**臺大各權責管理單位餐飲衛生輔導表**

**附件**

* 權責管理單位名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 簽約餐飲廠商(或統包商)名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，共\_\_\_\_\_\_家商家
* 餐廳、商家(或統包商)名稱： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，

地點：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 餐廳、商家(或統包商)負責人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

烹調人員人數：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 烹調人員以外之專任工作人數：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 全天用餐約略人數：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_人

| 檢查  項目 | 編號 | 內容說明 | 結果  (備註：請明列原因) |
| --- | --- | --- | --- |
| 作業場所設施規劃、維護與管理 | 1 | 各作業場所(前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等)應適當區隔，且有良好通風及排氣。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 2 | 處理或調製食品的設施(工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器…)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 3 | 應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 4 | 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 5 | 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 6 | 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  □不適用  原因： |
| 7 | 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 8 | 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 9 | 定期確認業者每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表是否落實。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 從業人員衛生管理 | 10 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 11 | 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒複檢查合格後方得再行從業。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 12 | 業者應指派衛生管理專責人員，負責每日衛生檢查工作。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 13 | 從業人員1年應至少受訓衛生講習8小時。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 14 | 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 15 | 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 16 | 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 17 | 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 18 | 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 19 | 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 20 | 直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 用水衛生與洗手及其設備的管理 | 21 | 應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，並定期清洗。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 22 | 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，並備有乾淨手套與口罩以供使用，其設施須適當的維護及可用。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 23 | 洗手處所應備有效清潔劑。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 24 | 洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 25 | 衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如：   * 進入工作場所開始工作前。 * 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 * 如廁後。 * 擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 * 處理垃圾、擦地板或休息過後。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 26 | 廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存 | 27 | 作業場所作業中，不得有驗收情形。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 28 | 應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 29 | 食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 30 | 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 31 | 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為7℃或表面溫度10℃以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18℃或表面溫度-10℃以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 32 | 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 33 | 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 34 | 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為28℃以下，相對濕度建議在70%以下。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 35 | 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 36 | 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 37 | 用於洗滌食品與洗滌食品容器、器具的清洗設施，不可同時或混合使用。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 38 | 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 食品烹調與製備的衛生管理 | 39 | 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 40 | 食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 41 | 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 42 | 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 43 | 刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 44 | 食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 45 | 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 46 | 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 47 | 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 48 | 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 49 | 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準，每年至少抽驗一次。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 50 | 油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 51 | 食品作業檯面，應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 配膳及供膳的衛生管理 | 52 | 配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 53 | 配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏22~26℃之間。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 54 | 待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 55 | 手指不可觸及餐具之內面或食物。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 56 | 配膳人員手套應適時更換：   * 接觸非食品後。 * 離開作業場所之後再進入。 * 使用過程中破損時。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 57 | 包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 58 | 加熱保溫食品之中心溫度不得低於60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過2小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 用餐場所及用餐盛具衛生管理 | 59 | 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 60 | 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，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： |
| 61 | 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 62 | 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 63 | 供餐桌面需保持清潔。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 64 | 自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 65 | 應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染的透明罩。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 66 | 配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 67 | 用餐處應備有洗手檯。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 廢棄物處理與病媒管制 | 68 | 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 69 | 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 70 | 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 71 | 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 72 | 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 其他管理事項 | 73 | 用於包裝菜餚之紙餐盒應符合食品器具容器包裝衛生標準。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 74 | 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 75 | 建議餐食標示各類食物份數或熱量。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 76 | 每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7℃以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 77 | 應定期抽驗業者製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 78 | 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 79 | 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。 | □符合 □部分符合 □不符合  □不適用  原因： |
| 備註 |  |  |  |

* 權責管理單位填報人員簽章：

日期： 年 月 日

備註:請於104年9月15日前傳真或E-MAIL膳委會許駿逸

(FAX: 2369-6404； [chun@ntu.edu.tw](mailto:chun@ntu.edu.tw) )