

簽 於 衛生保健組

日期：113年1月8日

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

主旨：檢陳國立聯合大學「學校餐飲衛生12月份月報表暨教育部112年度大專校院餐飲衛生輔導結果」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、12月18日本校接受教育部112年度大專校院餐飲衛生輔導，輔導委員包括教育部賴坤明委員，苗栗縣衛生局食品科徐玉清科長等，教育部112年度大專校院餐飲衛生輔導表之綜合建議(附件一)：

(一)學校

- 1、山區學校經營跟管理皆不易，能維持如此中上水準，值得肯定。
- 2、截油構造屬學校設施，設計宜重新檢討。
- 3、建議配電盤移向非作業區，以利管理(含用餐區)。

(二)廠商

- 1、現場衛生管理已達水平之上，但仍有部分待加強。
- 2、管理階層及現場攤商與工作人員，宜加強教育訓練。

二、檢查項目25項，完成符合項目29項；部分符合3項(包括:1、庫房天花板有蜘蛛網。2、112年10至11月新進人員待明年2月參加研習。3.冷凍庫溫度未達標準，現場有明顯結露及滴水現象，宜加強改善，拆封品再密封包裝。);不符合2項(包括:1 表面乾淨但截油效果不彰應改善。2.有加工肉品(日式豬排)之原料肉非純國產。)，不適用2項(沒有製冰機與食物添加劑檢查項目)，以及建議(包括:1 盡量減少熟食分切的菜色，砧板刀架清潔再確認。2.餐具烘乾效果及處理存放位置，建議檢視)，依來文1個月內完成改



善函覆教育部。

- 三、請總務處對於上述1.截油構造屬學校設施，設計宜重新檢討。2.建議配電盤移向非作業區，以利管理(含用餐區)以及康園餐飲有限公司，請即刻與運用寒假期間改善，於113年2月2日前完成改善，提交改善前後照片與圖說予衛保組，以利回函教育部，並於113年2月20日衛生委員會議做業務報告。

會辦單位：採購保管組

裝

訂

線

第 層決行

承辦單位

技 術 林莉婷 0108
助理員 1316

衛生保健組 高淑芳 0108
組 長 1443

學 生 吳翠松 0108
事務長 1550

第 層決行

會辦單位

1. 截油構造將盡速提改善方案，利用寒假期間改善，以提高截油效能。
2. 配電盤部份擬會同本處能源組，檢討是否有可能將配電盤移至其他安全處，以利管理。

行 政 溫政雁 0110
助理員 1706

技士 陳家宇 0111
1105 代

技正 吳聲傑 0110
0847

採購保管組 米富祥 0110
組 長 1639

總務長 杜明河 0112
0601

第 層決行

決行

綜合校務組 羅詩欽 0112
組 長 0933

主 任 李宜穆 0112
秘 書 0943

悉

副校長 柳文成 0112
1444

代決

行 政 馮秀娟 0112
組 員 1437

裝

訂

線



112學年度大專校院餐飲衛生輔導表

壹、輔導基本資料

一、學校名稱： <u>國立華南大學</u> 餐廳營業地點： <u>八甲校區-團廳</u>				
二、廠商基本資料：				
(一)公司名稱： <u>泰之餐館有限公司</u> 負責人： <u>李聖銘</u> 業者登錄字號： <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有：				
(二)電話： <u> </u> 傳真： <u> </u> E-mail： <u> </u>				
(三)供應形式： <input type="checkbox"/> 自助餐廳 <input checked="" type="checkbox"/> 美食街 <input type="checkbox"/> 單純販賣無另加工 <input type="checkbox"/> 其他				
(四)每餐供應數：早餐 <u>160</u> 人 午餐 <u>180</u> 人 晚餐 <u>110</u> 人				
三、專責人員：(學校督導人員)				
<input type="checkbox"/> 領有營養師執業執照。				
<input type="checkbox"/> 相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。				
<input type="checkbox"/> 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格。				
<input type="checkbox"/> 餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。				
輔導內容				
輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-6		2、3	
(二)從業人員衛生管理	7-10	7、8		從業期間每年健康檢查至少一次 每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	11			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	12			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	13-17	14	15、16	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	18-20			
(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理	21-24			
(八)校園食材登錄平臺	25	25		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

貳、大專校院餐飲衛生輔導項目

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
作業場所衛生管理	1	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	2 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：部分不符合 原因：部分不符合
	3 ◎	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：部分不符合
	4	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	5	作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
	6	照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
從業人員衛生管理	7 ★	從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	8 ★	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	<input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：102年10月新 員工待明年2月參加講習	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
從業人員衛生管理	9	食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	10	食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
洗手設施	11	應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	12	清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13	<p>食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 原因：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input checked="" type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因： 加德因加工品(自製) 自製肉品 純國產</p>
	13-1	<p>校內供學生使用為主之學生餐廳，若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。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因： 自製肉品 純國產</p>
	14 ★	<p>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)。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：</p>
	15 ◎	<p>冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因：</p>	<p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>部分符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不適用 原因： 冷凍食品 未達標準 有明顯溫度指示器 分類存放 不超過最大裝載線 遵行先進先出之原則</p>

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	16 ◎	乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	17	食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不適用 原因： 適用
食品製備及供膳衛生管理	18	切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因： 多製食切切切 少製食切切切 色 砧板及手套 清潔紀錄
	19	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不適用 原因：
	20	油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	22	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	23	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
	24	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)。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不適用 原因：
校園食材登錄平臺	25 ★	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 原因：尚____家未登錄 <input type="checkbox"/> 不符合	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 原因：尚____家未登錄 <input type="checkbox"/> 不符合
		(1)學校目前餐廳廠商是否全部登錄	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 原因： <input type="checkbox"/> 菜單未登錄 <input type="checkbox"/> 食材未登錄 <input type="checkbox"/> 調味料未登錄 <input type="checkbox"/> 原產地(國)未登錄 <input type="checkbox"/> 不符合(四項皆未登錄)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 原因： <input type="checkbox"/> 菜單未登錄 <input type="checkbox"/> 食材未登錄 <input type="checkbox"/> 調味料未登錄 <input type="checkbox"/> 原產地(國)未登錄 <input type="checkbox"/> 不符合(四項皆未登錄)
		(2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)，是否完成登錄		

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

112年12月份餐飲衛生稽核報告(二) 稽查員:張慈軒

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味餐飲店	1. 12/13冰箱內之成品應有效覆蓋避免被污染	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 8日稽核油煙機及風扇油垢髒污。 2. 8日作業時未配戴髮帽。 3. 13日未依規定留存檢體(缺12日檢體) 4. 冷藏庫內之盛裝食品容器不可置放地面。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤
茗祥自助餐店	1. 12/13稽查工作台下髒污要求立即改善。 2. 12/13稽查工作台下之塑膠籃髒污要求立即改善。 3. 13日未依規定留存檢體(缺12日檢體) 4. 21日盛裝食品之容器應加蓋及冷藏庫內之盛裝食品容器應有效加蓋。 5. 21日販售後之食材及器具應立即清理。 6. 21日散裝之食品分裝應明確標示品名、進貨日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤
巧麒早餐店	1. 8日乾料庫房管理食材應於進貨時標示進貨日期, 並先進出。 2. 8日稽核時發現冷凍庫冰霜結凍太厚, 要求應定時除霜 3. 21日免洗餐具未有效包覆完整, 易有污染之風險。 4. 21日冷凍庫之食材封口不可曝露造成交互污染之風險。冷凍庫冰霜結凍太厚。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 12/13稽查作業中之油炸油檢查游離脂肪酸超過2%以上, 已影響人體健康危害。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目, 持續追蹤並記錄為缺失點達2次者, 即依合約條款處置, 罰款2000元

◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。

◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示, 如完全合格為5分, 部分合格則依情況給為1-4分, 完全不符合為0分詳如附件。

製表人: 張慈軒 113.1.3

單位主管:

張慈軒

高淑芳

名稱：全家便利商店

檢查日期：112年 12月

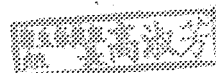
檢查評分標準為 0-5 分表示，如完全符合為 5 分，部分則依情況給 1-4 分，完全不符合為 0 分

檢查日期/週數		8/13/27		
工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊	4	4	4
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5	4
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汗漬、積垢現象。	4	5	5
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	5	5
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	5	5	5
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	5	5
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5
	10. 食品及器具應分類放置層架、檯板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	4	2	5
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	5	5
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	4
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	4	5	5
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離，清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	4	5	5
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5
	19. 工作日記紀錄必須確實	4	5	5
備註/簽名	洪宇辰 蕭宇辰			

如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。

檢查人員

單位主管



餐廳名稱：勤勤早餐 餐廳負責人：陳良 檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	8/13	21/29
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	3
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理

原(物)料驗收及儲

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	4	4	4																			
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																			
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5	4	4																			
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																			
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																			
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	4	4	4																			
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形 (免洗餐盤木有效包裝完整)	5	4	3	4																			
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	4	4	4																			
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																				
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	5	4	4																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X	X																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	4	4																				
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5																				
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
		淨	淨	淨																				
		淨	淨	淨																				
		淨	淨	淨																				
		淨	淨	淨																				

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張意華

單位主管

張意華

餐廳名稱: 新新 餐廳負責人: 謝新 檢查日期: 12年12月

檢查評分標準為0-5分表示,如完全符合為5分,部分則依情況給1-4分,完全不符合為0分

檢查日期/週數	8	13	21	27
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	5	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	3	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4	4	5
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	3	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	4	3	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	5	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	4	4
原(物)料 23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	3	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	4	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	3	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置機板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	4	4																								
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	3	4	4																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	4	4	4																								
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	3	4	4																									
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																									
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	4	4	4	4																									
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	4	4																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5																									
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																									
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>21</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	8	餐盤	/	/	13	湯碗	/	/	21	餐盤	/	/	27	餐盤	/	/								
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	8	餐盤	/	/																									
	13	湯碗	/	/																									
	21	餐盤	/	/																									
27	餐盤	/	/																										

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張嘉軒

單位主管

第 6 頁, 共 16 頁



餐廳名稱: 小食風味 餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 11年 6月

檢查評分標準為0-5分表示, 如完全符合為5分, 部分則依情況給1-4分, 完全不符合為0分

檢查日期/週數		8/13	21/27
工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	5
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	5	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	4
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分, 不符合者0分)	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	3
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4	3
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	4	4	
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	4	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	5	4	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	4	4	
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	4	4	
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	5	5	4
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	4	4	4	
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		X	X	X	X	
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。		X	X	X	X	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5	4	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X	

備註及建議/負責人簽章

日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱

黃子豪
黃子豪
黃子豪
黃子豪

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員  單位主管 

餐廳名稱: 蓮花自助餐 餐廳負責人: 賴得清 檢查日期: 12年12月

檢查評分標準為0-5分表示, 如完全符合為5分, 部分則依情況給1-4分, 完全不符合為0分

檢查日期/週數	8/13/1/20	3/5/5/5	5/5/5/5	5/5/5/5
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	5	5
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	5
	7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	5
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	5	5	5
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板, 或推車。	5	5	5
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	3
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	4	4
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	5
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	5
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	5
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4
原(物)料驗收及儲	18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分, 不符合者0分)	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類棄存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5
	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	5
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	5	5	5
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	5	5
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	5

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	5	4	4	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5	4	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	5	4	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	5	4	
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	4	
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	3	5	4
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	4	4	4	
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		4	4	4	4	
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。		4	4	4	4	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5	4	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項						
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	油煙氣油垢清除					
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱		

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

餐廳名稱：教務新館 餐廳負責人：左護佑 檢查日期：110年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數		8	13		
工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	待 業	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5		
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4		
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4		
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4		
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	X	X		
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4		
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4		
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4		
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4		
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4		
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4		
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4		
	18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X		
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X		
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4		
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4		
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4		
	原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	
		24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4			
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4			
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5			
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4			
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4			
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4			
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4		
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	3		
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X		
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4		
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4		
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4		
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X			
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。		4	2			
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4			
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項						

備註及建議/負責人簽章

日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱

吳政信

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

餐廳名稱：統御台 餐廳負責人：林若谷 檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	8	13	21	27
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	5	5	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	5	5	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	5	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	5	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5	5
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	5	5	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	5
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	5	5	5	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5	5
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	5	5
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分，不符合者0分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5	5
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	5	5	4	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	5	5

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理

原(物)料驗收及儲

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5	5	5																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	5	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	5	5																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5																				
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	5	5	4																			
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	5	4	4																				
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		X	X	X	X																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。		X	X	X	X																				
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5	5																				
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X																				
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張嘉新

單位主管

第 14 頁, 共 16 頁



名稱：全家便利商店

檢查日期：112年 12月

檢查評分標準為 0-5 分表示，如完全符合為 5 分，部分則依情況給 1-4 分，完全不符合為 0 分

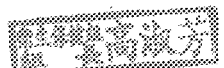
檢查日期/週數				
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊	8	13	5
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5	5
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	5	5	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	5	5
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	5	5	5
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	5	5
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5
	10. 食品及容器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	4	2	5
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	5	5
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	4
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	4	5	5
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	4	5	5
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5
	19. 工作日誌紀錄必須確實	4	5	5
備註/簽名				

如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。

檢查人員

單位主管

(Handwritten signature)





國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

112年12月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	12月4日：2樓用餐區，前一晚垃圾、廚餘、資源回收物未清理，暴露於用餐區，多量小飛蠅飛繞。 12月18日：如附件(教育部訪視委員意見) 12月26日：截油槽及排水溝不潔積垢	12月26日總務處、環安中心、衛保組會勘限期改善
荷香園	12月26日：12月25日未留樣	■持續追蹤
凍心炸冰淇淋	尚無發現違反衛生管理事項	■持續追蹤
享受煮義小館	尚無發現違反衛生管理事項	■持續追蹤
愛在蔬食	食材登錄平台菜單與實際供應品項不符	■已修正 ■持續追蹤
老八自助餐	12月4日：瓷碗澱粉殘留陽性 12月14日：部分紗窗積垢	■持續追蹤 ■已改善 ■持續追蹤
全家便利商店	尚無發現違反衛生管理事項	■改善中 ■持續追蹤 店長表示：已另洽回收業者 近期可每日清運

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。
 ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：

林香勤
1226/1626

單位主管：

張文高啟

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」

2020年6月10日制定

餐廳名稱:康元餐飲

餐廳負責人:李世銘

檢查日期: 112年12月

檢查評分標準為 0-5 分表示, 如完全符合為 5 分, 部分則依情況給 1-4 分, 完全不符合為 0 分

檢查日期/週數	12/18	76
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	3	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	2	3
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	3
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	3	3
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	3
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	3
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打 X)	4	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	5	5
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	5
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	2	3
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	3	3
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	5	5

存衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	4	3
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	3	3	5
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置機板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5	5
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	5	5	5
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	X
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	X
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X

備註及建議/負責人簽章	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	
	12.4	薯盤	無不潔	早餐自採	
	12.14	湯杓	魚球	魚球	
	12.26	——	——	——	
<p>(2.15) 教育部訪視 檢核附件、</p> <p>12.26 救災釋 妥善不潔拿影</p> <p>12.年12下 用餐場所前一夜收後 廁餘、資源回收物未 清除移歸, 且未加蓋, 以亂舞量砂</p> <p>2. 檢測自助餐 湖麵生動化戲院中</p>					

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 **林秀勤** 單位主管 **高淑芳**

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：荷香園

餐廳負責人：

檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	4	3	2	1
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	3	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	3	3
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	3	3	3
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	3	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	5	5	5	5
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	5	5	5	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	5	5	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以下之效果。	5	5	5	5

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	3																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	3																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5																				
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5																				
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	2																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	入	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																				
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4																				
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	3	3	3																				
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	5																				
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	4																				
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5																				
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	入	X																				
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>餐盤</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>餐盤</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>26</td> <td>湯料</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	4	餐盤	—	—	14	餐盤	—	—	26	湯料	—	—					<p>12.26. 昨日未抽驗</p> <p>高淑芳</p>		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	4	餐盤	—	—																				
	14	餐盤	—	—																				
	26	湯料	—	—																				

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 林秀勤 單位主管 高淑芳

餐廳名稱：愛在蔬食

餐廳負責人：

檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	4	11/18	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	3	3	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	教 5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	醫 5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	3	3	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	雜 4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	防 4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	3	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	雜 4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	3
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	3
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	3
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩（無熟食切割者打X）	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	5	5	5
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	4	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	3	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	5	5	5

存衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	4	4
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	5
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X

備註及建議/負責人簽章	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱
	4	湯鍋	X	X
	14	湯杓	X	X
	26	果盤	X	X

林秀勤

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 林秀勤 單位主管 [印章]

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：凍心炸冰淇淋 餐廳負責人：

檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數		4	4	4	4
工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	4	5	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	5	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	X	X	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5	5
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	5	5
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	X	X	X	X
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5	5
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5	5
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	5	5	5	5
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	5
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5	5
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5	5
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	5	5	5	5
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5	5
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	5	5	5	5

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	5	5																									
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5																									
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	X	X	X																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	X	X	X																									
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	5	5																									
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	X	X	X																									
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	X	X	X																									
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																									
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																									
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4																									
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) 各 1 種油	5	5	5																									
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																									
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	5	5	5																									
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5																									
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																									
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>26</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	4				10				26												邱	邱	邱	邱
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	4																												
	10																												
	26																												
				玉	玉	玉	玉																						
				香	香	香	香																						

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員 林秀芬 單位主管 高淑芬

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 享受煮義 餐廳負責人: 李松楠 檢查日期: 112年12月

檢查評分標準為0-5分表示, 如完全符合為5分, 部分則依情況給1-4分, 完全不符合為0分

檢查日期/週數	4	4	18	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4		4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	教	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	音	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	部	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4		4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	部	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	福	4
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4		4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4		4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4		5
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	X	X		X
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	5	4		4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4		4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5		5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	5	5		4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4		4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	5	5		5
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分, 不符合者0分)	X	X		X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	5	5		5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5		5
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4		4
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	5		4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	5	5		5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5		5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結費以典子效果。	5	5		5

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理

原(物)料驗收及儲

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	5
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X
	36. 環境用藥及清潔劑, 食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	5
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X

備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	李 松 禎 李 松 禎 李 松 禎 李 松 禎
	4	薯餅類	——	——	
	14	薯餅類	——	——	
	26	——	——	——	

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 林秀勤 單位主管 李松禎

名稱：全家便利商店

檢查日期：112年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	4	12	18	26	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊	4	4	4	4
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	3	3	4
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	4	4	4
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	4	4	4	4
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5
	10. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	5	5	5	5
	11. 販售熱存食品中心溫度應在60°C以上，冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	5	5	5	5
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	5
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過30分鐘(補貨)	5	5	5	5
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5	5
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5
備註/簽名	林秀二 張 張 張 張				

如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數2分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。

檢查人員

林秀二

單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱:老八自助餐 餐廳負責人:賴傳清 檢查日期:112年12月

檢查評分標準為0-5分表示,如完全符合為5分,部分則依情況給1-4分,完全不符合為0分

檢查日期/週數	4	11/18	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	3
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。			4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	5	5	5
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C第13頁共4頁	5	5	5

存衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	3	4
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	5
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5
34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	
35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	
36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	X	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	4	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	

備註及建議/負責人簽章	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	12.14 澱粉殘留陽性 12.14 炒面少量糖垢 12.14 澱粉殘留陽性 12.14 炒面少量糖垢
	12.14	查驗	—	X	
	12.14	查驗	—	X	
	12.16	—	—	X	

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員  單位主管 