中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_綜合商品零售業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	全家便利商店		日期 115.10.06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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 ☐不適用	
	◎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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
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 ☐不適用	供膳人員體檢尚未全員完成，續追蹤。
	★6	食品從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8小時，並保有完整紀錄。	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	部分員工尚未完成
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 ☐不適用	
清潔用具與化學物質(消毒品)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 ☐不適用	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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 ☐不適用	
	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 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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，食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。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。	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	未佩帶口罩.
	16	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名				

餐廳督導人員簽名：徐如音 115.10.06

單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115.10.06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_綜合商品零售業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	全聯福利中心		日期 115. 10. 06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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 ☐不適用	
	◎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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
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 ☐不適用	未全員完成，續追到從
	★6	食品從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8小時，並保有完整紀錄。	☐符合 ☐部分符合 ☑不符合 ☐不適用	未全員完成，續追到從。
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 ☐不適用	
清潔用具與化學物質管理（消毒品）	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 ☐不適用	
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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 ☐不適用	
	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 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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，食品從業人員應於製備即食食品過程中配戴口罩，手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物。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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	16	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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 ☐不適用	壽司冷藏室上層積灰
	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)。	☑符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	咖啡機台過過積灰
校園食材登錄平台	★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 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	不適用.
餐廳負責人意見及簽名				

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	多寶閣	日期	115.10.06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	紗窗破洞
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	尚未全員完成，續追蹤。
	★8	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 ☐不適用	
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
清潔用具與化學物質管理	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	夕寶閣	日期	115. 10. 06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材平台登錄	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名				

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☑筷子☑湯匙☐叉子☐杯子 ☑碗 種類 ☑盤子 種類 ☐其他	☑通過☐不通過
	脂肪	☑筷子☑湯匙☐叉子☐杯子 ☑碗 種類 ☑盤子 種類 ☐其他	☑通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名 衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	四海遊龍		日期	115. 10. 06
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	
	★8	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 ☐不適用	
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
清潔用具（品）與化學物質等管理	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	回海遊龍		日期 115. 10. 06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名	黃鉅如			

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他 不適用	☐通過☐不通過
	脂肪	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他 不適用	☐通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	姓子早餐	日期	115. 10. 06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	
	★8	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 ☐不適用	
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
化學物質管理（清潔用具、消毒劑等）	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	姓子午餐	日期	115. 10. 06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	14.5
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名	周世弘			

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他	☐通過☐不通過
	脂肪	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他	☐通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	咕咕鬆餅	日期 115. 10. 06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	
	★8	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 ☐不適用	
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
清潔用具（品）與消毒等化學物質管理	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	呷呷鬆餅	日期	115. 10. 06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名				

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他 不適用	☐通過☐不通過
	脂肪	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他	☐通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名：衛生保健組 代理組長 陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	路易莎咖啡	日期	115.10.06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	外場冷藏不鏽鋼不潔
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	尚未全員完成續追蹤。
	★8	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 ☐不適用	未完成.
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
學物質管理（清潔劑、消毒劑等化學品）與用具	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	路易莎咖啡	日期	115. 10. 06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名	徐如音			

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他 不適用	☐通過☐不通過
	脂肪	☐筷子☐湯匙☐叉子☐杯子 ☐碗 種類 ☐盤子 種類 ☐其他 不適用	☐通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06　　單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	佐香自助餐		日期 115.10.06	
檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎2	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 ☐不適用	
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	6	照明光線應達到一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面應保持二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
從業人員衛生管理	★7	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 ☐不適用	
	★8	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 ☐不適用	
	9	食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，禁止攜入個人衣物。手部應保持清潔，禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物，並避免化粧品或藥品污染食品。工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖。調理即食食品前應洗淨消毒手部，必要時戴不透水手套，且不得接觸金錢等污染物。	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	佩戴飾品
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
學物質管理（清潔品）消毒等化與用具	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	★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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	◎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。	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用	冷藏食品未覆蓋
	◎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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表_餐飲業 115版9月餐飲衛生管理工作指引 （學校填寫）

餐廳名稱	佳香自助餐	日期	115. 10. 06

檢查項目	編號	內容說明	結果	說明
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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用	
	20	油炸時所使用之食用油應定期監測，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，其總極性化合物含量達 25%或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	13.5
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
	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)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用	
校園食材登錄平台	★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)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 ☐菜單☐食材☐調味料未登錄 ☐不符合	
餐廳負責人意見及簽名				

抽檢餐具中殘留脂肪及澱粉	項目	品項	結果
	澱粉	☑筷子☑湯匙☐叉子☐杯子 ☑碗 種類 ☑盤子 種類 ☐其他	☑通過☐不通過
	脂肪	☑筷子☑湯匙☐叉子☐杯子 ☑碗 種類 ☑盤子 種類 ☐其他	☑通過☐不通過

餐廳督導人員簽名：徐如音 115. 10. 06

單位主管簽名：衛生保健組代理組長陳筱婷 115. 10. 06