

| 檢查項目     | 檢查重點                             | 說明  | 通過 | 需改進 | 待改進事項       | 生活家公司回覆意見      |
|----------|----------------------------------|---|----|-----|-------------|----------------|
| 一、健康飲食   | 1. 提供新鮮食材食品                      | 無敗壞、過期，可追溯來源，並具完整進貨紀錄                     | ✓  |     |             |                |
|          | 2. 調味料、食用油須使用商品檢驗局檢驗合格甲等產品       | 口味清淡、勿用味精                                 | ✓  |     |             |                |
|          | 3. 每天留存所有食物樣品(檢體)48小時備查          | 需分裝冷藏、標示日期、密封                             |    | ✓   | 鼎興以少樣品未放置   | 已改善樣品(檢體)      |
|          | 4. 食品及食器離地30公分、離牆5公分以上，並與清潔劑分開放置 | 食物放上層、清潔劑放下層，分開放置                         | ✓  |     |             |                |
|          | 5. 備妥供應之食物須加蓋                    | 運送待食之食物亦需加蓋                               | ✓  |     |             |                |
| 二、工作人員   | 1. 皆穿著工作服工作帽(頭髮不外露)              | 工作服、帽常換洗整齊乾淨                              | ✓  |     |             |                |
|          | 2. 均需帶口罩工作                       | 口罩整齊乾淨，穿戴整齊                               | ✓  |     |             |                |
|          | 3. 禁帶任何飾品備製食物，指甲需剪短乾淨            | 含項鍊、戒指、手錶、手鐲等                             | ✓  |     |             |                |
|          | 4. 注重個人衛生                        | 不吸煙、嚼檳榔、抓頭、挖鼻等                            | ✓  |     |             |                |
|          | 5. 所有工作人員定期健康檢查                  | 應依規定提供定期健檢報告證明                            | ✓  |     |             |                |
| 三、廚房清潔衛生 | 1. 牆、天花板、地面、四周環境能保持清潔且無積水        | 無油垢、灰塵、異味、積水，保持通風良好，並定期清洗自助餐之截油槽及升降梯須每日清理 | ✓  |     |             |                |
|          | 2. 紗門、紗窗保持清潔                     | 無污垢破洞                                     | ✓  |     |             |                |
|          | 3. 櫥櫃工作檯面整理乾淨                    | 無油垢、灰塵、異味，照明需200米燭光以上                     | ✓  |     |             |                |
|          | 4. 排油煙處理設備功能正常                   | 油煙應有適當處理措施，符合環保局空氣污染防治規定                  | ✓  |     |             |                |
|          | 5. 無蒼蠅、蚊蟲、蟑螂、老鼠等病媒               | 廚餘及各死角均未發現病媒蚊、蒼蠅、蟑螂、老鼠等                   | ✓  |     |             |                |
|          | 6. 烹飪用具及抹布保持乾淨                   | 鍋爐間保持整潔，鍋具勿用鋁製品，抹布須經有效消毒                  | ✓  |     |             |                |
|          | 7. 刀具砧板依生食、熟食完全區隔                | 需標示清楚並分區置放                                | ✓  |     |             |                |
|          | 8. 冰箱溫度：冷藏室低於7℃，冷凍室-18℃以下        | 避免有異味，冷藏室及冷凍庫需備溫度計                        |    | ✓   | 拉旺以少冰箱溫度未登記 | 已修正要求改善        |
|          | 9. 使用無害清潔劑清洗餐具及食物                | 使用有環保標章之食品級清潔劑並依規定標示                      | ✓  |     |             |                |
|          | 10. 桶裝瓦斯置於室外                     | 桶裝瓦斯應置於室外                                 | ✓  |     |             |                |
|          | 11. 廚餘處理方式妥適，有儲放設備及完善處理方式        | 配合環保衛生單位規定分類、檢查                           | ✓  |     |             |                |
| 四、餐廳清潔衛生 | 1. 牆、天花板、地面、四周環境能保持清潔且無積水        | 無油垢、灰塵、異味、積水且通風良好，並保持清潔                   | ✓  |     |             |                |
|          | 2. 紗門、紗窗保持清潔                     | 無污垢破洞                                     | ✓  |     |             |                |
|          | 3. 餐桌椅經常保持乾淨                     | 無油垢、灰塵、異味及垃圾                              | ✓  |     |             |                |
|          | 4. 無蒼蠅、蚊蟲、蟑螂、老鼠等病媒               | 廚餘及各死角均未發現病媒蚊、蒼蠅、蟑螂、老鼠等                   | ✓  |     |             |                |
|          | 5. 垃圾分類，垃圾桶均需加蓋                  | 用過餐具、垃圾應分開置放，垃圾桶需加蓋                       | ✓  |     |             |                |
| 五、其他     | 提供可重複使用之環保餐具                     | 餐具清洗、消毒應符合衛生標準                            | ✓  |     |             | 副教授兼總務處總務長 丁一穎 |

填表人 李易珊 學生會會長

健康促進中心 營養師陳子玲 1204/1430 軍訓室 少校鍾博舜 1204/1015 教官 邵起岳 1204/1700 學務長 教授兼學務處主任 蔡一鳴 1204/0955 總務處 組員簡俱璞 資產經營 蔡麗珍 1204/1130

11/12