

項目編號	(由秘書室統一編號)
承辦單位	學務處衛生保健組
項目名稱	餐飲衛生安全管理作業流程
<p>一、 項目目的</p> <p>(一)確保師生飲食安全、衛生。</p> <p>(二)增進餐飲衛生工作人員衛生法規、餐飲衛生、營養管理知能。</p> <p>二、 法令依據</p> <p>(一)學校衛生法。</p> <p>(二)食品安全衛生管理法。</p> <p>(三)食品良好衛生規範準則。</p> <p>(四)學校餐廳房員生消費合作社衛生管理辦法。</p> <p>(五)大專校院餐飲衛生管理工作指引</p> <p>三、 作業流程</p> <p>(一)由衛生委員會架構內成立餐飲衛生稽核小組，以督導餐飲衛生。</p> <p>(二)由餐廳提供當日高水活性、低酸性之菜樣裝袋裝盒，並記錄抽存日期及食物內容，內容置於冰箱內存放 48 小時。</p> <p>(三)每日前往餐廳檢查衛生，依餐廳衛生管理檢查表及違規事項紀錄表詳實紀錄。</p> <p>四、 控制重點</p> <p>(一)餐具清潔消毒與殺菌及廚房衛生安全管理等。</p> <p>(二)落實餐飲從業人員衛生教育及健康管理，以保障餐飲品質。</p> <p>五、 使用表單：</p> <p>(一)餐廳衛生管理檢查表。</p> <p>(二)違規/優良事件紀錄表。</p> <p>六、 作業流程圖</p>	

六、作業流程圖

權責單位或人員

作業流程圖

相關表單或注意事項

廠商

工作人員體檢合格  
核發工作證

工作人員於報到前須繳交供膳  
作業人員健康檢查紀錄表

衛保組

每日執行膳食衛生  
檢查及食物抽存

餐廳衛生管理檢查表及違規事  
項紀錄表

衛生委員稽核小組

每週執行膳食  
衛生檢查

稽核小組每週不定時前往餐廳  
稽核並紀錄

衛生局

每學期 1-2 次膳食  
衛生檢查及食品抽檢

苗栗縣衛生局每學期不定期派  
員至學校餐廳抽驗

衛生委員稽核小組

依檢查結果要求  
業者改善極複檢

# 國立聯合大學「餐廳衛生管理紀錄檢查

2019年8月20日制定

餐廳名稱：\_\_\_\_\_

餐廳負責人：\_\_\_\_\_

檢查日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月

檢查評分標準為 0-5 分表示，如完全符合為 5 分，部分則依情況給 1-4 分，完全不符合為 0 分

檢查日期/週數					
工作 人員 及 營 業 作 業 場 所 衛 生 管 理  原 （ 物	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽及口罩，頭髮需有效覆蓋。				
	2. 工作中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、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。				
	3. 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。				
	4. 從業人員手上有傷口應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。				
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。				
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。				
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網				
	8. 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。				
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉汙染。				
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。				
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。				
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。				
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。				
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。				
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。				
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打 X）				
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品				
	18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時。（無熱藏食品者打 X；熱藏溫度 60°C 以上 5 分、60°C 以下 3 分）。				
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下（符合者 5 分、不符合者 0 分）				
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。				
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。				
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。				
	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）				
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，盡速儲藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫房），防止變質及受到汙染。				
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。				

料 驗 收 及 儲 存 衛 生 管 理	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。																									
	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區儲存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。																									
	28. 乾貨類食材儲存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。																									
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等應退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。																									
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得放置於地面。																									
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有汙染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。																									
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時紀錄備查。																									
	35. 食用冰塊需符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應存放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)																									
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定儲存、使用、管理及記錄。																									
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清潔設備，不可同時或混合使用。																									
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)																									
	39. 餐具、食品澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)																									
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 3 分)																									
	41. 應遵照教育部推動校園食材登陸平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳																									
	42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項																									
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱																							

檢查人員

單位主管