

檢查項目	檢查重點	說明	通過	需改進	待改進事項	廠商回覆意見
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	✓		提供食材來源紀錄表，請於二週內繳交。	已寫
	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. 每餐留存所有食物樣品(檢體)48小時備查	需分裝冷藏、標示日期、密封	✓		提供留樣記錄表，請每日確實填報。	已寫
	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		✓	工作人員未戴中帽。進入工作區域請務必穿戴工作衣帽。	已寫
	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	✓		提供溫度記錄表，請每日營業前先行記錄溫度備查。	已寫
	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、其他	1. 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	✓			
	2. 餐具清洗及存放符合標準	餐具清洗、消毒及存放應符合衛生標準	✓			

填表人

學生會會長

健康促進中心

學務長

總務處

營養師陳子玲  
0411/1659

邵瑋德  
8/

護理教師兼學生事務處  
健康促進中心代理主任 蔡秋燕  
0414/1005

教授兼學生事務處  
學生事務長 蔡一鳴  
0415/1900

助教查振漢  
0418/1400

分區總務  
組組長 方榮森  
0418/1530

總務處總務長 丁一顧  
0418/1530