

國立勤益科技大學衛生暨膳食委員督導檢查表

95 年 6 月 21 日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 96 年 1 月 18 日衛生暨膳食協調委員會會議修正通過
 100 年 1 月 6 日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 105 年 1 月 13 日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過
 111 年 1 月 18 日衛生及膳食委員會聯席會議修正通過

檢 查 項 目		餐 廳 名 稱				備註:
		學舍餐廳	路易莎	全家超商	統一超商	
作業場所及食品製備衛生管理	1. 櫃檯、四周環境及地面應保持清潔，不得有積水與病媒蚊蠅現象。					每一檢查項目，請填寫分數： 非常好:5分 好:4分 普通:3分 不良:2分 非常不良:1分
	2. 作業場所照明應明亮，使用光源不得改變食物顏色。					
	3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。					
	4. 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)。					
	5. 食品應在工作檯上調理，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。					
從業人員衛生管理	6. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。			不適用	不適用	
	7. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。					
	8. 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。					
	9. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。					
	10. 應於適當地點設置洗手設施並張貼洗手步驟。					
驗收及儲存衛生管理	11. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 0℃-7℃ 間，冷凍食品中心溫度為 -18℃ 以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。					
	12. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。					
	13. 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。					
	14. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，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)。					
	15. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮並不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。					
建議改善事項						委員簽名:
業者簽名						
						檢查日期:

填表完成後，請擲回學生事務處衛生保健組護理師，謝謝！