**大專校院餐飲衛生輔導表（五項指標版）填寫說明**

1. **大專校院餐飲衛生輔導表**
2. **餐飲場所基本資料：**

* 學校名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 餐廳、商家名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，地點：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 負責人：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 全天用餐約略人次：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_人次

1. **五項指標餐飲衛生輔導表：**

| 編號 | 指標 | 自主檢核 | 輔導結果 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、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。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： |
| 2 | 從業人員1年應至少受訓衛生講習8小時。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： |
| 3 | 禁止使用含基因改造之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）。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： |
| 4 | 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℃以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： |
| 5 | 至平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 | □符合  □部分符合（有缺漏） □無登錄  原因： | □符合  □部分符合（有缺漏）  □無登錄  原因： |

* 委員簽名：
* 學校代表簽名：
* 廠商代表簽名： 日期：

1. **餐飲場所基本資料填寫說明：**

* 學校名稱：\_\_➀\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 餐廳、商家名稱： ➁ ，地點： ➁
* 負責人：\_\_\_\_➂\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 全天用餐約略人次：\_\_\_➃\_\_\_\_\_人次

說明➀：當日輔導學校之校名(儘量填寫全名，以利辨識)。

說明➁：餐廳/商家名稱、位於學校之地點。

說明➂：餐廳/商家負責人姓名。

說明➃：可詢問校方或店家。

請委員勾選及填寫原因

1. **五項指標餐飲衛生輔導表填寫說明：**

| 編號 | 指標 | 自主檢核  由校方填勾選。 | 輔導結果 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、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。 | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： | □符合 □部分符合 □不符合 □不適用  原因： |
| **…** | **…** | **…** | **…** |

請委員簽完名後，請當日出席代表及廠商簽名，並填寫日期。

* **委員簽名：**
* **學校代表簽名：**
* **廠商代表簽名：**

**日期：**

1. **各項指標說明：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 指標 | 說明 | 法令依據 |
| 1 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、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。 | * 從業人員為從事製備或調理食品之人員，包含食材前處理、烹調及配膳等人員。 * 學校人員需提供從業人員健康檢查紀錄備查。 | 1. [學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法](http://law.moj.gov.tw/Scripts/Newsdetail.asp?NO=1H0020051)第5條規定。 2. 食品良好衛生規範準則。 |
| 2 | 從業人員1年應至少受訓衛生講習8小時。 | 業者需提供衛生講習證明：衛生講習時數卡或相關證明皆可，須包含人名、課程名稱、參與講習日期、時間等。 | [學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法](http://law.moj.gov.tw/Scripts/Newsdetail.asp?NO=1H0020051)第5條規定。 |
| 3 | 禁止使用含基因改造之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）。 | 查看相關食材外包裝並未標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。 | 學校衛生法第23條規定。 |
| 4 | 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℃以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。 | * 依規定將盒餐樣本或高水活性、低酸性食品菜餚至少抽存保留1份，密封適量存置於7℃以下，至少48小時，並提供紀錄。 * 高水活性、低酸性食品菜餚者為豆製品、蛋、肉、魚..等。 | [學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法](http://law.moj.gov.tw/Scripts/Newsdetail.asp?NO=1H0020051)第10條規定。 |
| 5 | 至平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 | * 業者需提供相關紀錄以備查。 * 因平臺可開放至當日午夜12時前登載，建議是日抽查前幾日確認資訊是否登載。 | [學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法](http://law.moj.gov.tw/Scripts/Newsdetail.asp?NO=1H0020051)第9條規定。 |

**五、各項指標自主檢核或輔導結果填寫說明**

| 編號 | 指標 | 自主檢核或輔導結果說明 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 部分符合 | 不符合 | 不適用 |
| 1 | 從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、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。 | 從業人員每年皆有接受健康檢查、檢查項目符合前述說明，並有相關紀錄備查。 | 有接受健康檢查但項目不足或無保有完整紀錄或非所有從業人員接受檢查。 | 皆未接受健康檢查或皆未每年檢查一次。 | **-** |
| 2 | 從業人員1年應至少受訓衛生講習8小時。 | 從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄備查。 | 僅有部分從業人員接受講習或無保有完整紀錄或講習時數證明超過1年。 | 從業人員每年皆未受訓達8小時。 | **-** |
| 3 | 禁止使用含基因改造之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）。 | 查看相關食材包裝外並無標示「基因改造」或「含基因改造」等字樣。 | **-** | 查看相關食材包裝外有標示「基因改造」或「含基因改造」等字樣。 | 未使用黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等製品。 |
| 4 | 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℃以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。 | 將盒餐樣本或高水活性、低酸性食品菜餚密封適量存置於7℃以下，至少48小時，並提供紀錄。 | * 部分應留樣食品未留樣。 * 溫度不符規定。 * 未留存48小時。 * 未提供標示用餐日期、餐別及廠商名稱紀錄。 | 未留樣。 | **-** |
| 5 | 至平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。 | 使用教育部之校園食材登錄平臺可顯示其登錄資料包含：主食材原料、品名、供應商等。 | 顯示資料有缺漏。 | 未登載。 | - |