

附表 1：衛生安全查核彙整表

(圖例：○合格 ●不合格 -不適用)

編號	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11			
縣市別	台北市		台北市		台北市		台北市		台北市		新北市		新北市		新北市		新北市		桃園市		桃園市			
業者名稱	孟紀椒麻雞大王餐坊		八樣小吃		植德養生素食		貳樓師大店		職人鐵板燒(士又小吃店)		仁園福利餐廳		玖零年代燒臘便當專賣店		鑫吉野烤肉飯(家福美食館)		正欣自助餐		(山口)食物所(山口餐飲店)		八方雲集元智大學店(小粘美店)			
地址	師範大學校內餐廳		師範大學校內餐廳		師範大學校內餐廳		師範大學校內餐廳		台北市大安區師大路58號		輔仁大學校內餐廳		新北市新莊區中正路81號		新北市新莊區中正路514巷85號		新北市新莊區中正路514巷91之1號		元智大學校內餐廳		元智大學校內餐廳			
食品良好衛生規範準則	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查		
1. 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。	●	○	●	○	○		○		○		○		○		●	○	○		○		○		●	停課中，待複查
2. 樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
4. 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
5. 洗滌應有充足之流動自來水(或符合飲用水水質標準之水質);若無，必須提供用畢即棄之餐具。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
6. 不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
7. 蓄水池(塔、槽)，每年至少清理一次並做成紀錄。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
8. 冷藏、冷凍庫溫度應符合規定(冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下)。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
9. 生食、熟食、冷藏、冷凍等清潔度不同之作業場所有效區隔，嚴禁交叉汙染(分開處理)。	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
10. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，貯放食品及餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
11. 所有食品嚴禁與地面接觸。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
12. 廚房之截油設施，應經常清理乾淨。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
13. 生、熟食刀具及砧板應有所區隔分別使用。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
14. 食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
15. 應於適當地點設置足夠之洗手及乾手設施，必要時設置消毒設施；從業人員進入作業場所前，如廁後及手部汙染時，應立即正確洗手及消毒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
16. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩，與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等汙染食品或食品接觸面。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
17. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
18. 從業人員應辦理年度健康檢查。(每年乙次：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌)。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
19. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，垃圾桶應加蓋，以防孳生病媒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
20. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
其他食品安全衛生管理法規定	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
21. 投保產品責任險	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
22. 食品、食品原料、食品添加物有無逾有效日期。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
23. 食品、食品原料有無變質或腐敗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
24. 其他	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
微生物檢驗	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
1. 腸桿菌科	●	●	-		-		○		○		●	不供應	-		●	不供應	●	不供應	●	○	-		-	
2. 沙門氏菌	○		-		-		○		○		-		○		○		○		○		-		-	
油炸油檢驗	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
總極性化合物	○		○		-		○		-		○		-		○		○		○		○		-	

附表 1：衛生安全查核彙整表

(圖例：○合格 ●不合格 -不適用)

編號	12		13		14		15		16		17		18		19		20		21		22	
縣市別	桃園市		桃園市		新竹市		新竹市		新竹市		新竹市		台中市		台中市		台中市		台中市		彰化縣	
業者名稱	金盃美而美		親愛的小籠湯包元智店		隆太郎金牌燒臘(好鴨到美)(第一餐廳)		素怡園(豐足小吃店)(第二餐廳)		拉亞漢堡(唯等商行)		大廚精緻自助餐		歐巴斯複合式餐廳(興友企業社)		欣新餐盒販賣所(欣欣餐廳)		極品燒臘快餐店		三角街(苡之人文茶館)		好食遇自助餐	
地址	元智大學校內餐廳		桃園市中壢區興仁路2段86號		陽明交通大學校內餐廳		陽明交通大學校內餐廳		陽明交通大學校內餐廳		新竹市東區光復路2段332號		中興大學校內餐廳		中興大學校內餐廳		台中市南區學府路6號1樓		台中市南區積善里頂橋路3巷23號		建國科大校內餐廳	
食品良好衛生規範準則	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
1. 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。	○		○		○		●	○	○		○		○		○		○		○		○	
2. 樓板或天花板應保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、納垢或結露等現象。	○		●	○	○		●	○	○		●	○	○		○		○		○		○	
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。	○		●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○	
4. 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
5. 洗滌應有充足之流動自來水(或符合飲用水水質標準之水質);若無，必須提供用畢即棄之餐具。	○		●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○	
6. 不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○		●	○	●	○	○		○		○		○		●	○	○		○		○	
7. 蓄水池(塔、槽)，每年至少清理一次並做成紀錄。	○		●	○	○		○		○		-		○		○		○		○		○	
8. 冷藏、冷凍庫溫度應符合規定(冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下)。	○		●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○	
9. 生食、熟食、冷藏、冷凍等清潔度不同之作業場所有效區隔，嚴禁交叉汙染(分開處理)。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
10. 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，貯放食品及餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。	●	停課中，待複查	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
11. 所有食品嚴禁與地面接觸。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
12. 廚房之截油設施，應經常清理乾淨。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
13. 生、熟食刀具及砧板應有所區隔分別使用。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
14. 食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熱食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
15. 應於適當地點設置足夠之洗手及乾手設施，必要時設置消毒設施；從業人員進入作業場所前，如廁後及手部汙染時，應立即正確洗手及消毒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
16. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩，與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，不得使塗抹於肌膚上之化粧品或藥品等汙染食品或食品接觸面。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
17. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能汙染食品之行為。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
18. 從業人員應辦理年度健康檢查。(每年乙次：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌)。	○		●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○	
19. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，垃圾桶應加蓋，以防孳生病媒。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
20. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
其他食品安全衛生管理法規定	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
21. 投保產品責任險	○		-		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
22. 食品、食品原料、食品添加物有無逾有效日期。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
23. 食品、食品原料有無變質或腐敗。	○		○		○		○		○		○		○		○		○		○		○	
24. 其他	●	停課中，待複查	●	○	○		○		○		○		○		○		○		○		○	
微生物檢驗	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
1. 腸桿菌科	○		○		○		-		○		-		○		○		○		○		-	
2. 沙門氏菌	○		○		○		-		○		-		○		○		○		○		-	
油炸油檢驗	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查	初查	複查
總極性化合物	○		-		○		-		○		-		○		○		○		○		○	



附表 1：衛生安全查核彙整表 (圖例：○合格 ●不合格 -不適用)

衛生安全管理不符合規定：編號 1、2、5、7、8、9、10、11、12、13、14、15、16、17、19、20、21、24、25、26、27、28、29，共 23 家

一、食品良好衛生規範準則查核不符合規定(查核 29 家)：編號 1、2、5、7、10、11、12、13、14、15、16、17、19、20、21、24、25、26、27、28、29，共 21 家查核 GHP 有缺失。

1. 牆壁、支柱及地面應保持清潔不符合規定：編號 1、2、7、11、15、25、27、28，共 8 家。
2. 樓板或天花板應保持清潔不符合規定：編號 13、15、17，共 3 家。
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔並應設置防止病媒侵入設施不符合規定：編號：13、25，共 2 家。
4. 洗滌應有充足之流動自來水不符合規定：編號 13，共 1 家。
5. 不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施不符合規定：編號 7、13、14、19，共 4 家。
6. 蓄水池(塔、槽)，每年至少清理一次並做成紀錄不符合規定：編號 7、13，共 2 家。
7. 冷藏、冷凍庫溫度不符合規定：編號 7、13、24，共 3 家。
8. 生食、熟食、冷藏、冷凍等清潔度不同之作業場所有效區隔，嚴禁交叉汙染不符合規定：編號 1、29，共 2 家。
9. 貯放食品及餐具應有防塵、防蟲等衛生設施不符合規定：編號 7、10、12、17、19、20，共 6 家。
10. 食品嚴禁與地面接觸不符合規定：編號 2、7、19，共 3 家。
11. 生、熟食刀具及砧板應有所區隔分別使用不符合規定：編號 20、21，共 2 家。
12. 食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫、易清洗不符合規定：編號 5、10、25，共 3 家。
13. 食品作業場所內之作業人員應穿戴工作衣帽(鞋)，與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物不符合規定：編號 16、20，共 2 家。
14. 從業人員應辦理年度健康檢查不符合規定：編號 5、13、17、20、21、24、26、27、28、29，共 10 家。
15. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，垃圾桶應加蓋不符合規定：編號 17、20，共 2 家。
16. 食品、食品原料、食品添加物有無逾有效日期不符合規定：編號 2、27，共 2 家。
17. 其他不符合規定：編號 10、11、12、13，共 4 家。

二、飲料檢驗不符合規定(僅抽驗 20 家)：編號 1、5、7、8、9、20、25，共 7 家。

1. 腸桿菌科檢驗不合格：編號 1、5、7、8、9、20、25，共 7 家。
2. 沙門氏菌：均合格。

三、油炸油檢驗(僅抽驗 22 家)：均合格。