

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	✓			
	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		✓	拉櫃：冰箱的飲料要封起來	告知店家要包層好
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°C，冷凍室-18°C以下	避免有異味，冷藏室及冷凍庫需備溫度計	✓			
	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	✓			

填表人

黃昱呈

學生會會長

林萱

1108/1100

健康促進中心

營養師陳子玲

0626/1300

蔡秋燕

0626/1400

生輔組

鍾博舜

0815/1115

邱起岳

0815/1100

學務長

蔡一鳴

0812

1930

總務處

許美月

0815/1700

許美月

0815/1700