

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 1

業者名稱	高雄空廚股份有限公司
地址	高雄市小港區中山四路2-10號
查核日期	2017/7/12
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每天至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗	○
十五、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。	○
十六、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔清潔工作衣帽（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。	○
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	○
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 2

業者名稱	源昌飯店 (源昌關山便當)
地址	臺東縣關山鎮民權路1-5號
查核日期	2017/7/17
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每半年至少清理一次並做成紀錄。	/
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	X
九、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）	○
十、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。	X
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	X
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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。	○
十五、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。	○
十六、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。	○
十七、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。	○
十八、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）	X
十九、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。	X
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 限期改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	X 黑麻油(2017.04.20到期) 黑蘇油(102.09.07到期)
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	X

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 3

業者名稱	全美池上便當
地址	臺東縣池上鄉中正路1號
查核日期	2017/7/17
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	X
三、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。	X
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每半年至少清理一次並做成紀錄。	/
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	X
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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	○
十五、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。	○
十六、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔清潔工作衣帽（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。	X
十七、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。	○
十八、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）	X
十九、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。	X
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 限期改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號

業者名稱	交通部臺灣鐵路管理局餐旅服務總所車勤服務部花蓮分部
地址	花蓮縣花蓮市國聯里國聯一路110號
查核日期	2017/7/18
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、畜水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	X
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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	○
十五、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。	○
十六、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整清潔工作衣帽（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。	○
十七、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。	○
十八、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）	X
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 限期改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
5

業者名稱	華膳空廚股份有限公司 (華膳空廚)
地址	桃園市蘆竹區海山路2段156巷22號
查核日期	2017/7/19
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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	○
十五、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。	○
十六、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。	X
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	X
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 輔導改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 6

業者名稱	復興空廚股份有限公司
地址	桃園市大園區三民路一段538號
查核日期	2017/7/19
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每天至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	○
九、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）	○
十、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。	X
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗	○
十五、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。	○
十六、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔清潔工作衣帽（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。	○
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 輔導改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 7

業者名稱	鄉野便當店
地址	新北市貢寮區福隆街1號
查核日期	2017/7/24
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	X
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	X
七、蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	/
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以下）	X
九、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）	○
十、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。	X
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	X
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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	X
十五、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。	○
十六、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。	X
十七、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。	○
十八、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）	X
十九、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。	X
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 限期改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 8

業者名稱	臺中空廚股份有限公司
地址	臺中市西屯區工業區十三路2號
查核日期	2017/7/25
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每半年至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、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。	○
十五、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。	○
十六、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。	○
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	○
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
9

業者名稱	交通部臺灣鐵路管理局餐旅服務總所車勤服務部
地址	基隆市七堵區長興里東新街2號
查核日期	2017/7/26
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	X
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	X
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗	X
十五、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。	X
十六、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。	○
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	X 限期改善
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	X 於冷藏庫見有逾期食品：姜片/2桶/含桶重共計6201公克/有效日期2017.01.25
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	X

行政院消費者保護處

【陸空運輸業者廚房環境衛生查核及食材檢測】廚房環境衛生查核彙整表
編號 10

業者名稱	長榮空廚股份有限公司
地址	桃園市蘆竹區長興路四段63號
查核日期	2017/7/27
環境衛生	
一、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。	○
二、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。	○
三、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。	○
四、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。	○
五、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。	○
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	○
七、蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	○
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7°C以下；冷凍-18°C以下）	○
九、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）	○
十、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。	○
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	○
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	○
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	○
十四、食品盛裝容器洗淨後應避免再受汙染，與熟食品直接接觸之盛裝容器應保持無破損、凹陷、裂縫，易清洗	○
十五、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。	○
十六、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。	○
十七、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。	○
十八、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）	○
十九、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。	○
二十、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。	○
二十一、其他事項	/
查核結果	○
食材貯存、使用	
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	○
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	○
三、其他事項	/
查核結果	○

項目	不合格統計	
	計次	業者標號
環境衛生		
一、牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情	0	
二、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。	1	編號3
三、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。	3	編號3、7、9
四、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	0	
五、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。	0	
六、不得發現病媒出沒，並實施有效之病媒防治措施。	1	標號7
七、蓄水池（塔、槽），每年至少清理一次並做成紀錄。	1	編號9
八、冷藏、冷凍庫溫度應符合規定（冷藏：7℃以下；冷凍-18℃以	2	編號2、7
九、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）	0	
十、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。	3	編號2、6、7
十一、所有食品嚴禁與地面接觸。	3	編號2、3、7
十二、廚房應設有截油設施，定期清理並維持清潔。	1	編號4
十三、生、熟食刀聚及砧板應有所區隔分別使用。	0	
十四、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。	2	編號7、9
十五、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。	1	編號9
十六、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整齊工作衣帽（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	3	編號3、5、7
十七、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。	0	
十八、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）	4	編號2、3、4、7
十九、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。	3	編號2、5、7
二十、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。	0	
二十一、其他事項	0	
食材貯存、使用		
一、食品、食品原料、食品添加物有無逾有效期限。	2	編號2、9
二、食品、食品原料有無變質或腐敗。	0	
三、其他事項	0	