正修科技大學餐飲系實習販售餐點之餐飲衛生審核申請表

申請日期	年　月　日	申請班級	
申請人(學生)		學生連絡電話	
指導老師		指導老師連絡電話	
販售日期	月　日　時　至　月　日　時		
販售地點	□學生餐廳前　□文苑廳　□其他：_____		

販售品項填寫

販售品項(請詳列所有餐點)	是否為現點現做
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否

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、需依規定留樣（整份成品），並妥善標示班級、品名、日期等，自行送至**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：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，均由主辦單位承擔後續責任。

申請單位		**審核單位 學務處生活輔導暨保健組**	
指導老師	系主任	承辦人	單位主管

正修科技大學餐飲系實習販售餐點之「餐飲衛生自主管理」檢核表

販售日期：_____年____月____日____時至____年____月____日____時

班級/組別:_____

填 寫 人：_____

➢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)

正修科技大學餐飲系實習販售餐點之「留樣紀錄表」

班級/組別:_____

留樣日期：_____年____月____日

留樣品項	留樣簽名	
	時間	簽名