

廣亞學校財團法人育達科技大學 餐旅經營系 專業教室管理辦法

中華民國 105 年 7 月 26 日 104 學年第 2 學期第 6 次系務會議通過

第一條 目的

餐旅經營系(以下簡稱本系)為加強專業教室儀器設備之管理與維護，確保學生使用之安全，並使專業教室之管理有所依循，訂定本辦法。

第二條 適用範圍

本辦法所稱專業教室係指本系所保管之所有專業課程訓練之場所，包含烘焙、中餐、西餐、餐服技術、飲料調製以及實習餐廳等教室

第三條 使用要點

- (一)本系專業教室使用優先順序為：(1)本系所開設之必修及選修餐飲實務操作課程；
(2)本系排定之餐飲教學、研究相關活動；(3)校內推廣教育活動；(4)校外人士或團體租借使用。
- (二)教室內各項設備器具以不提供外借為原則。
- (三)使用本系專業教室者，請於使用前詳閱管理規範，並隨時保持清潔，非相關人員請勿擅入，以確保教室衛生與安全。
- (四)具潛在危害性之危險儀器設備，若無專業指導人員在場時，嚴禁自行操作。
- (五)使用前請任課老師（或借用人）先行檢查設備器具，使用期間若有缺損請立即掛置故障待修告示牌，並通知系辦公室處理；未修復應暫停使用，以策安全。
- (六)任課教師（或借用人）於使用餐飲專業教室期間負有管理、維護職責。請務必細心使用、注意安全及整潔。使用完畢請確實關妥水電、瓦斯及門窗，並填妥「專業教室使用紀錄表」(附表一)，依檢查表內容逐項確實做好善後工作，始可離開。
- (七)使用專業教室之老師在上課前須向學生講解「安全衛生工作守則」(附表二)。
- (八)教室內請勿留置私人用品。

第四條 衛生守則

- (一)工作時手部需保持乾淨，並脫掉手錶、戒子等裝飾物。

- (二)進入本系專業教室之上課人員應依照「專業廚藝教室服儀規定」(附表三)穿著工作服長褲、包覆性鞋子及工作帽，頭髮應梳理整潔，指甲剪短，並注意整潔。
- (三)地板請隨時保持乾燥，以免溼滑。
- (四)設備使用完畢應立即清除殘渣，並擦拭乾淨，關掉電源。
- (五)工具籃應立即洗淨擦拭，並依標示內容點交器具，歸回原位。
- (六)白色抹布擦拭工作檯用及器具後，應洗淨晾乾。
- (七)上課結束後應立即刷洗地板、水溝並將截油槽清洗乾淨。

第五條 安全守則

- (一)上課務必依照本系「專業教室使用規定(附表四)」(詳見廚房公告欄)。
- (二)使用需使用瓦斯，開啟總開關前，先確認各組瓦斯開關是否關閉。
- (三)使用有馬達設備，使用前檢查啟動鍵是否關閉，確認後再開啟電源。
- (四)使用熱水應注意水溫避免燙傷，並請節約用水。
- (五)使用中若發生任何危急情況，請立即通報任課教師及系辦公室。
- (六)請確實遵守安全守則之規定，確保教室使用之順暢與安全，並依規定每月上網填報「自動檢查控制表」。

第六條 管理人員

- (一)每學期結束前，清點設備器具，損壞之設備器具應請修或其他妥善處理。
- (二)設備器具之交接，並提供管理注意事項等事宜。
- (三)按實際置於專業教室之設備器材列入財產登記清冊，以便清點及查核。
- (四)擬定專業教室「安全衛生工作守則」(附表二)。
- (五)教室設備器具之增購，由管理人員負責彙整及申購；一般使用之實習材料由任課教師提出申請。
- (六)依「機具設備保養計畫」(附表七)應定期一個月一次主動維護保養，並作成紀錄備查。

(七) 實習教室附設有餐飲販賣區，每週必須填寫「大專校院建立餐飲衛生自主管理機制輔導表」(附表八)

第七條 借用

(一) 支援校內行政處室舉辦的活動，其實施計畫之簽呈需經校長核准。

(二) 本校非本系教職員生若需借用本系專業教室者，應經專業教室管理教師及系主任核准後始得使用，並應依規定填寫「專業教室租借申請表」(附表五)及「專業教室器材使用申請表」(附表六)。

(三) 凡校外人士或團體若需借用本系專業教室者，應先會知總務處，依規定繳交場地使用費(標準由總務處訂定)，特殊情形，簽請校長核准者，得酌減或免收場地使用費。另借用人應依規定填寫「專業教室租借申請表」(附表五)及「專業教室器材使用申請表」(附表六)。

(四) 凡借用本系專業教室者，請務必遵守本專業教室之相關規定，未繳交租金者應押證件(學生證或職員證等)。證件於租借結束時，經檢查無損壞且合乎衛生規定，則退還。若有違反規定者，則取消下次租借之權益。

(五) 賠償規定：

1. 設備或器材若因使用不當而故障或毀損，使用單位須負責賠償之責。
2. 教學課程之賠償，請任課老師確實登記，並於學期結束前一週完成賠償事宜。
3. 非教學課程之賠償，由系辦公室負責於租借結束時完成賠償事宜。

第八條 本辦法經系務會議通過後實施，修正時亦同。

育達科技大學餐旅經營系

○○專業教室使用紀錄表

(附表一)

管理老師:○○○

日期									
班級									
時間	早	午	晚	早	午	晚	早	午	晚
課程名稱									
瓦斯總是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
電燈電源是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
空調設備是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
烤箱電源是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
發酵箱電源是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
設備清理乾淨擦乾 並歸位	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
器具洗淨擦乾點收 歸位	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
工作臺及水槽洗淨	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
垃圾清除	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
截油槽是否清潔	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
地板是否乾淨	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
材料是否收藏妥當	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
掃地用具是否歸位 排整齊	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
電燈是否關閉	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否	
值日組簽名									
任課老師簽名									
備註									

◆ 請任課老師於課程結束後，執行本表上之各項工作，並打V和簽名

育達科技大學餐旅經營系

○○專業教室安全衛生工作守則

(附表二)

一般規定

上課前：

- 1、 進入實習教室前穿戴整潔，專帶整齊之全白廚師工作服、戴好帽子，著廚師工作鞋。
- 2、 所有飾物、手錶、耳環、別針、戒指全部摘除(手肘以下是淨空)。
- 3、 書包及個人物品、一律置於置物櫃內。
- 4、 清點各組器具或餐具，並確實田顯餐具清點單。
- 5、 開始工作以前，先將自己組內工作檯用沾有清潔劑的菜瓜布刷洗一遍、垃圾桶套上垃圾袋，每組限用兩條抹布。
- 6、 處理食物以前先洗手，手部受傷同學，先將傷口包紮妥當後戴上免洗手套工作。
- 7、 修剪指甲。
- 8、 開啟空調設備。

實習中：

- 1、 禁止聊天、跑、跳。
- 2、 實習中隨時保持工作區域之清潔。
- 3、 秤料桌所需要材料到公用材料拿取及補齊。
- 4、 拆除食品包裝時，先除去外包裝上的任何鐵釘、釘書針等去除後，在行開啟包裝務，禁止直接用手拉扯包裝袋，以防釘書針彈入食物中。
- 5、 使用刀具時，應在砧板切取，請勿直接在桌面上或烤盤上。
- 6、 確保安全，使用時若瓦斯漏氣，應立即關閉瓦斯、疏散人員，待察明原因、處理妥當後，方能繼續使用。
- 7、 翻灑或打破碗盤應東西後立即處理。

實習後：

- 1、 關閉瓦斯開關、抽油煙機、空調設備等。
- 2、 各組穴時將器具清洗、擦乾、歸位。
- 3、 砧板洗乾淨並分色泡漂白水。
- 4、 確實做好器具及之清點工作，並在器具清點單上紀錄。

育達科技大學餐旅經營系 專業廚藝教室服儀規定

(附表三)

- 1、 有止滑效果的鞋子。
- 2、 學校公版規定深色廚師褲。
- 3、 學校公版規定白色廚師上衣。
- 4、 學校公版白色廚師網帽。
- 5、 學校公版白色圍裙。
- 6、 不可穿戴戒子。
- 7、 上課時需穿著整齊清潔之廚師服。
- 8、 凡進入廚房中，不倫位前製備貨上課，均需著整齊之服裝儀容入內，違反上述規定之學生，任課教師除在點名簿上，應登記服儀不整外，會依照授課教師規定扣減授課科目平時成績。
- 9、 本規定經系務會議通過後實施，修正亦同。



育達科技大學餐旅經營系

專業教室使用規定

(附表四)

1. 上課務必依照本系「專業廚藝教室服儀規定」(詳見公告欄)正確穿著。
2. 實習作操作時，務必聽從任課教師專業教導，並依正確操作手冊使用機具，以免發生意外。
3. 不慎發生意外事故時，先告知任課教師，弄循正常回報，緊急後續處理。
4. 上課後所遺留各類垃圾，務必清理乾淨，垃圾丟置學校資源回收場，運送過程不得經任何載客電梯，以免造成環境汙染；廚餘則務必送至 B1 停車場廚餘存放區。
5. 設有截油槽的實作廚房，應於善後工作中，確實除污，避免發臭。
6. 實作完成後，個人、各組務必做好各項善後工作，並以消毒液擦拭所有工作。
7. 檯面，待專責學生幹部檢查後，始得離開。學生幹部務須填寫『教室使用紀錄表』，並讓任課教師簽名後，繳交至餐旅系辦公室。
8. 實作時，遇有「設備異常」、「食材異常」現象時，務必據實反映於上課教師。
9. 實作完成後，接續課程會使用到的生鮮實習材料，暫放冷藏冰箱。
10. 冰箱內班級專屬層架，但均必須正確包/盒裝，並標示清楚。每週單次或連續課程結束時，任課剩餘生鮮食材，須班級自行清理。
11. 乾料上架櫃時，務須正確封存，並標示清楚，註明存放期限。不經常使用者，應一律放置於準備室中各組的專屬區域。
12. 每次實作完成後，務必檢查與清理廚房乾料區及調味架上瓶裝食品，留意各類原料的使用期限，並視需要適時補充。
13. 設備器具及課程剩餘任何生鮮食材、原料等，未經許可嚴禁擅自攜出。
14. 實作結束前，學生幹部務必依照「專業教室使用紀錄表」之內容，逐一重點檢查，確認無誤後，始得離開。
15. 教職員生若需要在非表訂課程期間使用廚房時，依本系相關規定提出申請，並徵得專業教室管理教師簽名同意後，始得送交餐旅系辦公室，依後續行政程序進行簽核。

育達科技大學餐旅經營系
專業教室租借申請表(校內使用)

(附表五)

申請單位		申請日期	年 月 日
租借教室		使用日期	年 月 日
申請人		使用時段	自 至
聯絡電話			
活動內容			
管理人員		系主任	

辦公室留存

育達科技大學餐旅經營系
專業教室租借申請表

申請單位		申請日期	年 月 日
租借之專業教室		使用日期	年 月 日
申請人		使用時段	自 至
聯絡電話			
活動內容			
管理人員		系主任	

借用人留存

**育達科技大學餐旅經營系
專業教室租借申請表(校外使用)**

(附表五)

申請單位		申請日期	年 月 日
租借教室		使用日期	年 月 日
申請人		使用時段	自 至
聯絡電話			
活動內容			
管理人員		系主任	
總務處		批示	

辦公室留存

**育達科技大學餐旅經營系
專業教室租借申請表**

申請單位		申請日期	年 月 日
租借教室		使用日期	年 月 日
申請人		使用時段	自 至
聯絡電話			
活動內容			
管理人員		系主任	
總務處		批示	

借用人留存

育達科技大學餐旅經營系
專業教室器材使用申請表

(附表六)

使用教室：

管理教師：○○○

申請單位		申請日期	年 月 日
申請人		使用日期	年 月 日
聯絡電話		使用時段	自 至
爐具器材 明細	1. 2. 3. 4. 5. 6.	歸還清點 記錄	
		清點人	
管理人員		系主任	

育達科技大學餐旅經營系

專業教室設備保養計畫

(附表七)

設備名稱	儀器狀況	管理教師簽名	維護保養日期 (管理教師自定周期)
攪拌機			
發酵箱			
烤箱			
蒸籠			
乾燥箱			
冰箱			
壓麵機			
麵條機			
丹麥機			
影音設備			
電池爐			

註：請管理教師於每個月至少一次主動檢查及簽名

育達科技大學餐旅經營系
建立餐飲衛生自主管理機制輔導表

(附表八)

- 學校名稱：_____
- 簽約餐飲廠商名稱：_____，共_____家商家
- 餐廳、商家名稱：_____，地點：_____
- 負責人：_____ 烹調人員人數：_____
- 烹調人員以外之專任工作人數：_____
- 全天用餐約略人數：_____人

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
作業場所設施規劃、維護與管理	1	各作業場所(前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等)應適當區隔(包含時間區隔與空間區隔)，且有良好通風及排氣。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	2	處理或調製食品的設施(工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	3	應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	4	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	5	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	7	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	8	作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200LUX 以上，並有防護措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	9	定期確認業者每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表是否落實。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
衛 員	10	從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
		手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。	<input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	11	從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	12	業者應指派衛生管理專責人員，負責每日衛生檢查工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	13	從業人員 1 年應至少受訓衛生講習 8 小時。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	14	依據「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，烹調人員(持刀或鏟者)應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	15	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	16	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	17	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，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	18	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	19	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	20	直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
洗手及其	21	應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，並定期清洗。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
			原因：
	22	作業場所應於適當處所設洗手相關設備，其設施須適當的維護及可用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	23	洗手處所應備有效清潔劑。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	24	洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	25	衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如： ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	26	廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	27	烹調作業中，不得有驗收情形，避免生熟食污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	28	應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	29	食品需有驗收紀錄：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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	30	<u>禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	31	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)，以防止污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	32	冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
	33	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	34	冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	35	乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、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。建議溫度為 28°C 以下，相對濕度建議在 70% 以下。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	36	冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	37	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	38	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
食品烹調與製備的衛生管理	39	作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	40	食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具宜每天消毒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	41	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)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	42	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	43	刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	44	食品應在工作臺上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
			原因：
	45	烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	46	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	47	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	48	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	49	備有更換炸油紀錄表(日期及換油量)，及油品質測試紀錄。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	50	食品作業檯面，應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
配膳及供膳的衛生管理	51	配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	52	配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 28°C 以下。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	53	待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，避免放於空調系統出風口下或直接置於地面上，以防污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	54	手指不可觸及餐具之內面或食物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	55	包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得直接置於地面。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	56	食品之熱藏，溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且不可有過期或變質、腐壞食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
具餐及 行盛用	57	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
			原因：
	58	餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包則應確認清潔度且有完整覆蓋。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	59	洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	60	乾淨餐具之存放不得有污染之慮。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	61	供餐桌面需保持清潔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	62	自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	63	應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染的透明罩。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	64	配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	65	用餐處應備有洗手檯。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
廢棄物處理與病媒管制	66	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	67	作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	68	環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	69	有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	70	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用

檢查項目	編號	內容說明	結果 (備註：請明列原因)
		等待清理。	原因：
校園食材登錄平臺	71	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合(有缺漏) <input type="checkbox"/> 無填寫 原因：
其他管理事項	72	盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	73	建議餐食標示各類食物份數或熱量。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	74	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	75	應定期抽驗業者製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	76	私人物品應專區存放不得放置於作業場所。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	77	作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	78	廠商契約內有訂定違約記點、處罰標準或罰則。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
備註			

■ 綜合意見：

■ 委員簽名：

■ 出席代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：