



大漢技術學院

大專校院餐飲衛生輔導訪視

簡報



報告人：體衛組組長 張政治

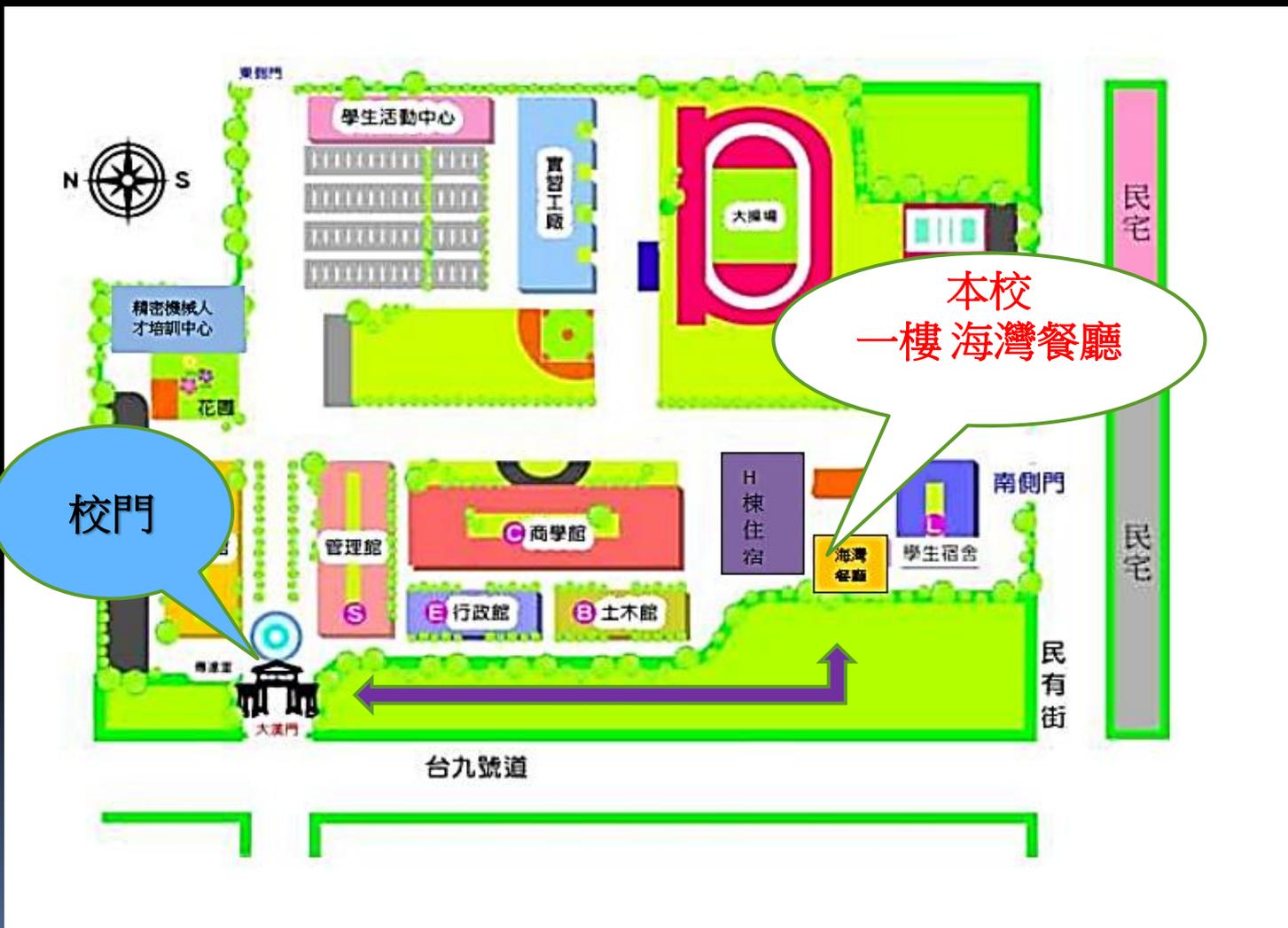


簡報大綱

- 本校餐廳簡介
- 大漢技術學院餐飲衛生管理工作
- 大專校院餐飲衛生輔導項目說明
- 大漢技術學生餐廳現況與佐證資料說明



本校平面圖/海灣美食餐廳





餐廳簡介

- (一)公司名稱：海灣美食館/負責人：崔瑞峰
- (二)供應形式：■自助餐廳 ■其他：鍋品類
- (三)每餐供應數： ■午餐 ■晚餐
- (四)管理人員：體衛組、環安中心(保管組)



大漢技術學院餐飲衛生管理

行政管理

1. 各項法規：
教育部/衛福部/校內法規
2. 委員會：
膳食委員會/
專責小組

教育訓練

- 1 教育訓練：
-從業人員/
健康檢查/
2. 餐飲衛生
教育：
從業人員訓
練
健康飲食

餐飲場所

場所、設施、
供膳、餐具、
食品原料驗收
及放置



官方政令宣導與衛生宣導

一、內容：

- 教育部/大專院校餐飲衛生指引及法規
- 衛生福利部相關資料訊

二、對象：

- 教職員
- 本校廠商

三、方式

- 學校校資網
- 體衛組線上教學(youtub、line…)



膳食委員會組織

- 主任委員/校長
- 膳食委員：由校長聘任
- 膳食委員：學務長、總務長、體衛組組長、保管組組長、事務組組長、生輔組組長、校護1名、老師代表：2名、學生代表2名
- 每學期至少開會乙次，開會應有1/2以上委員出席，並得請廠商列席參加。



膳食衛生委員會-庶務管理

- 保管組：監合約之執行及對違約承包商懲處及罰款
- 餐廳、廚房設施及消防器材安全督導
- 污水、排放系統通及潔槽清潔督導
- 受理膳食異常事件之反應及合約督導
- 病媒防治建材設備督導



膳食衛生委員會-體衛組/衛生品管

- 檢核膳食工作人員之健康檢查結果
- 協助有關機關或單位對校內餐廳之檢查
- 廚房環境衛生之檢查及工作人員督導
- 食品抽驗送驗(衛生局)
- 彙整執行合約中有關食物品質、清潔衛生、餐廚人員衛生等事項異常事務簽請總務處要求廠商限期改善。
- 辦理衛生安全教育



餐廳衛生管理依據

- 依據大漢技術學院餐廳管理手冊
- 食品安全衛生管理法
- 食品安全衛生規範
- 與廠商訂定合約



作業場所衛生管理重點

1. 病媒防治：
每月初定期
毒、記錄

2. 食品及其
原料之驗收、
處理、放置

3. 食品製備
及供膳衛生
管理

4. 洗手設備：
自來水、清
潔劑、拭手
紙

5. 三槽式統
碗設備

6. 供應台防
罩、食物、
餐具存放



本校餐廳食材登陸情形

廠商輔導過程：

1. 8/1日入校簽立合約
2. 9-10月輔導期：建立平台
3. 11月變更密碼：重新製作
4. 12月完底至今完成登陸

平台	日期	學校	供餐地點	餐廳	進貨日期	食材名稱	供應商名稱	操作
平臺單餐操作說明(國中小)	2018/12/25	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/24	鹽巴	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
平臺多餐(含團膳)操作說明 (幼兒園、高中職)								
校園平臺員生社操作說明 (國中小、高中職)	2018/12/23	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/22	味精	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
校園平臺美食街操作說明 (高中職、大專院校)	2018/12/22	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/21	沙茶醬	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
高中超商建立帳號_操作手冊	2018/12/21	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/19	豬肉	明昌食品號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
大專超商建立帳號_操作手冊	2018/12/15	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/18	雞大骨	明昌食品號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告

大漢技術學院 起始時間: 2018-12-05 結束時間: 2019-01-04 時間搜尋 搜尋近30日 推階搜尋 匯出EXCEL

供餐日期	學校	供餐地點	餐廳	進貨日期	食材名稱	供應商名稱	食材操作
2018/12/30	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/25	蔬果	新鮮蔬菜行	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
2018/12/25	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/28	香油	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
2018/12/26	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/27	細砂糖	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材 上傳檢驗報告 移除檢驗報告
2018/12/26	大漢技術學院	大漢商學館	海瀾美食館	2018/12/25	沙拉油	雄發商號	編輯食材細項 刪除食材



餐廳管理資料保存

- 餐廳衛生管理指引(資料來源教育部(105))
- 餐廳相關法規參考
- 教育部來文
- 學校餐廳自評檢查報告(餐廳自評)
- 體衛組餐廳檢查、複檢追蹤報告

大漢技術學院/餐飲衛生管理檢查表

- 餐廳衛生檢查表、自評表
- 油炸用油更換紀錄表
- 冷藏櫃溫度紀錄表
- 冷凍櫃溫度紀錄表
- 餐具中殘留物之簡易檢查紀錄表
- 其他(食材登陸管理)

佐證資料：

大漢技術學院餐廳衛生檢查總表

107學年 學期 / 大漢技術學院餐飲衛生管理檢查記錄表 / 107年 // 月

日期	檢核項目						負責人簽名	備註
107.11.10	體衛組評	<input checked="" type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 餐具中殘留物	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;"> 李麗玲 的經理士陳在玲 </div>	
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
107.11.15	體衛組評	<input checked="" type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;"> 賴學中 的經理士陳在玲 </div>	
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
107.11.25	體衛組評	<input checked="" type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;"> 李麗玲 的經理士陳在玲 </div>	
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input checked="" type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	體衛組評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;"> 黃夏蓉 的經理士陳在玲 </div>	
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	體衛組評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	體衛組評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	體衛組評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		
	餐廳自評	<input type="checkbox"/> 餐廳環境檢查表	<input type="checkbox"/> 用油更換紀錄表	<input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍櫃紀錄表	<input type="checkbox"/> 食材登陸紀錄表	<input type="checkbox"/> 餐具中殘留物		

單位負責人：

單位主管：

冷藏冷凍檢查記錄表

附件三

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：每天2次(可依學校情況自行訂定)

※冷藏櫃溫度標準值：7℃以下

107年11月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1	5.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
2	5.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
3	6.0℃	10:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
4	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
5	5.0℃	9:00	王瑞芳	7.0℃	16:00	王瑞芳	
6	6.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
7	9.0℃	11:00	王瑞芳	4.0℃	16:00	王瑞芳	
8	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
9	5.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
10	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
11	4.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
12	6.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
13	6.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
14	6.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
15	4.0℃	8:30	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
16	4.0℃	8:30	王瑞芳	4.0℃	16:00	王瑞芳	
17	5.0℃	9:00	王瑞芳	2.0℃	16:00	王瑞芳	
18	5.0℃	9:00	王瑞芳	4.0℃	16:00	王瑞芳	
19	5.0℃	9:00	王瑞芳	3.0℃	16:00	王瑞芳	
20	6.0℃	9:00	王瑞芳	4.0℃	16:00	王瑞芳	
21	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
22	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
23	6.0℃	10:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
24	6.0℃	10:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
25	5.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
26	4.0℃	8:30	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
27	4.0℃	8:30	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	
28	5.0℃	9:00	王瑞芳	5.0℃	16:00	王瑞芳	
29	5.0℃	9:00	王瑞芳	6.0℃	16:00	王瑞芳	

業者：王瑞芳

校方：大漢技術學院在玲

附件四

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

冷凍櫃溫度紀錄表

頻率：每天2次(可依學校情況自行訂定)

※冷凍櫃溫度標準值：-18℃以下

107年11月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1	-11	9:00	王瑞芳	-11	16:00	王瑞芳	
2	-11	9:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
3	-13	9:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
4	-12	9:30	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
5	-13	9:30	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
6	-17	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
7	-13	9:30	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
8	-12	9:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
9	-17	10:30	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
10	-13	9:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
11	-16	9:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
12	-17	10:00	王瑞芳	-15	16:00	王瑞芳	
13	-16	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
14	-17	10:00	王瑞芳	-15	16:00	王瑞芳	
15	-15	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
16	-16	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
17	-17	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
18	-15	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
19	-15	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
20	-16	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
21	-17	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
22	-13	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
23	-13	10:00	王瑞芳	-15	16:00	王瑞芳	
24	-12	10:00	王瑞芳	-15	16:00	王瑞芳	
25	-11	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
26	-13	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
27	-12	10:00	王瑞芳	-13	16:00	王瑞芳	
28	-11	10:00	王瑞芳	-17	16:00	王瑞芳	
29	-12	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	
30	-16	10:00	王瑞芳	-16	16:00	王瑞芳	

業者：王瑞芳

校方：大漢技術學院在玲



佐證資料一、 餐廳自評記錄表

請查閱書面資料

大漢技術學院 餐飲衛生自主檢查表

餐廳營業商基本資料

一、學校名稱：大漢技術學院 餐廳營業地點：新莊市北埔村村人街1號1F

二、廠商基本資料：
 (一)公司名稱：鴻慶美食館 負責人：卓慶峰 統一編號 無 有：82191978
 (二)電話：0980660426 傳真：0982609198 E-mail：
 (三)供應形式： 自助餐廳 美食街 單純販賣無加工 其他： 鍋品
 (四)每餐供應數：早餐 0 人 午餐 70 人 晚餐 50 人

三、專責人員：陳在珍 護理師 (學校管理人員)
 領有營養師執業執照。
 相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。
 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術技能檢定監評人員資格。
 餐飲衛生講習課程達 32 小時以上，持有證明者。

輔導重點	編號	★餐飲衛生指標	備註 (★號為必要法定項目指標)
(一)作業場所衛生管理	1~6		
(二)從業人員衛生管理	7~10	7、8	從業期間每年健康檢查至少一次(含A群檢查) 每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	11		
(四)食品及其原料之驗收、處理及貯存	12~16	13	禁用基因改造食品 (註：建康處委託非基因改造食品)
(五)食品製備及供膳衛生管理	17~20		食材保存：當日食品應保留 48 小時 註：可含各類肉類(200公克)、海鮮類(200公克)
(六)用餐場所及用餐器具衛生管理	21~23		
(七)編印食材登錄平臺	24	24	衛福部指定校園食材登錄平臺供餐資訊： https://fatraschool.msae.gov.tw/frontend/index.html 資資會咨照專線：02-6660-9190

大漢技術學院餐飲衛生管理自主檢查表 ()週檢查

檢查項目	內容說明	本校第一次自主檢核 (日期:)	第二次複檢結果 (日期:)
作業場所衛生管理	1.供食區域足夠空間及有效區隔各供食區及製作區	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	2.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、燈飾、排油門等應保持清潔，避免積水或污漬。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	5.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；糞油設施應經常清理維持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
從業人員衛生管理	6.照明光線應達到一百燭光以上，工作或調理檯面應保持二百燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	7.★從業人員應健康檢查；檢查項目：A型肺炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、疥瘡、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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因: <u>向業者索取</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	8.★從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因: <u>向業者索取</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	9.食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣(鞋)、頭髮要有防護罩或戴髮帽，必要時應戴口罩，並不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	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。工作中講華浴或其他可能污染手部之行為後，應立即洗手後再工作。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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:

檢查項目	內容說明	本校第一次自主檢核 (日期:)	第二次複檢結果 (日期:)
★洗手設施	11.應於適當地點設置洗手設施，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙中等設施；必要時，應設置適當之消毒設施，相關設施應於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	12.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，並有食品來源驗收紀錄，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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13.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、大豆蛋白製成之素食肉等)。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因: <u>特級原料</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	14.冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	15.冷凍/冷藏庫房應設置層架管理，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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	16.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載量或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	17.切割生、熟食之刀具、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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
食品製備及供膳衛生管理	18.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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	19.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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	20.食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐爛食品。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:

檢查項目	內容說明	本校第一次自主檢核 (日期:)	第二次複檢結果 (日期:)
用餐場所及用餐器具衛生管理	21.餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹痕或裂縫，並保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	22.餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌後不得再以抹布拭擦餐具；若餐具洗滌不乾，則應確認清潔度並有完整覆蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	23.製備之菓餡，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯食食品及餐用具時，應有防護、防蟲等衛生設施。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
★校園食材登錄平臺	定期至平臺登錄供餐之生食材料、品名、供應商等資訊。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:
	24.應定期更新檢核食材平臺 (1)依規定項目登錄食材平臺(食材、調味料...) (2)完成變更食材等登錄(更換食材、調味料...)	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因: <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因: <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因:

海灣美食館餐廳現況/外場供餐區



海灣美食館餐廳/物料放置情形



海灣美食館餐廳/冷藏冷凍放置情形





三槽式清潔區





調味料置放區





報告完畢

■ 感謝聆聽、敬請指導！