

## 中國文化大學餐飲衛生優良商家認證要點

96.10.18 第 6 次學校衛生委員會臨時會議通過

96.11.29 經校長簽字核定

99.1.11 第 12 次衛生委員會議通過

99.1.19 經校長簽字核定

110.03.31 109 學年度第 2 學期衛生暨健康促進委員會通過

- 一、為鼓勵本校校區內餐飲店家與便利商店確實執行**餐飲衛生**自主檢查，以達衛生**福利部**《學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法》標準，促進學生及教職員工健康，設置本要點。
- 二、本要點所稱商家係指校區內餐飲店家與便利商店；衛生督導員係指衛生保健組餐飲衛生督導人員。
- 三、餐飲衛生優良商家之認證，於每學年開學後 **14 日**起實施。檢查項目如下：
  - (一) 食品微生物檢驗：檢驗項目為總生菌數與大腸桿菌群。每學期檢驗 1~2 次（第 2 次為複查），依當日販售商品隨機挑選乙種食品進行檢驗(若商家有使用製冰機，需加驗冰塊)。合格標準依據衛生署公告之各類食品衛生標準。
  - (二) 餐飲衛生自主檢查：商家每日確實依照「**中國文化大學餐飲衛生管理檢查表(業者填寫)**」(附表一)或「便利商店衛生自主檢核表」(附表二)執行自主衛生檢查。
  - (三) 定期餐飲衛生檢查：每週由餐飲衛生督導員依照「**中國文化大學餐飲衛生管理檢查表(學校填寫)**」(附表三)對商家進行餐飲衛生檢查。
  - (四) 不定期餐飲衛生評核：每學年進行 1 次餐飲衛生抽查，聘請保健營養學系專家學者及餐飲衛生督導員，依上述「**中國文化大學餐飲衛生管理檢查表(學校填寫)**」對商家進行餐飲衛生檢查。
- 四、認證標準為每學年同時符合下列(一)、(二)項標準之商家，依照(三)項之分數標準，於次一學期開學時分別給予**優、良餐飲衛生獎狀**，並公告於美食廣場。
  - (一) 第一次食品微生物檢驗合格。
  - (二) 學期間每週確實執行餐飲衛生自主檢查，並針對自主衛生檢查結果不合格項目立即進行改善者。
  - (三) **餐飲衛生評核不符合項目≤1 項或部分符合≤5 項，給予「優」獎狀；不符合項目 2-3 項或部分符合 6-9 項，給予「良」獎狀；不符合項目>3 項、部分符合>9 項即為不合格，不予獎狀。**
- 五、餐飲衛生督導員應定期公告各項檢驗及稽查結果於衛生保健組網頁。
- 六、本要點經本校衛生暨健康促進委員會通過後，陳請校長核定實施，修正時亦同。

附表一

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表 109版11月餐飲衛生管理工作指引（業者填寫）

餐廳 名稱			(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	(六)	(七)
檢查 項目	編號	內容說明	符合	不符合	符合	不符合	符合	不符合	符合
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、煙簷、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。							
	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，應予管制。							
	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支燭光以上，工作或調理檯面應保持二百支燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。							
衛生管理人員	★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。							
從業人員衛生管理	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，且不得留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物亦不得塗抹護手霜及藥物等。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。							
	10	食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，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。							
	10-1	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。							
設施手	11	應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。							
與清潔消毒管理(藥物)	12	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	13	食品需有驗收紀錄；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。							
	13-1	配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之產地(國)。							
	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等)。							

檢查項目	編號	內容說明	符合	不符合	符合	不符合	符合	不符合	符合	不符合	符合	不符合	符合	不符合
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。												
	16	乾倉/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，離地離牆存放且標示日期，不可有過期食材。												
	17	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。												
	18	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(專時)、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	19	切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熟食時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。												
	20	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰櫃不應放置製冰機內。												
	21	油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。												
	22	食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏60℃以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。												
	23	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。												
	24	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。												
	25	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。												
用餐場所及用餐器具衛生管理	26	餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。												
	27	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。												
	28	製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。												
	29	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。												
	30	販售含豬、牛肉類其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。												
	31	私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。												
校園安全	32	定期至平臺登錄供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。												
餐廳負責人及簽名														
備註	*「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每周一次。 2. 積極實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。													
附記	1. 三種式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)剷除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物。 (2)用含有清潔劑之水洗滌(第一種)， (3)用流動式水沖淨(第二種)， (4)有效殺菌(第三種)， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾(不得擦乾)， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100℃，時間5分鐘以上(毛巾、抹布等)，1分鐘以上(餐具)。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100℃，時間10分鐘以上(毛巾、抹布等)，2分鐘以上(餐具)。 (3)熱水殺菌法：溫度80℃，時間2分鐘以上(餐具)。 (4)氯液殺菌法：氯液應有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上(餐具)。 (5)乾熱殺菌法：溫度110℃，時間30分鐘以上(餐具)。													

附表二

中國文化大學便利商店衛生自主檢核表													
店名：		負責人：			連絡電話：								
檢查日期(年/月/日)		/ /			/ /			/ /			/ /		
類別	檢 查 項 目	合格	不合 格	違規 品項	合格	不合 格	違規 品項	合格	不合 格	違規 品項	合格	不合 格	違規 品項
個人衛生	1.工作人員一律穿著整齊、清潔之制服。												
	2.工作人員須穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋。												
	3.工作人員指甲不得太長且應保持乾淨。												
	4.工作人員不得塗指甲油、佩戴任何首飾。												
	5.工作中不得抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物。												
	6.工作人員手部有傷口、膿腫、瘡瘍者，應包紮妥善，戴上衛生手套後再行工作。												
環境衛生	1.營業場所的門窗玻璃是否乾淨明亮？												
	2.賣場的地面是否清潔、乾燥？												
	3.垃圾桶是否套上塑膠袋並加蓋？												
	4.販賣場所不得住宿及飼養寵物。												
	5.牆壁、支柱、天花板、照明設備、售貨架應保持清潔，空瓶、空箱應排列整齊，並適時整理或清除。												
食品衛生	1.冷凍(藏)食物生熟食不可堆疊存放，應分別妥善保存以防止污染及腐敗。												
	2.出售之麵包、蛋糕須有套袋包裝，並須遵守食品衛生管理法之規定予以標示。												
	3.所有食品應包裝良好，標示完全並妥善保存，防止汙染及腐敗，不得逾保存期限仍販售。												
	4.販賣的冷凍產品應置於可達-18℃以下的冷凍設施中。	℃	℃		℃	℃		℃	℃		℃	℃	
	5.販賣的冷藏產品應置於可達7℃以下的冷藏設施中。	℃	℃		℃	℃		℃	℃		℃	℃	
	6.販賣的熟食產品應置於可達65℃以上的熱存設施中。	℃	℃		℃	℃		℃	℃		℃	℃	
	7.冷凍、冷藏、熱存設備應有溫度指示監控。溫度指示器及濕度計應定時校正，並有異常追蹤改善處理紀錄。												
	8.罐頭食品應有衛生署查驗登記號碼，無凹罐、膨罐或鐵鏽罐，外表應維持清潔。												
	9.進口食品應有衛生單位查驗合格登記號碼及完整中文標示使可出售。												
	10.食品應儲存完善，保持新鮮度，不可有過期、變質、腐敗食品。												
	11.餐盒、調味包、紙巾、微波爐等應隨時維持清潔不長黴。												
物料倉庫衛生	1.倉庫中各項食品、器具等不得推放在地上，並離牆、離地各5公分。												
	2.倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。												
	3.倉庫應保持清潔，維持良好通風及良好溫度、濕度控制。												
	4.產品之銷售，應依先進先出之原則。												
	5.清潔工具及化學物質應排放整齊，收藏固定位置並維持清潔。												
自 評 人 員 簽 名													
備註	1.各商家須每日執行自主檢查，衛保組專責人員每週定期檢視並回收表單，以供衛保組及衛生輔導機關輔導之參考。 2.不合格項目須採改進措施，立即改善。												

註：請確實執行，各項目衛生檢查，以提昇本校之餐飲衛生水準，減少食安事件，確保師生及教職員之健康。

### 附件三

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表 109版11月餐飲衛生管理工作指引（學校填寫）

餐廳名稱			日期
檢查項目	編號	內容說明	結果
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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	2	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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，應予管制。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
從業人員衛生管理	★	從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、眼瘡、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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	7		
	★	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
從業人員衛生管理	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亦不得塗抹護手霜及藥物等。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	10	食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	10-1	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
設洗手	11	應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、洗手乳、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
毒(品)與消毒管理	12	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
食品及其原料之	13	食品需有驗收紀錄：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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	13-1	配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	13-2	若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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等)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

中國文化大學餐飲衛生管理檢查表 109版11月餐飲衛生管理工作指引 (學校填寫)

餐廳名稱		日期	
檢查項目	編號	內容說明	結果
驗收、處理及貯存	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	16	乾料、包材庫，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。乾料庫須溫濕度管控，並備有相關紀錄。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
食品製備及供膳衛生管理	18	切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熟食時應戴乾淨手套與口罩。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	19	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	20	油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	21	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝冷凍；食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	23	與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盤、器具、容器等均不得放置地面。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
用餐場所及用餐盛具衛生	24	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	25	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	26	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	27	販售含豬、牛肉極其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
	28	私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用
登校園平食台材	29	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 菜單 <input type="checkbox"/> 食材 <input type="checkbox"/> 調味料未登錄 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 筷子 <input type="checkbox"/> 湯匙 <input type="checkbox"/> 叉子 <input type="checkbox"/> 杯子	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
		<input type="checkbox"/> 碗 種類 <input type="checkbox"/> 盤子 種類 <input type="checkbox"/> 其他	
	脂肪	<input type="checkbox"/> 筷子 <input type="checkbox"/> 湯匙 <input type="checkbox"/> 叉子 <input type="checkbox"/> 杯子	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過
<input type="checkbox"/> 碗 種類 <input type="checkbox"/> 盤子 種類 <input type="checkbox"/> 其他			

餐廳督導人員簽名：

單位主管簽名：