

嘉南藥理大學 106 學年度第一學期 校內餐飲業衛生檢查結果

壹、依據食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法及校方規定。

貳、校內餐飲業衛生檢查依據教育部『學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法』第六條規定:學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年。

參、校內各餐飲業衛生檢查缺失與應處置方式如下說明:

一、八方雲集

餐飲衛生管理檢查表項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 A-4.作業場之出入口自動門、紗門、紗窗、空氣簾或塑膠簾等設施完整及乾淨，且有防止室內外之溫度交流及蚊蠅侵入功效。	紗窗及排風機有灰塵	1	1	電風扇、空氣門和空調設備應定期清洗，保持清潔。
表 A-8-1.從業人員應穿戴整潔淡色的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	工作人員請配戴網帽(勿佩戴棒球帽)，頭髮應完整包覆勿露出。	1	1	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。
表 A-8-2.進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」或丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	1.處理熟食未配戴丟棄式手套 2.從事餐飲工作手部配戴飾品	1	1	1.因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。 2.飾物中易藏有細菌且不易清洗乾淨。
表 A-12.私人物品設專櫃(區)統一收置	請勿隨意放置私人飲料	1	1	私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。
表 A-18.庫房應設有棧板或層架（離地離牆各 5 公分以上）並分類管理，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	飲料未標示品名及保存期限或入庫日期	1	1	原物料貯存時應做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮。
表 A-24.設有層架之工作臺，依清潔度區分，分區、分類貯存原、材、物料，並完整密封。	櫃面下物品砸物放置，請分類、整齊及乾淨放置。	1	1	設有層架之工作臺，依清潔度區分，分區、分類貯存並保持乾淨。

其它缺失事項	工作人員未體檢合格，請勿至作業區從事供膳作業	1	1	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
其它缺失事項	筷子及湯匙(頭對頭，尾對尾)整齊放置	1	1	不鏽鋼筷及湯匙應頭、尾整齊放置，以避免消費者拿取時餐具受汙染。

二、集鮮複合式餐廳

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 A-12.私人物品設專櫃(區)統一收置	冷凍庫隨意放置私人物品	1	1	應設置私人物品放置整理箱，並要求員工禁止隨處放置私人物品。
表 A-14. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且須加蓋。禁止置於地面上，食品容器應保持乾淨。	1.冷藏凍庫紙箱食材直接置於地面上 2.冷凍庫紙箱未套上透明塑膠袋，並應單箱套放。 3.蛋液及馬鈴薯沙拉放置在一起 4.冷藏庫食材未生、熟食分類放置。	1	1	1.食材應放置在層架上或離地面 5 公分之乾淨棧板上，以避免被汙染。 2.進貨紙箱未潔淨，需套上透明塑膠袋才可直接放進冷凍庫。 3.冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉以避免生、熟食交叉汙染。
表 A-18. 庫房應設有棧板或層架(離地離牆各 5 公分以上)並分類管理，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	1.冷凍庫內整理箱未確實標示容器內食材之品名及保存期限(或進貨日期) 2.冷藏庫自製飲料未標示品名及製造日期	1	1	原物料貯存時應做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮。
表 A-19. 食品、原料應放置架上且不可堆置地面，不可以用有色塑膠袋與報紙覆蓋。	進貨蔬菜直接置於地面上	1	1	所有食品、原料應放置架上且不可堆置地面以避免受汙染。
表 A-21.製備及烹調過程中食材備料、半成品、成品的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→備膳放置區，避免食品遭受汙染。	熟食區不鏽鋼桌放置驗收溫度計	1	1	熟食區工作檯為清潔區，勿隨意放置汙染區冷藏(凍)庫驗收使用之溫度計，避免食品遭受汙染。

表 A-23.食物製備使用中的器具、設備、工作台、檯車等應隨時保持清潔，使用前以 200ppm 氯液或 75%酒精消毒。	熟食用之刀具砧板放置在公布欄旁，已觸碰到紙張而受汙染。	1	1	食物製備使用中的器具應隨時保持清潔，避免受汙染。
表 A-31. 熟食食品應立即加蓋待膳或迅速配膳。食品調製後，置於室溫下不得超過 4 小時。	熟食菜餚未覆蓋	1	1	待供應之菜餚應立即加蓋，避免受落塵及病媒汙染。
表 A-32.盛裝熟食之器皿禁止堆疊放置	請勿重疊放置	1	1	熟食之器皿應禁止堆疊放置，易交叉汙染。
表 A-41.剩餘之菜餚，廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理並於當日丟棄。	垃圾桶未加蓋並放置在熟食區旁	1	1	作業區垃圾桶應覆蓋，否則氣味易招來病媒孳生並禁止放在清潔區。
其它缺失事項	現場使用食材(豆腐、黃豆干、玉米粒)與教育部校園食材登錄平臺所登載資料不符。	1	1	每日應至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載供餐之菜單、食材及調味料等相關資訊。
	餐飲工作人員洗手專用水槽放置雜物	1	1	工作人員專用洗手設備，上工及如廁後，手部應確實洗淨及消毒，避免放置雜物及食材以防汙染及影響效能，並確實使用。

三、集鮮複合式餐廳(優鮮萃)

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 C-24.所有食物皆須加蓋貯存，食品調製後（包括：水果、粉圓類等），置於室溫下不得超過 4 小時。	儲冰桶未覆蓋	1	1	儲冰桶應加蓋，避免受落塵汙染。
表 C-29. 取冰勺勿直接放置在冰塊上，應另外放置在保鮮盒中並加蓋。	取冰勺直接放置在冰塊上	1	1	取用原物料之勺子禁止放置在桶內，應另外放置在有蓋之乾淨容器內，以避免冰塊受汙染。

四、鄉園 morning house

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-1. 應著淺色整潔的工作服（含衣、帽及鞋），頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	餐飲作業應配戴網帽(非棒球帽)並將頭髮完整包覆住	1	1	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。

五、魯神

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
B-1. 應著淺色整潔的工作服（含衣、帽及鞋），頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	供膳人員未配戴網帽	1	1	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。
表 B-2. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」或丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	處理熟食未配戴丟棄式塑膠手套	2	2	因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。
表 B-15. 食品、原料應放置架上且不可堆置地面，不可以用有色塑膠袋與報紙覆蓋。	進貨食物直接置於地面上	1	1	進貨食材應放置在層架上或離地面 5 公分之乾淨棧板上，以避免被污染。
表 B-20. 抽油煙機及灶面應保持完整清潔無油垢。	排煙機未定期清潔	1	1	排煙設備應保持乾淨，以避免孳生病媒及油滴滴落汙染食材。
表 B-28. 與食品直接接觸之容器、設備(含切割機器與用具)、工作檯等確認其清潔。	工作檯未清潔乾淨並隨意放置物品	1	1	工作檯應依清潔度分區、分類貯存原物料並保持乾淨。
表 B-40. 與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且妥為存放避免再受污染。	冷藏庫整理箱有缺口	1	1	食品容器不得有缺口，以避免食材受汙染。
其它缺失事項	1. 食材未向衛保組核備使用(焦糖色素) 2. 販售炸薯條及炸雞塊，這兩項食材並未向衛保組核備使用。	2	2	學校內所供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，所以務必向衛保組核備並經許可後，方能使用，以確定食品安全性。

	勺子直接放置在麵粉內，勺子應另外放置於密閉容器內	1	1	取用原物料之勺子禁止放置在桶內，應另外放置在有蓋之乾淨容器內，以避免原物料受汙染。
	冷藏庫層架已鏽蝕未更新	1	1	冷藏(凍)層架已鏽蝕應更新，以避免汙染食材。
	管線、排煙管有灰塵未潔淨	1	1	餐廳內所有設備應定期清潔及保持乾淨
	非人事名單內之人員從事供膳工作	1	1	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
	未使用的設備未拆除且積滿灰塵	1	1	未使用的設備應拆除，否則應保持乾淨。
	未至教育部「校園食材登錄平臺」登載食材資訊	1	1	登載當日供餐資訊，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。

六、嘉義火雞肉飯

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-19.電風扇，紗門、紗窗應定期清洗或保持清潔。	作業區電風扇有灰塵未清潔乾淨	1	1	電風扇、空氣門和空調設備應定期清洗，保持清潔。
其它缺失事項	未至教育部「校園食材登錄平臺」登載食材資訊	1	1	登載當日供餐資訊，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。

七、鮮豆屋

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
其它缺失事項	餐具殘留性檢測不合格	2	2	餐具應依三槽式洗滌方式清洗餐具，以利餐具清潔。
	未將當日所販售的食材資訊，完整上傳至教育部校園食材登錄平臺。	1	1	應完整登載當日供餐資訊，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。

八、名庠快餐

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-2. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」或丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	1.供膳人員未配戴口罩	1	1	為防止配膳人員之口沫對食物造成污染，從事配膳作業應配戴口罩。
	2.處理熟食未配戴丟棄式塑膠手套	2	2	因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。

九、雅涵自助餐-早餐

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-1.應著淺色整潔的工作服（含衣、帽及鞋），頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	在煎檯區的工作人員未配戴網帽	1	1	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。
表 B-2.進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」或丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	在煎檯區的工作人員未配戴口罩	1	1	為防止配膳人員之口沫對食物造成污染，從事配膳作業應配戴口罩。
其它缺失事項	早餐使用油炸鍋及煎檯，並未設置排煙設備。	1	1	1.依「食安法」規定:油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。 2.早餐使用油炸鍋及煎檯，因未設置有排煙設備，已將相關作業，移置自助作業區有排煙設備下使用。

十、雅涵自助餐

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 A-8. 從業人員應穿戴整潔淡色的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	1.處理熟食雙手未配戴丟棄式塑膠手套 2.雙手配戴飾物	1	1	1.因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。

				2.飾物中易藏有細菌且不易清洗乾淨。
表 A-14. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且須加蓋。禁止置於地面上，食品容器應保持乾淨。	1.冷凍庫食材未裝箱加蓋分類存放 2.冷藏庫進貨蔬菜未完整覆蓋	1	1	冷藏(凍)庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且原物料應裝箱加蓋，以避免生、熟食交叉污染，更可防止空中菌落、水滴、飛沫等所造成之二次污染。
表 A-24.設有層架之工作臺，依清潔度區分，分區、分類貯存原、材、物料，並完整密封。	熟食菜餚禁止放置在生食區	1	1	作業場所依清潔度要求不同，做有效區隔，以避免發生食材交叉污染，所以食材勿隨意放置。
表 A-25.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。	未清洗的蔬菜放置在準清潔區	1	1	作業場所依清潔度要求不同，做有效區隔，以避免發生食材交叉污染，所以食材勿隨意放置。
表 A-38.與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且妥為存放避免再受污染。	使用破損菜籃盛裝待烹調之蔬菜	1	1	食品容器不得有缺口，不易清潔易滋生細菌污染食材。
其它缺失事項	1.分裝油品未標示品名及保存期限 2.冷凍庫內之外包裝箱未標示品名及保存期限或進貨日期 3.進貨蔬菜籃未標示進貨日期	1	1	原物料經分裝後，其食品容器外應標示品名，及裝進日期，以避免誤拿或產品逾期使用。

十一、滷家小吃

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-1 應著淺色整潔的工作服(含衣、帽及鞋)，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	1.在作業區未配戴網帽 2.工讀生戴棒球帽無法有效包覆頭髮	2	2	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。

表 B-8.私人物品設專櫃(區)統一收置。	1.冷藏庫放置私人飲料(請設置私人物品放置專區) 2.工作臺隨意放置私人物品	2	2	應設置私人物品放置專區，應要求員工禁止隨處任意放置私人物品。
表 B-10. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且須加蓋。食品容器應保持乾淨。	1. 冷藏庫食材未裝箱加蓋分類存放 2. 冷藏菜餚並未覆蓋	3	3	冷藏(凍)庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且原物料應裝箱加蓋，以避免生、熟食交叉污染，更可防止空中菌落、水滴、飛沫等所造成之二次污染。
表 B-12.使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。	泡菜未依規定做好食品標示	1	1	食品及食品原料之容器或外包裝應依「食安法」第22條規定辦理
表 B-14.庫房應設有棧板或層架（離地離牆各5公分以上），入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	1.冷藏庫內整理箱未標示存放內容物之品名及保存期限或進貨日期 2.分裝原料之外包裝桶並未標示品名及保存期限 3.供使用之調味料未標示品名及保存日期或製造日期	2	2	原物料貯存時應做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮。
表 B-12. 使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。	販售重組肉並未做好標示	1	1	依「食安法」規定:販售重組肉應於菜單或其他供應飲食場所之明顯處揭露『重組』或等同之文字說明，並應熟食供應。
表 B-21.食物製備使用中的器具、設備、工作台、檯車等應隨時保持清潔，使用前以200ppm 氯液或 75%酒精消毒。	1.工作臺凌亂且未保持乾淨 2.清潔乾淨之食品容器放置在水槽下方	2	2	1.工作臺應依清潔度分區、分類貯存原物料並保持乾淨。 2.乾淨之食品容器勿放置在汙染區。
表 B-22.設有層架之工作臺，依清潔度區分，分區、分類貯存原、材、物料，並完整密封。	食材及免洗餐具放置在同一整理箱	1	1	原、材、物料應分區、分類貯存管理。
表 B-25.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。	將生蔥隨意放置在消毒好的餐具容器上	1	1	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，避免隨意放置，汙染消毒好之餐具。

表 B-28. 與食品直接接觸之容器、設備(含切割機器與用具)、工作檯等確認其清潔。	不銹鋼工作檯未清潔乾淨	1	1	工作檯應每日清潔、消毒及保持乾淨。
表 B-31. 開封後之調味料應存放於有蓋之容器中。	調味品未覆蓋	1	1	開封後之調味品應覆蓋，以避免空氣中菌落、落塵及病媒等所造成之污染。
表 B-32. 切、剝之刀、砧板具備兩組以上，生熟食分開使用並以顏色標示（生食：紅色，熟食：黃色）。	刀具未做好顏色標示	1	1	刀具及砧板應做好生(紅色)、熟食(黃色)顏色分類，以避免生、熟食交叉污染。
表 B-33. 切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。	砧板未保持潔淨	1	1	塑膠砧板應定期更新，且每日應確實做好清潔消毒，以防止發霉及細菌滋生現象。
表 B-38. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	乾淨之鍋具未放置在密閉容器內	1	1	乾淨之鍋具應放置在密閉容器中，以防止空氣中菌落、落塵及病媒等所造成之污染。
表 B-42. 消毒後之餐具應保存於餐具櫃，防止病媒及灰塵等再受污染。	隨意放置食材及其他用品在消毒好的餐具整理箱上方	1	1	消毒後之餐具應保存於餐具櫃，並禁止堆放其它物品以避免交叉污染。
表 B-43. 剩餘之菜餚，廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理並於當日丟棄。	垃圾桶未加蓋	1	1	作業區垃圾桶應覆蓋，否則氣味易招來病媒孳生。
其它缺失事項	冷藏(凍)庫乘載量大於 70%	1	1	冷藏(凍)庫乘載量大於 70%嚴重影響冷藏冷凍效力
	1.更換冬粉來源或使用泡菜，皆未向衛保組核備，經許可後使用，並與校園食材登錄平臺之登載資料不符，或未上傳食材資訊 2.私自販售新產品(泡菜拉麵)，未向加東有限公司及衛保組報備，經同意後方可販售	2	2	1.學校內所供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，所以務必向衛保組核備，並經許可後，方能使用，以確定食品安全性。 2. 每日應至教育部校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。
	層架已鏽蝕應更新	1	1	冷藏(凍)層架已鏽蝕應更新，以避免食材被汙染。

十二、鍋燒小吃

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-1.應著淺色整潔的工作服(含衣、帽及鞋),頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	餐飲工作人員應配戴網帽才能將頭髮完整包覆	1	1	工作時應穿戴清潔的工作衣帽,防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。
表 B-10.冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉,且須加蓋。食品容器應保持乾淨。	食材未裝箱加蓋分類存放	1	1	冷藏(凍)庫內原物料應裝箱加蓋,以避免生、熟食交叉污染,更可防止空中菌落、水滴、飛沫等所造成之二次污染。
表 B-14.庫房應設有棧板或層架(離地離牆各5公分以上),入庫須標示日期以先進先出為原則,不可有過期或變質腐壞食材。	冷藏庫內分裝食品容器未標示品名及保存期限	1	1	原物料經分裝後,其食品容器外應標示品名,及裝進日期,以避免誤拿或產品逾期使用。
其它缺失事項	冷藏(凍)庫層架已鏽蝕,請更新	1	1	冷藏(凍)層架已鏽蝕應更新,以避免食材被汙染。

十三、桃樂絲

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 C-5.食物製備使用中的器具、設備、工作台等應隨時保持清潔,使用前以200ppm 氯液或75%酒精消毒。	1.請將置物塑膠櫃清潔乾淨 2.封口機未清潔乾淨	1	1	餐廳內所有環境及置物層架都須保持乾淨。
表 C-25.設有層架之工作臺,依清潔度區分,分區、分類貯存原、材、物料,並完整密封。	開瓶器隨意放置	1	1	原、材、物料,依清潔度區分,分區、分類貯存。
表 C-30. 餐具(例如:吸管)應保存於密閉容器中,防止病媒及灰塵等再受污染。	紙杯請套上透明塑膠袋放置	1	1	餐具(例如:吸管)應保存於密閉容器中,防止病媒及灰塵等再受污染。
表 C-31. 私人物品設專櫃(區)統一收置。	冷藏庫放置私人水果	1	1	私人物品設專櫃(區)統一收置,且禁止員工隨意放置。
表 C-34. 清潔用具(掃把、拖把、刮板等)定	掃地工具禁止放在作業區	1	1	打掃工具勿放在作業區,應放在可曝曬或通風處並

位管理，不可放置於作業場內。				整齊放置，避免凌亂。
其它缺失事項	取用奶精粉之紙杯，直接放在奶精粉上	1	1	取用原物料之勺子禁止放置在桶內，應另外放置在有蓋之乾淨容器內，以避免原物料受汙染。
	開瓶器已生鏽	1	1	開瓶器已生鏽應更新，以避免食材受汙染。
	非人事名單內之人員從事供膳工作	1	1	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。

十四、鄉村簡餐

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-8.私人物品設專櫃(區)統一收置。	1.冷藏庫放置私人飲料 2.作業區隨意放置私人飲料	2	2	私人物品設專櫃(區)統一收置，且禁止員工隨意放置。
表 B-10. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且須加蓋。食品容器應保持乾淨。	食材應裝箱加蓋存放	1	1	冷藏食材應做好完整覆蓋以避免生、熟食交叉汙染，更可防止空中菌落、水滴、飛沫等所造成之二次汙染。
表 B-14.庫房應設有棧板或層架（離地離牆各 5 公分以上），入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	1.食材經分裝後，容器外包裝未標示品名及有效日期 2.冷藏庫內整理箱(放置醃漬雞肉)未標示品名及進貨日期	1	1	原物料經分裝後，其食品容器外應標示品名，及保存期限，以避免誤拿或產品逾期使用。
表 B-16. 原物料庫房禁止使用紙箱，以避免病媒孳生。	原物料庫房請勿使用紙箱	1	1	餐廳內部禁止使用瓦楞紙箱，以避免孳生病媒。
表 B-32. 切、剝之刀、砧板具備兩組以上，生熟食分開使用並以顏色標示（生食：紅色，熟食：黃色）。	生、熟食之刀具、砧板放置在一起	1	1	生、熟食之刀具、砧板應分開放置避免生、熟食交叉汙染。
表 B-40.與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且妥為存放避免再受汙染。	冷藏庫內整理箱已破損	1	1	食品容器不得有缺口，以避免食材受汙染。

其它缺失事項	進貨散裝食品未標註品名、製造商及保存期限。	1	1	進貨散裝食品應標示品名，製造商及保存期限，以確保食材來源安全性及產品逾期使用。
	將調好的醬汁放置在果糖桶內	1	1	勿將調好的醬汁放置在果糖桶內，因果糖桶無法清洗及消毒使用
	事先調好一週的醬汁量並放在室溫下備用	1	1	勿先預調一週的醬汁，及調好醬汁應冷藏備用，以避免影響食材新鮮度。
	廢油回收桶未在桶身標註「廢油回收」。	1	1	廢油回收桶應於桶身標註「廢油回收」以避免誤用
	在沒有排煙設備下煎蛋包飯	1	1	依「食安法」規定:油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
	非人事名單內之人員從事供膳工作	1	1	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動

十五、芳林

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-8. 私人物品設專櫃(區)統一收置。	私人飲料隨意放置，應設置私人物品放置專區。	1	1	私人物品設專櫃(區)統一收置，且禁止員工隨意放置。
表 B-10. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置(熟食置上層、生食置下層)，且須加蓋。食品容器應保持乾淨。	1.冷藏(凍)庫內食材未生、熟分類存放。 2. 冷藏(凍)庫食材未加蓋	1	1	冷藏(凍)庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且原物料應裝箱加蓋，以避免生、熟食交叉污染，更可防止空中菌落、水滴、飛沫等所造成之二次污染。
表 B-14.庫房應設有棧板或層架(離地離牆各5公分以上)，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	冷藏(凍)庫原料未標示品名及進貨或保存期限	1	1	冷藏(凍)庫食品容器外應標示品名，及保存期限，以避免誤拿或產品逾期使用。
表 B-15. 食品、原料應放置架上且不可堆置地面，不可以用有色塑膠袋與報紙覆蓋。	進貨蔬菜禁止直接置於地面上	1	1	任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面，易受汙染。

表 B-25.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。	清洗乾淨的蔬菜直接置於高溫消毒櫃內存放待用	1	1	前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，否則易受汙染或汙染其它原、材、物料。
表 B-45.作業場所內除維護衛生所必須使用之清潔及消毒用品（少量）外，病媒防治藥劑及其他有毒化學物質應有專用場所存放。	漂白水未做好紀錄及管理	1	1	漂白水應做好三專管理(專人、專冊及專區管理)。
其它缺失事項	非人事名單內之人員從事供膳工作	2	2	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
	取用麵粉之容器，直接放在麵粉上	1	1	取用原物料之勺子禁止放置在桶內，應另外放置在有蓋之乾淨容器內，以避免原物料受汙染。

十六、雅涵美食坊

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 B-9.設有溫度計，冷藏庫〈0-7℃〉冷凍庫〈-18℃以下〉符合溫度管制及紀錄。	冷藏庫之溫度記錄表並未放置及填寫	1	1	冷藏(凍)庫應於上工後及離場前，做好溫度記錄，以確保食材新鮮度。
表 B-14.庫房應設有棧板或層架（離地離牆各 5 公分以上），入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期或變質腐壞食材。	冷藏庫飲料未標示品名、製造日期或保存期限。	1	1	冷藏庫飲料應標示品名及製造日期，以避免飲料逾期販售及做好先進先出管理。

十七、米樂樂茶鋪

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 C-9. 調理包裝食品或直接接觸食物時應「配戴口罩」及應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	調配飲料未配戴丟棄式塑膠手套	1	1	因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。
表 C-23. 與食品製造有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	果糖直接置於地面上	1	1	任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面易受汙染。

十八、7-11 嘉藥門市

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 D-6. 調理包裝食品或直接接觸食物時應「配戴口罩」、網帽及應配戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	處理熟食未配戴網帽、口罩及手套	1	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物混入食品。 2.為防止配膳人員之口沫對食物造成汙染，從事配膳作業應配戴口罩。 3.因手部是傳播有害微生物的主要媒介源，又經常直接接觸食品，所以處理無須烹調之食物，應配戴衛生手套。
其它缺失事項	餐飲工作人員未做供膳人員體檢	1	1	依「食安法」規定:新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。