.油炸油更換相關紀錄 2.現場實際狀況
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。	烹調或用餐餐具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔	部分烹調餐食之接觸面有凹陷、裂縫、變色、異味等情形	烹調或用餐餐食接觸面有嚴重凹陷、裂縫、變色、異味等情形	無烹調及用餐器具等備	現場實際狀況

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
	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。	餐具之清洗達消毒等效果，並無其他明顯污染疑慮	餐具之清洗、消毒等步驟或仍污染現象	餐具未執行清洗、消毒等步驟，並有污染現象	無烹調及餐飲器具等備用	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。	菜餚貯存及供應管理良好，維持其適當溫度，熱藏食品中心溫度達 60℃ 以上，且具有有效衛生設施	部分菜餚之貯存溫度或未適當，或未具有有效衛生設施	菜餚之貯存與供應溫度未有效衛生設施	<u>商品製作完成後直接販售，無熱藏步驟</u>	現場實際狀況
	24	直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，已依規定標示其原料原產地(國)	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料原產地(國)之標示不完全或未落實	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，未依規定標示其原料原產地(國)	未販售含豬、牛肉及其可食部位食品	1.於產品外包裝、或單立其標示方式揭露 2.現場實際狀況
校園食材登錄平臺	25★	定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	前一個供餐日之四項資訊皆有完成登錄	四項其中一項無登錄	四項其中二項無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況

二、綜合商品零售業(含員生消費合作社、連鎖超商及量販商場、校外製備餐點)

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 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。	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	無食品作業場所	現場實際狀況
	2 ◎	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	無食品作業場所	現場實際情況
	3	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	無食品作業場所	現場實際狀況
	4	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；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	部分作業場所照度不符合或設備未落實清潔	作業場所光線照度均不符合且設備清潔未落實	-	現場實際狀況
從業人員衛生管理	5 ★	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、傷寒(糞便檢驗)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年內的食品從業人員體檢，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康檢查紀錄，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康檢查紀錄	-	食品從業人員健康檢查表

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
	6★	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 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.自行辦理教育訓練上課簽到退表、照片等
洗手設施	7	應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、乾手設施；必要時，備有消毒措施。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	無食品作業場所	現場實際狀況
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	8	清潔用具(如:掃帚、拖把等)、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，存放於固定場所。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、誤用等疑慮或相關紀錄不完整	未有效管理，有污染食材、誤食、誤用等疑慮，且無相關紀錄	無食品作業場所	現場實際狀況
販售貯存場所衛生管理	9	即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。	有可追溯來源之相關資料或紀錄	部分食材來源之相關資料或紀錄不全；未落實執行驗收	無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄	無食品作業場所	進貨單或相關紀錄

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
	10 ★	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.食品外包裝標示
	11 ◎	即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。	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	左列事項以上未落實管理	無食品作業場所	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%
	12 ◎	乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。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。	存放場所管理良好，落實分類分區、先進先出等管理	雖有管理，但未落實分類分區、離地放置、先進先出等管理	存放場所無管理	無食品作業場所	現場實際狀況
	13	販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。	有定期檢查產品並依標示之保存方式貯存；異常品立即報廢處置	雖有定期檢查產品標示及貯存方式，但未立即處理異常品	未定期檢查產品標示，且未依標示妥善保存食品；發現異常品未立即報廢處理	-	現場實際狀況
	14	有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，有防止交叉污染之措施且管理良好	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，未有隔離或報廢等相關措施，有交叉污染疑慮	受污染之原材料、半成品或成品或包裝材料，未有交叉污染情形	-	現場實際狀況

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	15 ◎	食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形，從業人員應於食品製配過程中配戴口罩，手部應經常保持清潔，亦不得同時或接續接觸金錢或其他有汙染之虞物品。	食品製備過程無交叉污染之虞，且從業人員於食品製配過程中有配戴口罩	左列其一未落實管理	左列事項二項以上未落實執行	無食品作業場所	現場實際狀況
	16	依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其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。	烹調或用餐餐具之食品接觸面平滑、無凹陷、裂縫、變色、異味等情形，且保持清潔	部分烹調或用餐餐具之食品接觸面有凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形	烹調或用餐餐具食品接觸面已嚴重凹陷、裂縫、髒污、變色、異味等情形	無食品作業場所	現場實際狀況
	17	食品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。	食品貯存及供應管理良好，維持其適當溫度，熱藏食品中心溫度達 60℃ 以上，且具有有效衛生設施	部分食品之貯存及供應未維持其適當溫度或未具有有效衛生設施	食品之貯存與供應未進行溫度管理，且未具有有效衛生設施	無食品作業場所	現場實際狀況
	18	直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，已依規定標示其原料原產地(國)	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，其原料原產地(國)之標示不完全或未落實標示	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，未依規定標示其原料原產地(國)	未販售	1.現場實際狀況 2.於產品外包裝、菜單或立牌或其他方式揭露
校園食材登錄平臺	19 ★	定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	前一個供餐日之二項資訊皆有完成登錄	二項其中一項無登錄	二項均無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況