國立屏東科技大學

校外進入校園臨時攤位/餐車/**外燴**檢查表【A表】

114.10.20製表

攤位/餐車/外燴名稱：	活動日期：　　年　　月　　日
食藥署＂ 食品非登不可＂食品業者登錄字號並附證明：	
負責人姓名/電話：	工作人員姓名：
主辦單位/承辦人/連絡電話/分機:	活動地點:

	項目	是否符合
注意事項	1、活動時間為____時至____時，地點為本校主辦單位指定位置，攤位需於____時至____時分間抵達現場，並於____時前完成相關前置準備作業。	是　否
	2、校園內不得販賣含酒精飲品及菸品(含電子菸)之規定。	是　否
	3、請配合校園全面禁菸之規定。	
	4、請協助配合減塑政策，避免使用塑膠袋等一次性塑膠用品。	是　否
	5、活動期間**自行**進行食品留樣工作，依各攤位**/餐車/外燴當**日販賣品項索取食材（每樣至少留存200g）作為留樣樣品，以利後續可能的檢驗調查需求。	是　否
	6、不可對消費者進行過度推銷之行為，亦不可進行任何不合理之販售行為。	是　否
	7、各攤位商品或私人物品請自行謹慎保管，主辦單位不負商品損壞或遺失管理責任。	是　否
	8、**為降低食品中毒風險，請勿販賣生食及半熟食如沙拉.涼拌類等，請以全熟食為主**	是　否
	9、校內主辦之活動需經同意後，活動記錄得予拍照、錄影/音，無償作為成果結案或活動宣傳使用。	是　否
	10、請於「活動前7日」提供「食品業者登錄字號、一年內有效之餐飲人員健康檢查結果【檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、眼疾、傷寒(糞便)或其他可能造成食品污染之疾病】、投保產品責任險含食物中毒、並保有完整紀錄給予承辦單位與本校衛生保健組備查。	是　否
	11、校園內辦理外燴200人以上餐飲時，主辦單位需通知外燴業者向當地衛生局食品藥物管理科報備，備查內容應含委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單，並保有完整紀錄給予承辦單位與本校衛生保健組備查。(依屏東縣衛生局114年5月21日公告)	是　否
作業場所管理	1、攤位應在規定之範圍內佈置擺設，請勿自行擴大與擅自更換攤位位置。	是　否
	2、使用明火者需進行遮蔽相關措施，應備有滅火器。	是 否 無使用
	3、攤位所攜之器具、用品、販賣物品應維持整潔，加熱食材及調製飲料之廚具用品、食材均應擺放於餐車、工作台或貨架上，不得擺放於地面進行烹煮， 或放置於地面；餐車、攤位地面等應保持清潔、避免積水濕滑，並於活動結束時將現場清理乾淨。	是　否
	4、分裝之原材料在塑膠袋或容器應標示品名、有效日期等資訊。	是　否

	5、切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用，防止生熟食交叉污染。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	是　否
	6、烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	是　否
	7、攤位內營運作業區所造成垃圾或廚餘，請備置不漏水有蓋容器儲存廚餘、廢棄物，並請自行攜帶垃圾袋在攤位內分類後清運至主辦單位指定垃圾集中點放置，不得逕將廚餘排入水溝、洗手槽或道路上等。	是　否
	8、清潔/消毒劑應符合相關主管機關之規定，並有明確標示，食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之清潔用具及藥劑外，不得存放使用。	是　否
人員衛生	1、衣帽(鞋)應穿戴整齊清潔，**全程配戴口罩**。	是　否
	2、手部應保持清潔，於進入食品作業區前、如廁後或手部受污染時，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作,禁止傷口直接接觸食品。	是　否
	3、需附上一年內有效之餐飲人員健康檢查結果【檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、眼疾、傷寒(糞便)或其他可能造成食品污染之疾病】並保有完整紀錄給予承辦單位與本校衛生保健組備查。	是　否
食材製備	1、販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應**依規定標示原產地(國)**。**豬肉需使用國產豬(標示於攤位明顯處)**。	是　否 無使用
	2、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、豆瓣醬等) (請附**非基改檢驗證明或包裝袋有標示**)。	是　否 無使用
	3、食用冰塊須符合衛生規定(**請附一年內冰塊檢驗證明**)。 **冰塊檢驗證明請影印二份，供承辦單位與本校衛生保健組備查。**	是　否 無使用

★以上請餐飲人員配合「食品良好衛生規範準則」之內容進行衛生監測與管理，各攤位**/餐車/外燴**自主填寫”食品衛生檢查表”，**符合表內規定並由學校留存備查**。

攤 位 / 餐 車 / 外 燴

自檢人　：

主辦單位:　　**主辦人聯絡電話:**

食品留樣人員：

食品留樣內容：

食品留樣日期：自　　年　　月　　日　至　　年　　月　　日

需改善事項及改善情形：