

嘉南藥理大學 106 學年度第二學期 校內餐飲業衛生檢查結果

壹、依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)、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嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法規定辦理。

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、集鮮複合式餐廳

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開單次數	應處置方式
表 A-5. 廚房內員工專用之洗手設施應有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等,並保持乾淨勿作其他用途。	員工洗手區未確實使用,堆置廢棄空瓶。(107/06/15)	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,應避免放置雜物及食材以防汙染及影響效能,並確實使用。
表 A-10. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。	冷凍庫放置私人物品未設專區。(107/05/18)	1	1	應設置私人物品專用整理箱,並要求員工禁止隨處放置私人物品。
表 A-12. 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。冷藏庫禁止使用紙箱。冷凍庫紙箱需套上透明塑膠袋。食材禁止直接置於地面上。	冷藏庫生、熟食食材放置一起。(107/03/05)(05/18)	2	2	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。
	冷藏庫內進貨蔬菜未完整覆蓋(107/03/05)	1	1	冷藏(凍)庫內之原物料應裝箱加蓋,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。
	冷凍庫食材(含容器)直接置於地面上(107/05/18)(06/15)	2	2	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。
	冷凍庫紙箱未套上透明塑膠袋(107/05/18)	1	1	進貨紙箱未潔淨,需套上透明塑膠袋才可直接放進冷凍庫。
	冷藏庫使用紙箱(107/06/15)	1	1	餐廳內部禁止使用瓦楞紙箱,以避免孳生病媒。

表 A-14. 冷藏、凍庫內無積霜、血水、異味等現象，保持乾淨並每週至少消毒一次。庫內食品容器應保持乾淨。	1. 蔬菜進貨籃未潔淨直接放置冷藏庫內已交叉污染。(107/03/05)	1	1	冷藏庫為生、熟食共用存放區，故進貨菜籃未乾淨應禁止直接放進冷藏庫，所以蔬菜進貨應先做好驗收，然後再放置在乾淨的菜籃內並覆蓋，才能放進冷藏庫。
	2. 冷凍庫地面有血水未每個月清潔及消毒一次(107/05/18)	1	1	冷凍庫應每個月定期清潔及消毒，或有髒汙時亦應清潔消毒保持衛生。
表 A-18. 散裝及分裝食品應標示品名、來源廠商、進貨日期或保存期限。	1. 冷凍庫整理箱外未確實標示箱內食材類別及保存期限(107/05/18)	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。
	2. 小火腿為分裝食品，包裝外未標示品名、來源廠商、進貨日期或保存期限。(107/05/23)	1	1	食品外包裝應依據「食安法」第二十二條規定做好食品標示。
表 A-19. 庫房之原材料應分類、定位、標示儲存（先進先出），不得直接放置地面。不可以使用紙箱、有色塑膠袋與報紙覆蓋。	1. 進貨蔬菜使用報紙包覆，食材已受汙染。(107/03/05) (04/25) (05/18) (05/24)	4	4	進貨蔬菜應使用沒有油墨之白報紙完整覆蓋或透明塑膠袋包裝，以避免汙染食材。
	2. 進貨食材直接置於地面上。(107/04/25)	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-24. 製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受汙染。	放置熟食菜餚之食品容器層疊放置，已汙染下層菜餚。(107/04/09)	1	1	盛裝熟食之器皿應禁止層疊放置，易交叉汙染。
表 A-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，並完整密封及保持清潔。	離場前未將不鏽鋼工作台清潔乾淨(107/06/15)	1	1	離場前應將工作臺清潔乾淨，以避免孳生病媒。
表 A-26. 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。	待洗之不鏽鋼菜盤直接置於地面上(107/05/18)	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。
其它缺失事項	1. 洗好之蔬菜放置在塑膠篩籃內，底部未加放桶盤，易汙染下層食材。(107/03/05)(06/15)(06/26)	3	3	洗好之蔬菜放置在塑膠篩籃內時，底部應加放桶盤，以避免滴水汙染下層食材。

	2. 食物採樣樣本未達法規規定公克數且留樣日期誤寫(107/05/17)	1	1	應依據教育部法規規定做好食物留樣，若校園發生疑似食物中毒時以備查驗。
	3. 供應商卸貨時，將整袋米和砂糖直接放置在潮濕的進貨平台上並淋雨。(107/06/20)	1	1	供應商進貨時未做好原物料有效防護措施，已汙染原物料，亦違反食安法規定，餐飲業已立即退貨處理。

二、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-46. 定期至平臺詳實登載供餐日之菜單、食材及調味料資訊。	未至教育部校園食材登錄平台登錄「食材資訊」，以利消費者端查詢。(107/04/24)	1	1	餐廳有供餐日應詳實登載當日供餐資訊，建立學校食品風險管理機制。
其它缺失事項	小雞塊未熟透，販售給消費者。(107/05/15)	1	1	應加強餐飲工作人員訓練，炸雞塊無論是第一次預炸(5分鐘)及第二次加熱(2分鐘)皆應定溫定時，絕對避免『生雞塊』及『熟雞塊』同時有混炸情形。
	早餐及午餐未依規定食物留樣(107/05/17)	1	1	應依據教育部法規規定做好食物留樣，若校園發生疑似食物中毒時以備查驗。

三、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
表 B-46. 定期至平臺詳實登載供餐日之菜單、食材及調味料資訊。	未至教育部「校園食材登錄平臺」登載『食材資訊』及『菜單資訊』，以利消費者端查詢。(107/03/28)	1	1	餐廳有供餐日應詳實登載當日供餐資訊，建立學校食品風險管理機制。
其它缺失事項	現場有新進餐飲工作人員，並未向衛保組核備，也未依法規規定進行供膳人員體檢。(107/03/14)	1	1	依據「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。

四、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-26. 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。	將免洗餐具直接放置在消毒好的不銹鋼餐具上，已汙染消毒好的內用餐具。(107/05/30)	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-39. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	將各式火鍋料分裝組合後，隨意放置在不要的塑膠袋內，未放置在密閉容器內。(107/03/14)	1	1	原物料應放置在密閉容器內，以避免冷藏(凍)貯存時，或製備過程中造成交叉污染。
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污染。	冷藏庫放置雞排之整理箱已破損(107/03/14)	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	新進產品雞排未向衛保組核備使用且與教育部「校園食材登錄平臺」資料不符(107/03/14)	1	1	1. 學校內所供售之食品，應符合「食安法」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。

五、森林茶飲

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-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。	調製飲料未配戴網帽包覆頭髮。(107/04/22)	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。

六、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
其它缺失事項	餐廳工作人員收銀之後直接從事配膳工作。(107/04/23)	1	1	配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。

七、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-12. 冷藏、凍庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、生食置下層〉，且須加盖。冷藏庫禁止使用紙箱。冷凍庫紙箱需套上透明塑膠袋。食材禁止直接置於地面上。	冷藏庫之早餐鮭魚玉米沙拉未確實使用可密封容器放置，僅使用保鮮膜且未完全覆蓋。(107/05/30)	1	1	冷藏(凍)庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、食置下層〉，且原物料應裝箱加盖，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。
其它缺失事項	早餐未賣完的鮭魚玉米沙拉未丟棄且隔天使用(107/05/30)	1	1	菜餚若拌有沙拉當日未販售完應丟棄並禁止隔日販售
	食物留樣樣本(單一樣本)未達法規規定 200 公克(107/05/07)	1	1	應依據教育部法規規定做好食物留樣，若校園發生疑似食物中毒時以備查驗。

八、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-46. 定期至平臺詳實登載供餐日之菜單、食材及調味料資訊。	未至教育部「校園食材登錄平臺」登載「食材資訊」，以利消費者端查詢。(107/04/24)	1	1	餐廳有供餐日應詳實登載當日供餐資訊，建立學校食品風險管理機制。

九、鄉村小吃

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
其它缺失事項	現場有新進餐飲工作人員，並未向衛保組核備也未依法規規定進行供膳人員體檢。(107/03/02)	1	1	依據「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、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-7. 設有溫度計，冷藏庫〈0-7°C〉冷凍庫〈-18°C 以下〉符合溫度管制及紀錄。(上工前溫度檢查及作記錄)	未落實填寫溫度記錄表(107/03/13)	1	1	冷藏(凍)庫應於上工後及離場前，做好溫度記錄，確保冷藏(凍)庫有正常運作，並確保食材新鮮度。
表 B-8. 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。冷藏庫禁止使用紙箱。冷凍庫紙箱需套上透明塑膠袋。	冷藏冷凍庫之食材未裝箱加蓋，且生、熟食未分類存放。(107/03/13)	1	1	冷藏(凍)庫內食物之擺放位置〈熟食置上層、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. 原物料庫房禁止使用紙箱，以避免病媒孳生。	作業區隨意丟棄紙箱(107/03/13)	1	1	餐廳內部禁止使用瓦楞紙箱，以避免孳生病媒。
表 B-16. 散裝及分裝食品應標示品名、來源廠商、進貨日期或保存期限。	營業區冷藏庫之早餐飲料未標示品名及製造日期(107/03/13)	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。
	作業區冷藏庫之整理箱外未標示內容物之品名及保存期限(107/03/13)	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。
	分裝之調味料未標示品名及保存期限(107/03/13)	1	1	分裝之調味品容器外應標示品名及保存期限，以避免產品逾期使用。

表 B-20. 電風扇，紗門、紗窗應定期清洗或保持清潔。	作業區紗窗及紗門嚴重積塵未清潔 (107/03/13)	1	1	紗窗應定期清潔，避免灰塵脫落影響食品衛生。
表 B-27. 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。	食品容器隨意放置在地面上 (107/03/13)	1	1	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，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-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。	乾淨食品容器具放置在開放空間 (107/03/13)	1	1	乾淨之食品容器應保存於密閉空間，防止病媒及灰塵等污染。
其它缺失事項	廢油桶外未填寫「廢油回收」易遭誤用 (107/03/13)	1	1	廢油桶外應填寫「廢油回收」否則易遭誤用

十一、喬照早廚

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	早餐豆漿未依規定留樣(107/05/15)	1	1	應依據教育部法規規定做好食物留樣，若校園發生疑似食物中毒時以備查驗。

十二、KLG

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-42. 定期至平臺詳實登載供餐日之菜單、食材及調味料資訊。	未至教育部校園食材登錄平台登錄「食材資訊」，以利消費者端查詢。 (107/04/24)	1	1	餐廳有供餐日應詳實登載當日供餐資訊，建立學校食品風險管理機制

十三、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
其它缺失事項	餐飲工作人員異動並未向衛保組核備，且體檢報告未繳交至衛保組或未依法規規定進行供膳人員體檢。 (107/03/14)	1	1	依據「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、7-11 嘉科大門市

餐廳缺失項目	缺失說明	缺失次數	開單次數	應處置方式
其它缺失事項	餐飲工作人員異動並未向衛保組核備，且體檢報告未繳交至衛保組。 (107/03/14)	1	1	餐飲工作人員有流動情形應主動向衛保組報備，以利本組依法規規定進行體檢、衛生教育訓練或其他作業流程操作疏失管理。