正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)餐飲衛生審核申請表

申請日期	年　　月　　日	申　請　單　位	
申　請　人		分機/連絡電話	
活動名稱		活　動　地　點	
活動日期	月　　日　　時　　至　　月　　日　　時		

短　期　進　駐　餐　車　或　外　燴　之　廠　商　資　料

廠商名稱	廠商負責人	販售或外燴品項(請詳列所有餐點)

※此欄位請自行刪減。

申請單位注意事項	一、活動攤位及餐車、外燴食品，需符合《食品安全衛生管理法》及本校餐飲衛生管理辦法規範，並投保產品責任險。 二、高風險食品需依規定留樣（餐車：整份成品；外燴：每道菜 200g），並妥善標示廠商、品名、日期等，由主辦單位送至**活動中心一樓學生餐廳洗滌區留樣冰箱（冰品請送至二樓生活輔導暨保健組/健康中心）**保存。 三、活動期間**須繳交餐飲衛生自主檢核表及留樣紀錄表**至活動中心二樓生保組/健康中心。 四、責任歸屬：主辦單位及廠商須自行負責所有餐飲衛生管理及食品安全事項，若未依規辦理或即使依規辦理仍發生食品安全問題，均由主辦單位及廠商承擔後續責任。

申請單位核章		**審核單位核章 學務處生活輔導暨保健組**	
承辦人	單位主管	承辦人	單位主管

正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)

「餐飲衛生自主管理」檢核表

活動名稱：_____

活動日期：_____年____月____日____時至____年____月____日____時

活動地點：_____

填 寫 人：_____ 分機或連絡電話：_____

➢請在符合方格內打勾。

➢檢核表請於活動前完成，並於活動期間逕送活動中心二樓生保組(健康中心)備查。

檢核重點		符合	不符合	不適用	不符合之改善處理方法
1	攤位周圍環境整潔；工作臺面、設備與器具等應保持清潔。				
2	從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、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，不得從事與食品接觸之工作。				
3	從業人員應穿戴整齊清潔的工作服裝，手部應經常保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。				
4	從業人員於食品製備、調理、包裝等作業期間，務必戴口罩與帽子。				
5	以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。而其他非以上述供餐樣態的食品，應依規定標示原產地(國)。				
6	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(如黃豆、玉米、醬油等相關製品)。				
7	食材或販售之食品不可直接放置於地面；**食飲品皆不得於隔日繼續販售**。				
8	販售之食品應其性質妥適保存，並有防塵、防蟲等措施。冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下，熱藏食品中心溫度應保持在60 ℃以上。–				
9	切割生熟食的刀具、砧板應分開使用，避免交叉污染。				
10	食用冰塊須符合微生物衛生標準規定，冰鏟應放置乾淨密閉容器內。				
11	油炸用食用油使用期間，若發現油品色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多、有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者應立即更換，以確保油品品質。				
12	穿戴消毒、清潔不透氣手套料理即食或熟食食品，同時不得觸摸食品以外的物品(例如錢幣等)。				

正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)

「餐飲成品」留樣紀錄表

留樣日期：_____年____月____日

廠商名稱	留樣品項	主辦單位	
		時間	簽名

高風險食品定義：

食品水活性和酸鹼值是判斷食品致病菌生長速度快慢的重要依據，根據美國食品藥物管理署對於高風險食品定義，係指為在無冷藏、冷凍或加熱保溫控制下，可使食品病原微生物生長的潛在危害性食品(Potentially Hazardous Food, PHF)，即水活性 0.85 以上、pH 值 4.6 以上之低酸性食品、非罐頭食品、含高蛋白質及高營養成分的食品皆屬高風險食品，例如乳品(鮮奶油等)、黃豆製品(豆腐等)、蛋品(荷包蛋等)、水產品(煎肉魚等)、肉品(肉排等)，以及其他含有 PHF 原料之產品，如冰品、冷飲、生食、三明治、沙拉等。