

臺北市立大學餐飲衛生管理檢查表

檢查人：陳子吟

113 年 4 月 2 日 時間：10:30

校區：☒ 傳愛 ☐ 天母

檢查項目		通過	需改進	建議改善	廠商回覆
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	✓			
	2. 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）。	✓			
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。	✓			
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	✓			
	5. 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。	✓	✓	廚餘庫房地面髒污，請改善。	已於當日清理完畢。
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。	✓			
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。	✓			
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。	✓	✓	自助餐刀具未放置於刀具架上，請立即改善。	已要求照辦。
	9. 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。	✓			
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。	✓			
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。	✓			
	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，且不可有過期或變質、腐壞食品。	✓			
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	✓			
	14. 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。	✓			
從業人員衛生管理	15. 從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。	✓			
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。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。	✓			
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。	✓			
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	✓			
	19. 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。	✓			
	20. 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。	✓			
	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	✓			
	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。	✓			

驗收及儲存衛生管理	23. 食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之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。	✓			
	24. 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。	✓			
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	✓			
	26. 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。	✓			
	27. 物品放置層架上需分類放置，妥善管理，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。	✓			
	28. 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。	✓			
	29. 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。	✓			
其他	30. 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。	✓			
	31. 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。	✓			
	32. 油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。	✓			
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。	✓			
	34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。	✓			
	35. 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。	✓			
	36. 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°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。	✓			
其他建議	37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。	✓			
	38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。	✓			
<p>一、本日衛生局抽查自助餐餐飲衛生，抽查結果如附件，已要求攤商立即改善，下週衛生局將再次複查。</p> <p>二、請康元公司督促各攤商正確將刀具砧板放置於專用架上。已依要求改善完畢。</p> <p>康元公司 經理 魏應祥 0402/171600</p> <p>請於奉文後呈送本組彙辦</p>					
學務處	<p>自助餐刀具放置已多次要求未改善，因本次衛生局稽查為缺失項目，建請總務處依合約罰則處理。</p> <p>營養師陳子玲 0402/1230</p> <p>助理教授兼健康促進中心主任江宛霖 0402/1345</p> <p>學生事務處 教授兼學生事務長羅義興 0402/1600</p>	總務處	<p>約僱組員魏應祥 0408/1700</p> <p>資產經營管理組組長徐一松 0410/1540</p> <p>總務處教授兼總務長林國瑞 0410/1750</p>	學生會	<p>游竣丞 0415/1815</p>

臺北市府衛生局食品衛生限期改善通知單

稽查日期：110年 1 月 3 日

編號：No.

業者(機構) 名稱	天三小吃		
負責人	李德芳	電話	02-23351113
業者(機構) 地址	臺北市 中正區 愛國西路(街)(大道) 段 巷 弄 1 號 樓		
違規 事實	一、刀具放置間隙。 二、員工視品置於冰櫃內。 三、結繩類放於自助餐台菜盤上方。 四、儲藏室地氈不潔(米粒散落)。 五、未落實食品添加物三專管理(紀錄表數量與庫存不符)。		
法令 依據	上述事實違反食品安全衛生管理法規定： <input checked="" type="checkbox"/> 第8條第1項 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。(違者經命其限期改正，屆期不改正，依同法第44條第1項規定處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。) <input type="checkbox"/> 第8條第2項 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。(違者經命其限期改正，屆期不改正，依同法第44條第1項規定處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。) <input type="checkbox"/> 第8條第3項 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣(市)主管機關申請登錄，始得營業。(未登錄者，經命其限期改正，屆期不改正，依同法第48條第2款規定處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。) <input type="checkbox"/> 第17條 販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。(違者經命其限期改正，屆期不改正，依同法第48條第8款規定處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。) <input type="checkbox"/> 其他：		
違規事項應於中華民國 110 年 1 月 3 日前改善完竣，經複查仍有不符規定者，將依法處分。			
業者簽章	李德芳	稽查人員 簽章	劉金昌
複查 結果	<input type="checkbox"/> 改善完畢 <input type="checkbox"/> 未改善完成：		
複查 日期	年 月 日	業者簽章	稽查人員 簽章

第一聯 交業者

 東區稽查股總機：2756-4648
 南區稽查股總機：2322-3235
 中區稽查股總機：2732-1601

 西區稽查股總機：2501-1019
 北區稽查股總機：2881-3701

業名	業址	負責人	地址	區	巷	路(街)(大道)	電話
檢	查	項	目	檢	查	項	目
食品良好衛生規範	硬體設施管理	1. 工作場所廠區地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚，排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。(第4條一(一)(二)(三))					
		2. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，樓板或天花板不得有結露現象。(第4條二(一)(二))					
		3. 出入口、門窗、通風口、配管外表及其他孔道應通風良好，保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施。並均應設置防止病媒侵入之設施。(第4條二(三)(四)(六)(七))					
		4. 照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；(第4條二(五))					
		5. 使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。(第4條二(五))					
		6. 廁所之設置地點應防止污染水源，且不得正面向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。應保持整潔，不得有不良氣味。並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。(第4條五)					
		7. 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。(第4條二(八)、八)					
	環境衛生管理	8. 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。(第4條二(九))					
		9. 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。(第4條二(十)、)					
		10. 廢棄物不得任意堆置於食品作業場所內及其四周，並依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理。其放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，造成人體危害；盛裝之容器或設備應立即清洗，防止病媒孳生，必要時依危害性設置專用貯存設施。(第5條四)					
	製程品質管理	11. 食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。且飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。(第4條六(一)(五))					
		12. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。(第5條二(一)(二)(三))					
		13. 製備流程規劃應避免交叉污染，廚房內所有之機械與器具應保持清潔，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有有效區隔，供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。(第26條一、四、七、八、九)					
		14. 每批產品應確認其品質始得出貨，確認不合格者，應適當處理矯正及防止再發生措施。(第9條十六、十七)					
		15. 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之餐具。(第26條二)					
人員衛生管理	16. 應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法標示，必要時應設置適當之消毒設施；雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒，防止已清洗之手部再度遭受污染。(第4條七、第5條一(五)(七))						
	17. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。(第5條一(一)(三))						
	18. 食品從業人員工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩，且不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或食品接觸面。(第5條一(四)(六))						
	19. 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所；非食品從業人員之出入及衛生要求，於製備時段內，應有適當管制。(第5條一(八)(九)、第26條十)						
	20. 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。(第5條一(二))						
倉儲運輸管理	21. 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏六十度以上；冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並應於明顯處設置溫度指示器，予以適當紀錄。(第17條三、第4條三(一)(二)(三))						
	22. 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或適當區隔。其物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風，有造成污染之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。原材料使用，應遵行先進先出之原則，在有效期限內使用，並設有定期檢查機制確實記錄，不得不實或造假。若需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。(第6條、第9條四)						
	23. 病媒防治使用之環境用藥、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合環境用藥管理法及其相關法規規定，並明確標示，存放於固定場所，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放於食品作業場所內，且應指定專人負責保管及記錄其用量。清潔、清洗及消毒用器具，應有專用場所妥善保存。(第5條三(一)(二)(三)(五))						
紀文錄件	24. 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。凡以中式餐飲經營且具供應整潔性質之餐飲業者，其雇用之烹調從業人員，須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。(第24條、第25條)						
	25. 其他						

如有未盡事宜請填現場稽查部分：甲、現場稽查部分

乙、簡易稽查部分

丙、食品標示稽查部分

戊、菸害稽查

一、食品業者登錄： <input type="checkbox"/> 有登錄 <input type="checkbox"/> 未登錄 <input type="checkbox"/> 非規範業者	光度	檢查類別	所有入口處設置明顯禁菸標示，並不得供應與吸菸有關之器物，可設置室內吸菸室之場所其設置應依『室內吸菸室設置辦法』規定辦理，禁菸場所未發現吸菸者[18]【不合格者，請另填菸害防制稽查紀錄表】 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
二、產品責任保險： <input type="checkbox"/> 有投保，保險期間： <input type="checkbox"/> 未投保 <input type="checkbox"/> 非規範業者	工作台面： <input type="checkbox"/> 米燭光	一般食品： <input type="checkbox"/> 件	
三、業者供應/販售牛(豬)肉(及牛(豬)肉原料) <input type="checkbox"/> 有供應/販售豬肉，原產地： <input type="checkbox"/> 有供應/販售牛肉，原產地： <input type="checkbox"/> 未供應/販售牛(豬)肉	烹調台面： <input type="checkbox"/> 米燭光	食品添加物： <input type="checkbox"/> 件	
四、保存產品來源文件： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	一般區域： <input type="checkbox"/> 米燭光	食品用洗潔劑： <input type="checkbox"/> 件	
五、臺北市食材登錄平台： <input type="checkbox"/> 相符 <input type="checkbox"/> 不相符 <input type="checkbox"/> 其他	溫度	食品器具容器： <input type="checkbox"/> 件	不得提供免費菸品、指定菸品必要之組合元件 [14]不得販賣予未滿20歲者[17]不得販賣菸品形狀之糖果、點心、玩具或其他任何物品 [15]【不合格者，請另填菸害防制稽查紀錄表】 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
六、 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否與外送平台合作： <input type="checkbox"/> Uber Eats <input type="checkbox"/> foodpanda <input type="checkbox"/> Foodomo <input type="checkbox"/> 有無快送 <input type="checkbox"/> Cutaway <input type="checkbox"/> 蝦皮美食外送 <input type="checkbox"/> 其他	冷藏： <input type="checkbox"/> ℃	合計： <input type="checkbox"/> 件	
	凍藏： <input type="checkbox"/> ℃	合格： <input type="checkbox"/> 件	
	熱藏： <input type="checkbox"/> ℃	不合格： <input type="checkbox"/> 件	
	油炸油檢測結果	丁、其他：	販賣場所未發現違規販賣菸品方式[8]菸品名稱與菸器標示須符合規定[9、10]未發現違規菸品廣告[12]菸品展示與標示方式須符合規定[13]【不合格者，請另填菸害防制稽查紀錄表】 <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 未使用油炸油	烹調從業人員數：()人	
		持有烹調技術士證： 乙級()人 持有廚師證書：()人	

業者具結：本廠(店)(人)接受稽查時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事。

受檢業者代表人： 簽章
稽查人員： 簽章

依食品安全衛生管理法第8條規定，上開應改善事項通知限期改善而逾期仍未改善者，處新臺幣6萬元以上2萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間，停止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；違反登錄業者，一年內不得再申請重新登錄。