僑光科技大學 內部控制制度

單　　位	學生事務處-衛生保健組	編修日期	114.07.01		
工作項目	餐廳衛生稽查	文件編號	Bd017	風險值	6
承辦人姓名	侯伊庭	職　　稱	護士		
代理人姓名	吳惠玲	工 作 量	每週		

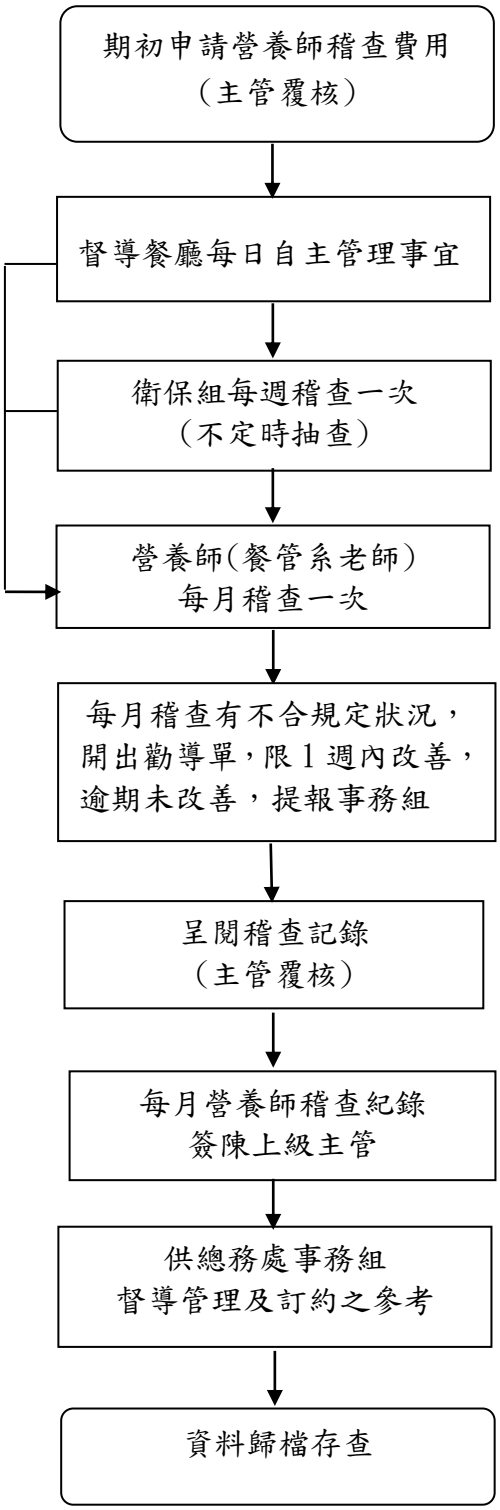
流程圖	如附件 1。
作業程序	1. 每學年度第 1 學期期初簽呈申請 1 學年度營養師稽查費用。 2. 每星期衛保組不定時稽查餐廳衛生，填寫僑光科技大學餐飲衛生管理檢查表(學校填寫)(附表 1)；每月營養師定期稽查餐廳，填寫僑光科技大學餐廳衛生稽查表(附表 2)。 3. 每月餐廳衛生輔導，以因應本校餐廳衛生管理人未領有營養師執照。（自 101 學年度第 1 學期起，負責稽查之外聘營養師改由餐飲系具營養師資格之老師協助稽查） 4. 營養師經費申請，依學務處經常門經費預算申請流程辦理。 5. 每月餐飲衛生稽查若有不合規定狀況,立即開出僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單(附表 3)，限於 1 週內改善，逾期未改善，提報事務組。 6. 每月彙整營養師之建議及稽查記錄(主管覆核)；簽陳上級主管，提供餐廳業者改善缺失及請總務處簽約管理單位協助解決，並作為簽約參考之依據。
控制及稽核重點	1. 依照教育部規定「大專院校餐廳衛生管理工作指引」執行餐廳每週不定時稽查。 2. 每學期編列營養師稽查費，由經常門預算支應。 3. 每月營養師(餐飲系老師)至餐廳稽查輔導一次。 4. 每月彙整營養師之建議及稽查記錄(主管覆核)；簽陳上級主管及請總務處簽約管理單位協助缺失之改善與問題之解決。
使用表單	1. 僑光科技大學餐飲衛生管理檢查表(附表 1) 2. 僑光科技大學餐廳衛生稽查表(附表 2) 3. 僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單(附表 3)
參考法規	1. 學校衛生法 2. 僑光科技大學膳食管理委員會設置辦法 3. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 4. 大專院校餐廳衛生管理工作指引(最新年度修正版)
備註	

附件 1

僑光科技大學 內部控制制度

單　　位	學生事務處-衛生保健組	編修日期	113.08.01		
工作項目	餐廳衛生稽查	文件編號	Bd017	風險值	6

流程圖



附表 1

僑光科技大學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：　　年　　月　　日　　時

餐廳名稱：□雁閣樓餐廳 □萊爾富超商

烹調人員人數：　　名；烹調人員以外專任工作人數：　　名　　餐廳負責人：徐　洋

檢查項目	編號	檢查項目	符合	部分符合	不符合	不適用（原因）
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 ◎	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。				
	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。				
	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。				
	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。				
	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。				
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。				
	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。				
	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。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。				
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。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。				

檢查項目	編號	檢查項目	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	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。				
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	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)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。				
	13 ★	**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)。				
	14 ◎	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				
	15 ◎	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。				
	16	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。				
食品製備及供膳衛生管理	17	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。				
	18	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。				
	19	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				

檢查項目	編號	檢查項目	符合	部分符合	不符合	不適用(原因)
		錄之。				
用餐場所及用餐盛具衛生管理	20	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。				
	21	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。				
	22	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。				
	23	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，應依規定標示原料原產地(國)。				
校園食材登錄平臺	24 ★	**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**。 *部分符合，原因： □菜單未登錄 □食材未登錄 □調味料未登錄 □豬、牛原料原產地(國)未登錄 *不符合(二項以上未登錄)				

檢查項目	編號	檢查項目
備註		1.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫。 2.請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。
附記		1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。

綜合意見	

學校餐廳督導人員簽名：

業者代表簽名:

衛保組主管簽名:

附表 2

僑光科技大學大專校院餐飲衛生稽查表(學校填寫)

頻率:每月至少一次　　檢查時間:　　年　　月　　日　　時

餐廳名稱：雁閣樓餐廳

烹調人員人數:　　名；烹調人員以外專任工作人數:　　名　　餐廳負責人:徐　洋

檢查項目	編號	檢查項目	符合	部分符合	不符合	不適用(原因)
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 ◎	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。				
	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。				
	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。				
	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。				
	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。				
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。				
	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。				
	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。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。				
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。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。				

檢查項目	編號	檢查項目	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	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。				
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	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)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。				
	13 ★	**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)。				
	14 ◎	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				
	15 ◎	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。				
	16	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。				
食品製備及供膳衛生管理	17	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。				
	18	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。				
	19	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				

檢查項目	編號	檢查項目	符合	部分符合	不符合	不適用（原因）
		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。				
用餐場所及用餐盛具衛生管理	20	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。				
	21	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。				
	22	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。				
	23	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，應依規定標示原料原產地(國)。				
校園食材登錄平臺	24 ★	**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**。 *部分符合，原因： □菜單未登錄 □食材未登錄 □調味料未登錄 □豬、牛原料原產地(國)未登錄 *不符合(二項以上未登錄)				

檢查項目	**編號**	**檢查項目**
備註	**1.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫。 2.請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。**	
附記	**1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），(3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽），　(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。**	

綜合意見	

學校餐廳督導人員簽名：:　　業者代表簽名:

衛保組承辦人員簽名:　　衛保組主管簽名:

附表3

僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單

日期：　　年　　月　　日

您好！

雁閣樓餐廳稽核缺失如下，請於1週內改善，逾期未改善，提報事務組。

編號	缺失項目	業者說明	複檢日期/結果

餐廳稽查人員簽名/日期：　　業者代表簽名/日期：

單位主管簽名/日期：　　業管單位簽名/日期：