# 國立臺北科技大學 全家 學生宿舍餐廳 餐飲衛生管理檢查表

檢查時間 115年 11 月 3 日 (五)/下 午 10 時

| | 檢查項目 | 缺點攤位代號 | 建議改善事項 |
|---|---|---|---|
| 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。 | | |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | 1 | 地板翻漆並即時刷乾 |
| | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施； 截油設施應經常清理維持清潔。 | | |
| | 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。 | | |
| 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。 | | |
| 手部洗滌設施 | 10. 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。 | | |
| 清潔用具(品)消毒等管理與毒化物管理 | 11. 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。 | | |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | | |
| | 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)。 | | |
| | 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。 | | |
| | 16. 乾料、包材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、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | | |
| | 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。 | | |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| 餐具用場及餐盛衛管理 | 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。 | 3. | 電鍋外殼應保持清潔 |
| | 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。 | | |
| | 23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | | |
| | 24. 直接供應飲食場所，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)。 | | |
| 校園食材登錄平臺 | 25. 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)。 | | |

餐飲攤位及簽名

| 1. 鮭卵自助餐 | 2. 魚肉烤肉飯 | 3. 直火盒子 | 4. 魚肉大烤肉飯 | 5. |
|---|---|---|---|---|
| 陳主任 | | | | |

敬會 經管組：行政組 謝淑惠 總務處 邱莉蓉

檢查人員：護理師廖淑惠 衛保組組長：張世豪 學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 副校長：副校長黃育賢

# 國立臺北科技大學 全家 光華館一樓餐廳 餐飲衛生管理檢查表

檢查時間 115年11月4日 上/下午10時

| | 檢查項目 | 缺點攤位代號 | 建議改善事項 |
|---|---|---|---|
| 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。 | | |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施； 截油設施應經常清理維持清潔。 | | |
| | 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。 | | |
| 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。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。工作中若有摀鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。 | | |
| 洗手設施 | 10. 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。 | | |
| 清潔用具(品)與毒化物管理 | 11. 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。 | | |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | | |
| | 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)。 | | |
| | 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。 | | |
| | 16. 乾料、包材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、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | 4. | 進貨應放棧板 |
| | 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。 | | |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。 | 4 | 刷糟應封口存放 |
| | 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。 | 2.<br>4 | 環境不在食材內<br>儲冰槽積垢 |
| | 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。 | | |
| 餐廳所用具生理及餐盛衛管 | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | | |
| | 24. 直接供應飲食場所，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)。 | | |
| 校園食材登錄平臺 | 25. 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)。 | 4 | 菜單記錄自主查核 |

餐飲攤位及簽名

| 1. 路易莎咖啡 | 2. | 3. 摩斯漢堡 | 4. 八方雲集 |
|---|---|---|---|
| | 莫妙樺 | 黃捷甯 | 周永平 |

敬會 經管組：謝淑惠 邱莉蓁

檢查人員：護理師廖淑惠 衛保組組長： 學務長：江卓培 11/5 1030 副校長：黃育賢

# 國立臺北科技大學 全家 光華館二樓餐廳 餐飲衛生管理檢查表

檢查時間 115年 11月 4日 (二)/下 午 10時

| | 檢查項目 | 缺點攤位代號 | 建議改善事項 |
|---|---|---|---|
| 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。 | | |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施； 截油設施應經常清理維持清潔。 | | |
| | 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。 | | |
| 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。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。工作中若有摀鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。 | 4. | 人員工作應確實配戴口罩.<br>髒帽已告知改善 |
| 手洗設施 | 10. 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。 | | |
| 清潔用具(品)與毒化物管理 | 11. 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。 | | |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | 4 | 小豆干及豆皮冷藏應立即使用完畢 |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | | |
| | 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)。 | 4 | 冷凍水餃內含改良豆乾請改善 |
| | 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。 | 4 | 冷凍櫃食材標籤請改善 |
| | 16. 乾料、包材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、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | 2 | 乾貨應標示進貨日期 |
| | 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。 | | |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| 餐具生理 | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | | |
| | 24. 直接供應飲食場所，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)。 | | |
| 校園食材登錄平臺 | 25. 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)。 | | |

**餐飲攤位及簽名**

| 1. 麗宴自助餐 | 2. 穀富庄健康餐盒 | 3. 日光料理 | 4. Ki 滷川味麻辣燙 | 5. 天津蔥抓餅 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

敬會 經管組：行政組 謝淑惠 組員

檢查人員：護理師廖淑惠 衛保組組長： 學務長：學生事務處 學務長 江卓培 1120 1030 副校長：副校長黃育賢

# 國立臺北科技大學 光華館二期-北科之星一、二樓餐廳 餐飲衛生管理檢查表

檢查時間 115 年 10 月 3 日 (上)/下 午 11 時

| | 檢查項目 | 缺點攤位代號 | 建議改善事項 |
|---|---|---|---|
| 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。 | | 排水溝. |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | | |
| | 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。 | 6 | 各菜工作檯面應加強清潔 |
| | 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。 | | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施； 截油設施應經常清理維持清潔。 | | |
| | 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。 | | |
| 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。 | 6. | 新進人員尚有3人未檢體 已完成3次. |
| | 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。 | | |
| | 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。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。 | 5.6. | 人員工作應確實配戴口罩、調帽. |
| 手部洗滌設施 | 10. 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。 | | |
| 器具、食品用品消毒等管理與毒化物管理 | 11. 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。 | | |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | | |
| | 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、豆鮮醬等)。 | | |
| | 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。 | 6 | 冰箱食材應標示並記錄每日確認 每週五 |
| | 16. 乾料、包材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、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | | |
| | 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。 | 6 | 嫩精為添加物應專人專冊管理. |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。 | | |
| | 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。冰錐不應放置製冰機內。 | | |
| | 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。 | | |
| 餐具生理衛生管理與餐盛所用場及 | 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。 | | |
| | 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。 | | |
| | 23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | | |
| | 24. 直接供應飲食場所，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)。 | | |
| 校園食材登錄平臺 | 25. 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)。 | 6 | 自主菜單應多加確定好份量 |

餐飲攤位及簽名

| 1. 就初攤和 | 2. 喜歡你飯捲年糕 | 3. 拉亞漢堡 | 4. 幸正美食 | 5. 吃飽飽 | 6. 享眾餐廳 |
|---|---|---|---|---|---|
| 陳承欣 | 翁[illegible] | 手[illegible] | 林[illegible] | [illegible] | 陳建[illegible] |

敬會 經管組：行政組 謝淑惠 總務處 邱莉蓁

檢查人員：護理師廖淑惠 衛保組組長： 學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 (113.10.30) 副校長：副校長黃育諺

# 國立臺北科技大學 海音咖啡 餐飲衛生管理檢查表

檢查時間 115 年 11 月 19 日 10/下 午 11 時

| | 檢查項目 | 建議改善事項 |
|---|---|---|
| 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。 | |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | |
| | 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。 | |
| | 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。 | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施； 截油設施應經常清理維持清潔。 | |
| | 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。 | |
| 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。 | |
| | 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。 | |
| | 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。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。 | |
| 洗手設施 | 10. 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。 | |
| 清潔用具(含清潔劑)與毒化物管理 | 11. 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。 | |
| 食品及其原料之驗收、處理及貯存 | 12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。 | |
| | 13. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | |
| | 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)。 | |
| | 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。 | |
| | 16. 乾料、包材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、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | |
| | 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。 | |
| 食品製備及供膳衛生管理 | 18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。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。 | |
| | 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。 | |
| | 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。 | |
| 餐具用場所及餐具衛生管理 | 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。 | |
| | 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。 | |
| | 23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。 | 便當盒應確實張貼標示. |
| | 24. 直接供應飲食場所，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)。 | |
| 校園食材登錄平臺 | 25. 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)。 | |

餐飲攤位及簽名

海音咖啡：

敬會 經管組： 行政組組長 謝淑惠 總務處 事務管理組組長 邱莉蓁

檢查人員： 護理師廖淑惠 衛保組組長： 學務長： 學生事務處 學生事務長 江卓培 副校長： 副校長黃育賢

# 國立臺北科技大學 全家 便利商店 衛生管理檢查表

檢查單位：衛生保健組

符號表示：『X』代表不合格　　檢查時間：115年11月3日 上/下午 10時

| 檢查項目 | | 便利商店 宿舍 | 光華館 | 設計館 |
|---|---|---|---|---|
| 作業場所衛生管理 | 1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔 | | | |
| 從業人員衛生管理 | 5. 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。 | | | |
| | 6. 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。 | | | |
| 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。 | | | |
| 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。 | | | |
| 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。 | | | |
| | 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)。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 14.有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。 | | | |
| 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。 | | | |
| | 16. 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。 | | | |
| | 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。 | | | |
| | 18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。 | | | |
| 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)。 | | | |

| 建議改善事項 | | 備註(溫度紀錄) | 簽名 |
|---|---|---|---|
| 宿舍 | 合　格 | 冷藏區: 0~7 ℃<br>冷凍區: -18 ℃<br>-18 ℃冰櫃:-18~-20 ℃<br>4 ℃冰櫃:0~7 ℃<br>蒸包機: 65 ℃以上<br>黑輪機: 65℃以上 | 楊淑惠 |
| 光華館 | 合　格 | 冷藏區: 0~7 ℃<br>冷凍區: -18 ℃<br>-18 ℃冰櫃:-18~-20 ℃<br>4 ℃冰櫃:0~7 ℃<br>蒸包機: 65 ℃以上<br>黑輪機: 65℃以上 | 張博洽 |
| 設計館 | 合　格 | 冷藏區: 0~7 ℃<br>冷凍區: -18 ℃<br>-18 ℃冰櫃:-18~-20 ℃<br>4 ℃冰櫃:0~7 ℃<br>蒸包機: 65 ℃以上<br>黑輪機: 65℃以上 | 張博洽 |

經管組：行政組員 謝淑惠　　總務處 邱莉螢

檢查人員：護理師廖淑惠　衛保組組長：　學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 11/3 1090　副校長：副校長黃育智

# 國立臺北科技大學 7-11 便利商店 衛生管理檢查表

檢查單位：衛生保健組

符號表示：『X』代表不合格　　檢查時間：115年11月3日 (上)下午 10 時

| 檢查項目 | | 便利商店<br>學生活動中心 |
|---|---|---|
| 作業場所衛生管理 | 1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。 | |
| | 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。 | |
| | 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。 | |
| | 4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔 | |
| 從業人員衛生管理 | 5. 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。 | √ |
| | 6. 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。 | |
| 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。 | |
| 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。 | |
| 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。 | |
| | 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)。 | |
| | 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。 | |
| | 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。 | |
| | 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。 | |
| | 14.有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。 | |
| 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。 | |
| | 16. 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。 | |
| | 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。 | |
| | 18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。 | |
| 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)。 | |

| 建議改善事項 | 備註(溫度紀錄) | | 簽名 |
|---|---|---|---|
| | 冷藏區: 0~7 ℃ | | |
| | 冷凍區: -18 ℃ | | |
| | -18 ℃冰櫃:-18~-20 ℃ | | |
| | 4 ℃冰櫃:0~7 ℃ | | |
| | 蒸包機: 65 ℃以上 | | |
| | 黑輪機: 65℃以上 | | |

敬會 經管組：行政組 謝淑惠　總務處 經營管理組組長 邱錦泰

檢查人員：護理師廖淑惠　衛保組組長：　學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 115.11.03　副校長：副校長黃育智