

114學年度大專校院餐飲衛生輔導表

壹、學校基本資料及調查(由學校填寫)

一、學校名稱(分校)：中國運動大學水源校區

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 0 家、連鎖超商 1 家、員生社 _____ 家

三、學校餐廳督導人員具備資格條件

☐領有營養師執業執照

☐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

☒相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程

☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者

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等型態)

(一)基本資料

1. 公司登記名稱：	統一 7-11	；品牌(市招)名稱：	
2. 門市名稱：	中區大		
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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 ★	食品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、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1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 ★	食品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 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	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 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)
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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	16	<u>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。</u>	☐ 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：
	18	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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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	☐ 列入再輔導 (左列2項皆為「是」)
	★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(含)以上部分符合或不符合	☒ 否 ☐ 是	
	◎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) 注意食材(熟食區)上方天花板清潔

☒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： 蔣宜芳 莊千曼 林姿含 鄭靜雯 張雲甄 張簡什慶

輔導委員簽名： 徐國強 黃祥明

衛生單位代表簽名：

農業單位代表簽名：

輔導日期： 115.04.08

114學年度大專校院餐飲衛生輔導表

1150415

壹、學校基本資料及調查(由學校填寫)

一、學校名稱(分校)：中國醫藥大學水南校區

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

三、學校餐廳督導人員具備資格條件

☐領有營養師執業執照

☐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

☒相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程

☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者

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等型態)

(一)基本資料

1. 公司登記名稱：	統一 7-11	；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 原因：	☐ 符合 ☒ 部分符合 ☐ 不符合 原因： 有蜘蛛網及 電視牆灰塵
	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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 ★	食品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、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1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 ★	食品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 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	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 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)
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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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， <u>食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，調理即食食品前應保持手部清潔，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。</u>	☐ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 原因：
	16	<u>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。</u>	☐ 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：
	18	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 原因：	☒ 符合 ☐ 部分符合 ☐ 不符合 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	☐ 列入再輔導 (左列2項皆為「是」)
	★編號6.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		☐ 是	
	★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(含)以上部分符合或不符合	☒ 否	
	◎編號2.不得發現病媒蹤跡		☐ 是	
	◎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：徐國強 黃瑞明 林姿含 張昭仲

衛生單位代表簽名：

農業單位代表簽名：

輔導日期：115.4.15