

國立中山大學 108 學年第二學期 衛生委員會

第 1 次會議紀錄

時間：109 年 6 月 23 日（星期二） 上午 10:30

地點：行政大樓 5007 會議室

主席：楊靜利學務長

紀錄：陳祉安

執行秘書報告到會人數已達法定人數，隨即宣佈開會。

一、出（列）席人員：楊靜利學務長、林淵淙總務長（張瑞華組長代理）、郭志文國際長（王尹珊編審代理）、陳怡秀主任、盧貴美主任、林淵淙主任（陳炳滕代理）、邱素芬助理教授、林良枝秘書、張道義老師（請假）、楊韻蓉秘書、柯正雯副教授、李敏華秘書、李佳倫教授、曹雲琇秘書、黃靜怡組長（邱南淵代理）、李昱組員、盧文斌組長、林芷瑩組長（陳馨怡辦事員代理）、魏嘉建組長、郭錦暖護理師、陳祉安護理師、郭盈君營養師、林伶芷職安護理師、李嘉芳同學、陳昱嘉同學（紀靜吟代理）、林穎燦同學。

二、主席致詞：略。

三、確認上次會議決議（108 學年度第一學期第 1 次衛生委員會會議）執行情形。（確認：於新生健康檢查時，辦理性教育活動，並發送出入保險套平安符）。

四、衛保組工作報告：如附件。

五、總務處事務組報告：無。

六、環安中心報告：無。

七、提案討論：

（第一案）

案由一：

有關「國立中山大學餐廳及福利社膳食衛生安全檢查表」提出修正內容乙案，提請討論。

說明：

1. 因 109 年 6 月 12 日召開 108 學年度第 2 次空間規劃管理暨公共藝術委員會會議，主席黃副校長義佑指示修改「國立中山大學餐廳及福利社膳食衛生安全檢查表」，修正各餐廳及福利社衛生檢查扣分標準，以及新增現行衛生檢查規定內容。
2. 議程附件：

附件 1:「國立中山大學餐廳及福利社膳食衛生安全檢查表」現行內容如附件一。

附件 2:「國立中山大學餐廳及福利社膳食衛生安全檢查表」修正內容對照表如附件二。

決議：

1. 本案修正後通過。
2. 決議後修正檢查表內容對照表如附件 3。
3. 決議後修正檢查表單如附件 4。

八、臨時動議：無。

九、散會。

國立中山大學餐廳膳食衛生安全檢查表

附件 1

餐廳名稱：【

】

_____年_____月_____日_____時

廚師：

人。

其他工作人員：

人。

請填寫：“0”代表合格，“X”代表不合格。

檢 查 項 目				
		扣 分	檢查 結果	建議 改善
一、 工作 人員 個人 衛生	1. 餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。長髮者應用髮網包住頭髮。	1		
	2. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為。	1		
	3. 每年應至少健康檢查一次，新進人員經檢查合格後方得從業。	1		
	4. 餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。	0.5		
	5. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。	0.5		
	6. 從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。	0.5		
	7. 廚房內的訪客應有適當的管理，非工作人員入廚房需符合相關衛生要求。	0.5		
	8. 新進人員應接受適當之教育訓練，本項訓練應確實執行並作成紀錄。	0.5		
二、 前處 理	1. 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。	0.5		
	2. 蔬菜、水產品、畜產等應分開洗滌，生食、熟食必須分開貯存，以避免污染。	1		
	3. 食材應以冷藏庫或流水解凍，食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。	0.5		
	4. 冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。	0.5		
三、 調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。	0.5		
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。	0.5		
	3. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光且具有燈罩設施。	0.5		
	4. 調理場所應有良好通風及排氣。	0.5		
	5. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	0.5		
	6. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。	0.5		
	7. 配膳檯應保持清潔，保溫水應每餐更換。	0.5		
	8. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	0.5		
	9. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。	0.5		
	10. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	0.5		
	11. 食物之調理必須確實且完全熟透，避免外表已熟，但內未熟之現象，調妥之食物應儘速供食用。	0.5		
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。	1		

	13. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	1		
	14. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。	0.5		
	15. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	0.5		
	16. 使用的原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯其來源。	1		
	17. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。	0.5		
	18. 剩菜、飯未於 30 分內妥善冷藏儲存者，禁止隔餐食用。非當日製作菜餚應丟棄	1		
	19. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	0.5		
	20. 所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 住優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。	1		
	21. 盛裝熟食應用不鏽鋼容器。	0.5		
四、 原 (物) 料 倉 庫 、 賣 場	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。	0.5		
	2. 廚房、倉庫及餐廳應設有效防止病媒侵入之設施，並定期請專業消毒公司消毒，紀錄備查。	1		
	3. 原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用。	0.5		
	4. 員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽。	1		
	5. 開封後之調味料應存放於有蓋容器中。	0.5		
五、 其 他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。	0.5		
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。	0.5		
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。	0.5		
	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。	0.5		
	5. 食品添加物、清潔消毒劑應專櫃處理，不可隨意放置。	0.5		
	6. 每餐供應之高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃ 以下，保存 48 小時以備查驗。	1		
	7. 員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時。。	1		
	8. 其他	1		
	總扣分			
附 記	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。			
	2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。			
	3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存 3 年，留供教育、衛生機關輔導之參考。			
	4. 各餐廳膳食衛生安全等有關規定，除本檢查表外，須遵守教育部（局）、衛生署（局）、環保署（局）等相關單位，及本校之相關法令規定。			
備 註				
餐廳負責人意見及簽名：				

檢查者：

「國立中山大學餐廳膳食衛生安全檢查表」

附件 2

(檢查表修正對照表)

修正後內容	修正 扣分	現行內容	現行 扣分
一、1. 餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。長髮者應用髮網包住頭髮。工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為。	2	一、1.餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。長髮者應用髮網包住頭髮。 一、2.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為	1
說明:1. 兩點合併，扣分提高			
一、3. 餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。手部有傷口時，應包紮後配戴防水手套，禁止直接接觸食品工作。	1	一、4.餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。 一、6.從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。	0.5
說明: 1. 兩點合併，扣分提高 2. 依現行規定增列內容說明			
二、1. 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。蔬菜、水產品、畜產等應分開洗滌，生食、熟食必須分開貯存，以避免污染。	1	二、4 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。 二、2.蔬菜、水產品、畜產等應分開洗滌，生食、熟食必須分開貯存，以避免污染。	0.5 1
說明:1. 兩點合併，扣分提高			

三、1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。	1	三、1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。 三、2.維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象	0.5 0.5
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p>			
三、9. 冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	1	二、4.冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。 三、10.應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	0.5 0.5
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p>			
三、11. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。菜餚存放需有防塵、防蟲、防飛沫等措施。	1	三、12.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。	1
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
三、13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	1	三、14.應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。 三、15.刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	0.5 0.5
<p>說明： 1. 兩點合併，扣分提高</p>			

三、14. 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」。食品需有可追溯來源之相關資料或驗收紀錄。	1	三、16.使用的原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯其來源。	1
說明：			
1. 依現行規定增列內容說明			
三、18. 所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 住優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。	1	三、20.所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 住優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。	1
說明：			
1. 依現行規定增列內容說明			
三、19. 盛裝熟食應用不鏽鋼容器。烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫。	0.5	三、21.盛裝熟食應用不鏽鋼容器。	0.5
說明：			
1. 依現行規定增列內容說明			
四、1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用	1	四、1.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。 四、3.原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用。	0.5 0.5
說明：			
1. 兩點合併，扣分提高			

四、3.員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽、寵物。作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡	1	四、4.員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽。	1
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
四、4.開封後之調味料應存放於有蓋容器中。分裝之原材料應在容器外部標示品名、有效日期。	0.5	四、5.開封後之調味料應存放於有蓋容器中	0.5
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
五、1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，冰鏟不得放置於置冰機內。	0.5	五、1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。	0.5
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
五、2.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。截油槽應經常清理。垃圾和廚餘應管理分類及適時清理。	1	<p>五、2.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。</p> <p>五、4.四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p> <p>2. 依現行規定增列內容說明</p>			

五、7. 定期至食材登錄平臺登載 供餐之主原料、品名、供應商、菜 單等資訊。	1	無	無
說明： 1. 新增扣分項目 2. 依現行規定增列內容說明			
五、8. 油炸需使用油炸專用油，若 測量總極性化合物達 25%以上或 酸價超過 2.0 mg KOH/g，應全部 更換新油，並保留紀錄。	0.5	無	無
說明： 1. 新增扣分項目 2. 依現行規定增列內容說明			

「國立中山大學餐廳膳食衛生安全檢查表」

附件 3

(衛生委員會決議檢查表修正對照表)

修正後內容	修正 扣分	現行內容	現行 扣分
一、1. 餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。口罩配戴需遮住口鼻。長髮者應用髮網包住頭髮。工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為。	2	一、1.餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。長髮者應用髮網包住頭髮。 一、2.工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為	1
說明:1. 兩點合併，扣分提高			
一、3. 餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。手部有傷口時，應包紮後配戴防水手套，禁止直接接觸食品工作。	1	一、4.餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。 一、6.從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。	0.5
說明:1. 兩點合併，扣分提高 2. 依現行規定增列內容說明			
二、1. 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。	1	二、4 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。	0.5
說明:1. 扣分提高			

<p>三、1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。</p>	1	<p>三、1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。</p> <p>三、2.維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p>			
<p>三、9. 冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。</p>	1	<p>二、4.冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。</p> <p>三、10.應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p>			
<p>三、11. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。菜餚存放需有防塵、防蟲、防飛沫等措施。</p>	1	<p>三、12.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。</p>	1
<p>說明:1. 依現行規定增列內容說明</p>			
<p>三、13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。</p>	1	<p>三、14.應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。</p> <p>三、15.刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p>			

三、14. 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」。食品需有可追溯來源之相關資料或驗收紀錄。	1	三、16.使用的原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯其來源。	1
說明：1. 依現行規定增列內容說明			
三、18. 所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 住優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。	1	三、20. 所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 住優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。	1
說明：			
1. 依現行規定增列內容說明			
三、19. 盛裝熟食應使用不鏽鋼容器為主，禁用鋁製品。烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫。	0.5	三、21. 盛裝熟食應用不鏽鋼容器。	0.5
說明：			
1. 依現行規定增列內容說明			
四、1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用	1	四、1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。 四、3. 原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用。	0.5 0.5
說明：			
1. 兩點合併，扣分提高			

四、3.員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽、寵物。作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡	1	四、4.員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽。	1
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
四、4.開封後之調味料應存放於有蓋容器中。分裝之原材料應在容器外部標示品名、有效日期。	0.5	四、5.開封後之調味料應存放於有蓋容器中	0.5
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
五、1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，冰鏟不得放置於置冰機內。	0.5	五、1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。	0.5
<p>說明：</p> <p>1. 依現行規定增列內容說明</p>			
五、2.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。截油槽應經常清理。垃圾和廚餘應管理分類及適時清理。	1	<p>五、2.出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。</p> <p>五、4.四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>
<p>說明：</p> <p>1. 兩點合併，扣分提高</p> <p>2. 依現行規定增列內容說明</p>			

五、7. 定期至食材登錄平臺登載 供餐之主原料、品名、供應商、菜 單等資訊。	0.5	無	無
說明： 1. 新增扣分項目 2. 依現行規定增列內容說明			
五、8. 油炸需使用油炸專用油，若 測量總極性化合物達 25%以上或 酸價超過 2.0 mg KOH/g，應全部 更換新油，並保留紀錄。	0.5	無	無
說明： 1. 新增扣分項目 2. 依現行規定增列內容說明			
註記：一個月內出現同一重覆缺 失項目，另採加倍扣分標準。(原 品項扣分分數*2 倍)。	1-4	無	無
說明： 1. 新增扣分項目			

國立中山大學餐廳膳食衛生安全檢查表

附件 4

餐廳名稱：【

】 年 月 日 時

廚師： 人。

其他工作人員： 人。

請填寫：“0”代表合格，“X”代表不合格。

檢 查 項 目		扣 分	檢 查 結 果	建 議 改 善
一、 工作 人員 個 人 衛 生	1. 餐飲從業人員應穿著整齊的工作服(含衣、帽、口罩及包鞋)。口罩配戴需遮住口鼻。長髮者應用髮網包住頭髮。工作中不可有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰、挖鼻、搔頭、以衣袖擦汗等可能污染食品行為。	2		
	2. 每年應至少健康檢查一次，新進人員經檢查合格後方得從業。	1		
	3. 餐飲從業人員手部應徹底洗淨，保持清潔，且不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物和手錶等。從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或飲食物，應戴清潔的拋棄式衛生手套。手部有傷口時，應包紮後配戴防水手套，禁止直接接觸食品工作。	1		
	4. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。	0.5		
	5. 廚房內的訪客應有適當的管理，非工作人員入廚房需符合相關衛生要求。	0.5		
	6. 新進人員應接受適當之教育訓練，本項訓練應確實執行並作成紀錄。	0.5		
二、 前 處 理	1. 購買回來之食品、原料，應放置架上且儘快處理，不可直接堆置於地面。	1		
	2. 蔬菜、水產品、畜產等應分開洗滌，生食、熟食必須分開貯存，以避免污染。	1		
	3. 食材應以冷藏庫或流水解凍，食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。	0.5		
三、 調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。	1		
	2. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光且具有燈罩設施。	0.5		
	3. 調理場所應有良好通風及排氣。	0.5		
	4. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	0.5		
	5. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。	0.5		
	6. 配膳檯應保持清潔，保溫水應每餐更換。	0.5		
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	0.5		
	8. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。	0.5		
	9. 冷凍(藏)庫食品應覆蓋完整、且不得交叉疊放。應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	1		
	10. 食物之調理必須確實且完全熟透，避免外表已熟，但內未熟之現象，調妥之食物應儘速供食用。	0.5		
	11. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。菜餚存放需有防塵、防蟲、防飛沫等措施。	1		
	12. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	1		
	13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	1		
	14. 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」。食品需有可追溯來源之相關資料或驗收紀錄。	1		
	15. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。	0.5		

	16. 剩菜、飯未於 30 分內妥善冷藏儲存者，禁止隔餐食用。非當日製作菜餚應丟棄。	1		
	17. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	0.5		
	18. 所有包裝食品須具來源證明(進貨憑證)，應包裝標示完全，並在保存期限內使用完畢，且以選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生。 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。	1		
	19. 盛裝熟食應使用不鏽鋼容器為主，禁用鋁製品。烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫。	0.5		
四、 原 (物) 料 倉 庫 、 賣 場	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度控制。原、材、物料應排列整齊、清潔，依先進先用之使用原則，避免混雜使用。	1		
	2. 廚房、倉庫及餐廳應設有效防止病媒侵入之設施，並定期請專業消毒公司消毒，紀錄備查。	1		
	3. 員工不得留宿或工作場所出現牲畜鳥禽、寵物。作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	1		
	4. 開封後之調味料應存放於有蓋容器中，分裝之原材料應在容器外部標示品名、有效日期。	0.5		
五、 其 他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，冰鏟不得放置於置冰機內。	0.5		
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。截油槽應經常清理。垃圾和廚餘應管理分類及適時清理。	1		
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。	0.5		
	4. 食品添加物、清潔消毒劑應專櫃處理，不可隨意放置。	0.5		
	5. 每餐供應之高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，保存 48 小時以備查驗。	1		
	6. 員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時。。	1		
	7. 定期至食材登錄平臺登載供餐之主原料、品名、供應商、菜單等資訊。	0.5		
	8. 油炸需使用油炸專用油，若測量總極性化合物達 25%以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，應全部更換新油，並保留紀錄。	0.5		
註記	一個月內出現同一重覆缺失項目，另採加倍扣分標準。(原品項扣分分數*2 倍)。	1-4		
	總扣分			
附 記	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。			
	2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。			
	3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存 3 年，留供教育、衛生機關輔導之參考。			
	4. 各餐廳膳食衛生安全等有關規定，除本檢查表外，須遵守教育部(局)、衛生署(局)、環保署(局)等相關單位，及本校之相關法令規定。			
備 註				
餐廳負責人意見及簽名：				

檢查者：