**大專校院餐飲衛生輔導表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 一、學校名稱： (科技)大學 營業地點： | | | |
| **二、承辦廠商基本資料：**   1. 公司名稱 負責人： 統一編號 □無 □有： 2. 電話： 傳真： mail： 3. 供應形式： □自助餐廳 □美食街簡餐 □單純販賣無另加工 □其他 4. 每餐供應數：早餐 人。午餐 人。晚餐 人。 | | | |
| **三、專責人員：**  □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三十二小時以上，持有證明者。 | | | |
| **輔導內容** | | | |
| 輔導重點 | 編號 | ★餐飲衛生指標 | 備註  (★號為必要法定項目指標) |
| (一)作業場所設施規劃、維護與管理 | 1～5 |  |  |
| (二)從業人員衛生管理 | 6～8 | 6、7 | 健康檢查/受訓8小時 |
| (三)用水衛生與洗手及其設備的管理 | 9～10 |  |  |
| (四)食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存 | 11～16 | 12 | 基因改造食品 |
| (五)食品烹調與製備的衛生管理 | 17～23 |  |  |
| (六)配膳及供膳的衛生管理 | 24～25 |  |  |
| (七)用餐場所及用餐盛具衛生管理 | 26～31 |  |  |
| (八)廢棄物處理與病媒管制 | 32～37 | 35 | 產品留樣 |
| (九)校園食材登錄平臺 | 38 | 38 | 登錄 |
| (十)其他管理事項 | 39 |  |  |

**壹、廠商輔導基本資料**

**貳、大專校院餐飲衛生輔導表單**

| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 自主檢核(校方勾填) | 輔導結果 | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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(包含時間區隔與空間區隔)，且有良好通風及排氣。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 2 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 3 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 4 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 5 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 從業人員衛生管理 | 6  ★ | 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1次，並保有完整紀錄。 | □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： | |
| 7  ★ | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 8 | 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： | □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 | 9 | 作業場所應於適當處所設洗手相關設備，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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 10 | 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： | □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 | 11 | 食品需有驗收紀錄：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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 12  ★ | 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等）。 | □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 | 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。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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 14 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 15 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 16 | 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： | □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 | 17 | 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、抹布及餐具宜每天消毒。 | □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 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 19 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 20 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 21 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 22 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 23 | 備有更換炸油紀錄表（日期及換油量），及油品質測試紀錄。 | □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： | |
| 配膳及供膳的衛生管理 | 24 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 25 | 食品之熱藏，溫度應保持在攝氏60℃以上，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： | □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 | 26 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 27 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 28 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 29 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 30 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 31 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 廢棄物處理與病媒管制 | 32 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 33 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 34 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 35  ★ | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 36 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 37 | 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： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | |
| 校園食材登錄平臺 | 38  ★ | 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 | □符合  □部分符合（有缺漏） □無填寫  原因： | □符合  □部分符合（有缺漏） □無填寫  原因： | |
| 其他管理事項 | 39 | 廠商契約內有訂定違約記點、處罰標準或罰則。 | □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： | |
| 1. **一、合計：**   **符合數 個。 部分符合數 個。**  **不符合數 個。 不適用數 個** | | | | |
| **二、待改善事項；須在規定時間內回傳改善前後對應表**  於 年 月 日前，[將缺失改善前後對應表(照片呈現) mail至haccppmp@gmail.com](mailto:將缺失改善前後對應表%20mail至haccppmp@gmail.com) 廖文霨先生收 | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **三、足以擔全國大專院校餐飲衛生之楷模事項：**(無，則免填) | |
| 敘述： | 敘述： |
| **<照片呈現>** | **<照片呈現>** |
| 敘述： | 敘述： |
| **<照片呈現>** | **<照片呈現>** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **四、應改進事項：**(針對本次輔導缺失項目) | | | |
| **五、專家學者意見：**(對本次輔導，給廠商的綜合意見) | | | |
| 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；  輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。 | | | |
| **業者代表簽名** | **輔導小組簽名** | | |
| **業者代表簽名：**  **<業者全銜章>**  日期： | 輔導委員  日期： | 會辦人員  日期： | 紀錄人員  日期： |

缺失改善前後對照表—由校方承辦黏貼回傳mail至haccppmp@gmail.com

(如不敷使用，請自行複印)

|  |  |
| --- | --- |
| (改善前)敘述：(輔導老師填寫) | (改善後)敘述：(承辦人員填寫) |
| **<照片呈現>** | **<照片呈現>** |
| (改善前)敘述：(輔導老師填寫) | (改善後)敘述：(承辦人員填寫) |
| **<照片呈現>** | **<照片呈現>** |
| (改善前)敘述：(輔導老師填寫) | (改善後)敘述：(承辦人員填寫) |
| **<照片呈現>** | **<照片呈現>** |