111學年度大專校院餐飲衛生輔導表

壹、 輔導基本資料

一、學校名稱：_____ 餐廳營業地點：_____

二、廠商基本資料：

(一)公司名稱： 負責人： 業者登錄字號：☐無☐有：

(二)電　話： 傳　真： E-mail：

(三)供應形式：☐自助餐廳 ☐美食街 ☐單純販賣無另加工 ☐其他

(四)每餐供應數：早餐　　人 午餐　　人 晚餐　　人

三、專責人員：(學校督導人員)

☐領有營養師執業執照。

☐相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。

☐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。

☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

輔導內容

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	7-10	7、8		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	11			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	12			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	13-17	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

貳、大專校院餐飲衛生輔導項目

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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	□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。	□符合 □部分符合 □不符合 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因：
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。	□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：

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	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。	□符合 □部分符合 □不符合 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因：
	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。	□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	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。	□符合 □部分符合 □不符合 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因：
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。	□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)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13	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，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	□符合 □部分符合 □不符合 原因： □符合 □部分符合 □不符合 □不適用 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因： □符合 □部分符合 □不符合 □不適用 原因：
	13-1	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。	□符合 □不符合 □不適用 原因：	□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。	□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	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。	□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	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 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 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 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 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 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因：
	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)。	□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。		
		學校目前餐廳廠商數：_____家 (1)學校目前餐廳廠商是否全部登錄	□符合 □部分符合 原因：尚____家未登錄 □不符合	□符合 □部分符合 原因：尚____家未登錄 □不符合
		(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	□符合 □部分符合 原因：□菜單未登錄 □食材未登錄 □調味料未登錄 □原產地(國)未登錄 □不符合(四項皆未登錄)	□符合 □部分符合 原因：□菜單未登錄 □食材未登錄 □調味料未登錄 □原產地(國)未登錄 □不符合(四項皆未登錄)

<table>
<tr><td colspan="4">一、列入再輔導情形</td></tr>
<tr><td colspan="2">項目</td><td>條件</td><td>結果</td></tr>
<tr><td rowspan="4">法定項目</td><td>★編號7.從業人員應健康檢查</td><td rowspan="4">2項(含)以上部分符合或不符合</td><td rowspan="8">□否
□是，共6項(含)以上部分符合或不符合</td></tr>
<tr><td>★編號8.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時</td></tr>
<tr><td>★編號14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品</td></tr>
<tr><td>★編號25.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊</td></tr>
<tr><td rowspan="4">重點項目</td><td>□編號2.牆壁、支柱及地面未保持清潔</td><td rowspan="4">4項部分符合或不符合</td></tr>
<tr><td>□編號3.發現病媒蹤跡</td></tr>
<tr><td>□編號15.冷(凍)藏溫度未符合規定</td></tr>
<tr><td>□編號16.食品(原料)未落實先進先出</td></tr>
</table>

二、綜合建議：(對本次輔導，**輔導委員**給予學校及廠商的綜合意見)

(一)學校:

(二)廠商:

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:

缺失改善前後對照表(改善前依本部發函，改善後請函復本部。)

(如不敷使用，請學校自行增列)

(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)
(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)
(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)

再輔導-缺失改善情形輔導表(改善前依本部發函，改善後請函復本部。)

(如不敷使用，請學校自行增列)

(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)	再輔導結果： (輔導委員填寫)
		□符合 □部分符合 □不符合 原因(附照片)：
(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)	再輔導結果： (輔導委員填寫)
		□符合 □部分符合 □不符合 原因(附照片)：
(改善前)敘述：(輔導委員填寫)	(改善後)敘述：(承辦人員填寫)	再輔導結果： (輔導委員填寫)
		□符合 □部分符合 □不符合 原因(附照片)：

再輔導日期：

餐廳代表:　　學校代表:　　輔導委員：　　衛生單位代表：

111學年度大專校院餐飲衛生輔導表
（豬肉及其可食部位原料之原產地標示）

一、基本資料			
學校名稱		餐廳地點	
餐廳名稱		業者登錄字號	□無 □有：
餐廳負責人		電話	

二、豬原料原產地標示資料		
確認項目	**自評**	**複查**
使用豬肉及豬可食部位為原料者所製之產品	□有 □無(後續無須填寫)	□有 □無(後續無須填寫)
原料來源	□國產 □國外，國家：	□國產 □國外，國家：
保存豬肉原料產地來源文件	□有 □無，原因:	□有 □無，原因:
販賣樣態及標示確認結果	販賣樣態： □完整包裝食品 □散裝食品 □直接供應飲食場所 標示確認結果： □符合 □部分符合 □不符合 原因：	販賣樣態： □完整包裝食品 □散裝食品 □直接供應飲食場所 標示確認結果： □符合 □部分符合 □不符合 原因：

三、供應樣態		
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(後續無須填寫)	□是 □否(後續無須填寫)
是否一律採用國產豬原料	□符合 □部分符合 □不符合 原因：	□符合 □部分符合 □不符合 原因：

餐廳代表簽名：	**學校代表簽名：**
輔導委員簽名：	**日期：**