**大專校院餐飲衛生輔導表填列說明**

| 檢查項目 | 編號 | 內容說明 | 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 | 參考佐證資料 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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。 | 依清潔區、準清潔區、一般作業區劃分，適當有效區隔 | 有區隔，但屬無效或未確實執行者 | 完全無相關規劃與執行者 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 所設置相關設備無明顯交叉汙染之虞者 | 相關設置未落實，但現場無明確汙染事蹟 | 現場有明確交叉汙染事跡或未規劃相關管理 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 作業場所清潔、地面乾淨無積水 | 部分場所清潔度待加強 | 作業場所污穢、地面積水 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 排水系統通暢、截油設施清潔無異味 | 有相關設施，但清潔度待加強 | 無相關設施，有嚴重異味、髒污者 | 無現場製作，或現場無清洗需求者 | 現場實際狀況 |
| 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。 | 有落實填寫檢查表 | 填寫不完整，或有明確未落實跡象者 | 無相關表單或未填寫 |  | **大專校院餐飲衛生管理檢查表** |
| 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。 | 含雇主與新進人員等從業人員皆有1年內的食品從業人員健檢完整紀錄 | 部分人員未完成檢查或紀錄超過一年 | 無健康檢查紀錄，或已超過一年 |  | 健康檢查表 |
| 7  ★ | 從業人員1年應至少受訓衛生講習8小時。 | 從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄照片備查。 | 僅有部分從業人員接受講習或無保有完整紀錄或講習時數證明超過1年 | 從業人員每年皆未受訓達8小時。 |  | 講習相關紀錄或證明 |
| 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。 | 有確實穿戴清潔衣帽 | 部分人員有穿戴，但並未落實，如頭髮外露或衣物髒汙等 | 無穿戴工作衣帽 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 有適當洗手設備並確實可用 | 有設備但仍有不足之處(如缺洗手乳等) | 無洗手設備或不堪使用 |  | 現場實際狀況 |
| 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)。 | 有張貼正確圖示並落實清洗 | 有張貼，但與實際狀況有明顯落差 | 無張貼相關圖示 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 有完整驗收紀錄 | 紀錄不完全或未落實驗收 | 無驗收紀錄 |  | 驗收紀錄 |
| 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）。 | 查看相關食材包裝並無標示「基因改造」或「含基因改造」等字樣 | ― | 查看相關食材包裝有標示「基因改造」或「含基因改造」等字樣 | 未使用黃豆、玉米之初級加工產品 | 供應商提供相關資料，如原料進口報關單、輸入許可證明或進口國的檢驗報告 |
| 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。 | 冷藏冷凍食品管理良好，合乎規定 | 有管理但溫度掌控或清潔度有待加強者 | 冷藏冷凍食品管理不良，有明顯違規事蹟 | 因產品屬性無相關設備者 | 現場實際狀況 |
| 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。 | 有依成品、半成品及生、熟區分減少交叉污染，離牆籬地通風確保溫度控制先進先出食品在有效日期內使用 | 有進行相關區分但未確實執行 | 未依衛生概念進行相關區分 | 因產品屬性無相關設備者 | 現場實際狀況 |
| 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。 | 依正確解凍方式如低溫冷藏解凍並有確實防止交叉污染 | 適當解凍方式但仍有部份交叉污染之虞 | 未依正確解凍方式，有交叉污染之虞者 | 無冷凍食品需解凍者 | 現場實際狀況 |
| 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。 | 前處理區依衛生觀念避免交叉污染 | 前處理區衛生管理不夠落實 | 前處理區未依衛生觀念進行管理 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 相關器具、設備有適當清潔及有效消毒 | 相關器具、設備清潔與消毒不完全 | 相關器具、設備無清潔與消毒 |  | 現場實際狀況 |
| 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)。 | 生熟食有明顯區分，無交叉污染之虞 | 生熟食有區分，但管理不當有造成交叉污染之虞 | 生熟食無明顯區分，且有交叉污染現象者 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 生熟刀具砧板有明顯區分，無交叉污染之虞 | 生熟刀具砧板有區分，但管理不當有造成交叉污染之虞 | 生熟刀具砧板無明顯區分，且有交叉污染現象者 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 刀具砧板確實洗淨消毒，無裂縫，平時保持清潔乾燥 | 刀具砧板有洗淨消毒，但不完全，有污染之虞 | 刀具砧板未確實洗淨殺菌，且有裂縫或髒汙等現象 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 備料區及烹調區有確實保持清潔 | 備料區及烹調區有適當整理，但清潔度仍不足者 | 備料區、烹調區未確實清潔，且有明顯髒亂者 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 食用冰塊符合衛生規定並有抽驗報告 | 食用冰塊未符合衛生規定或無抽驗報告 | 食用冰塊未符合衛生規定且無抽驗報告 | 未使用食用冰塊 | 檢驗報告及現場實際狀況 |
| 23 | 備有更換炸油紀錄表（日期及換油量），及油品質測試紀錄。 | 定期更換油炸油，並有監測紀錄 | 有油炸油更換管理，或無相關紀錄 | 油炸油更換無適當管理，且無監測紀錄 | 未使用油炸油 | 1.更換炸油紀錄表  2.油品質測試紀錄 |
| 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。 | 配膳區落實防止交叉汙染 | 配膳區有清潔管理，但落實度不足，仍有交叉汙染之虞 | 配膳區未落實清潔管理，且有明顯交叉汙染現象 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 落實熱藏溫度管理且無供應異常食品 | 熱藏溫度管理不當，或現場衛生管理有疑慮者 | 未進行熱藏溫度管理，且現場有異常食品 | 未提供熱藏食品者 | 現場實際狀況 |
| 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。 | 現場餐具外觀無異常者 | 現場餐具外觀有輕微異常狀況者 | 現場餐具外觀異常狀況較嚴重者 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 餐具落實清洗、沖洗、消毒等三槽式洗滌，並無其他明顯污染疑慮 | 餐具有經三槽式洗滌，但仍有污染現象 | 餐具未落實三槽式洗滌，並有明顯污染現象 |  | 現場實際狀況 |
| 28 | 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。 | 使用食品用洗潔劑 | 部分餐具使用非食品用洗潔劑 | 使用非食品用洗潔劑 |  | 現場實際狀況(相關標示或證明) |
| 29 | 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。 | 餐具存放區管理良好無污染 | 餐具存放管理尚可，但仍有污染現象 | 餐具存放管理不當，有嚴重污染 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 配膳人員執勤時有配合相關規定並落實執行 | 配膳人員執勤時有配合相關規定但執行不完全 | 配膳人員執勤時未配合相關規定 |  | 現場實際狀況 |
| 31 | 配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。 | 收銀作業有防止相關污染措施 | 收銀作業有防止污染措施但落實度不足 | 收銀作業有明顯污染現象 |  | 現場實際狀況 |
| 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)。 | 作業場所具有效之病媒防制相關措施 | 作業場所有病媒防制相關措施，但落實度或成效仍不足 | 作業場所未有效防制病媒，並明顯有病媒出沒之痕跡 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 落實環境用藥的三專管理(含專人、專冊及專櫃等) | 三專管理落實度不足，如有專區但人人可拿取，或紀錄不完整 | 未具備環境用藥的三專管理 | 現場無環境用藥等物品 | 1. 相關管理資料或紀錄 2. 現場實際狀況 |
| 34 | 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 | 有落實有效的病媒防制措施 | 具病媒防制措施，但效益不彰 | 未具有效的病媒防制措施 |  | 消毒紀錄 |
| 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。 | 將盒餐樣本或高水活性、低酸性食品菜餚密封適量存置於7℃以下、0℃以上，保存48小時，每樣菜200公克並提供紀錄。 | 1. 部分應留樣食品未留樣。 2. 溫度不符規定。 3. 未留存48小時。 4. 未提供標示用餐日期、餐別及廠商名稱紀錄。 | 有相關產品但未留樣。 | 未提供此類產品 | 1. 留樣紀錄 2. 現場實際狀況 |
| 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。 | 學校有對所有業者進行相關抽驗確認 | 學校僅對部分業者進行相關抽驗 | 學校未對所有業者進行相關抽驗確認 |  | 抽驗紀錄或檢驗報告 |
| 37 | 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。 | 作業場所及餐廳皆未發現寵物 | 作業場所或餐廳發現外來寵物，但有進行管制 | 作業場所或餐廳有發現寵物 |  | 現場實際狀況 |
| 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。 | 有登錄 | 登錄不完整 | 未登錄 |  | 現場系統實際狀況 |
| 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。 | 學校對廠商契約有訂定相關罰則 | 學校對廠商契約罰則不明，或未落實執行 | 學校對廠商之契約未訂定相關罰則 |  | 契約書 |