

簽 於 衛生保健組

日期：113年5月3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「學校餐飲衛生四月份月報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

- 一、二坪校區：(一)巧麟早餐店：4月23日下班後潔淨之餐具應妥適貯放，避免有被污染之虞。(二)小食堂滷味餐飲店：4月10日稽核未依規定留存檢體。(三)茗祥自助餐：4月10日現場有熟食之成品堆疊有污染之虞。(四)石灶麻辣商行：4月23日不可使用基因改造之油炸豆皮。(五)星空下複合式餐廳：大門之自動關門彈力閥損壞尚未裝置，造成門無法自動關閉，蠅蟲容易侵入。(六)彭爸麵食館：大門敞開易招來飛蠅之虞應有相對之措施改善。(七)全家便利商店：4月10日地面破損尚未修繕(附件一)。
- 二、八甲校區：(一)老八自助餐：4月19日工讀生戴耳環。(二)荷香園：4月19日預備蛋液使用，已告知危險性。(三)享受主義：4月2日馬尾未包覆於工作帽內。(四)愛在蔬食：4月19日自製檸檬汁未標示日期。(五)康元餐飲：1.家常便飯：烹調區潮濕地面菜渣多。2.家常牛排：將清洗之食具(牛排盤)放置於廢油除餘區自然風乾，烘乾機閒置未使用。3.原六滷：4月19、25日天花板破損孔洞未修補。4.牛油果拉麵：未標示豬牛肉原料原產地，七位工讀生無體檢證明、工作人員名冊與無食品業者登錄，建請採購保管組落實112年9月12日衛生委員會議決議，移交一份副本予學務處衛保組(附件二)。
- 三、特別指出八甲校區牛油果自助型拉麵，為24小時營業，後臺廚房工讀生排班工作時間為10am-3pm、5-7pm、12pm至隔天2am，其中從半夜2點至上午10點長達八小



國立聯合大學



衛生保健組

1130200460

時，蔬菜沙拉與肉盤冰箱呈現開放自取無人留守情況，不同於坊間自助型機器為封閉機體，實存在若有學生惡作劇或衛生習慣不良可能汙染食材的食安風險(附件三)，且雖有錄影設備但商家回覆只能提供回溯四天的影像。遂於5月9日衛保組緊急召集業者與採購保管組協商，達成錄影設備由16G容量改為32G，能回溯七天的影像；開放式蔬菜沙拉與肉盤冰箱於每天半夜2點至上午10點收畢，並建議張貼告示週知。

四、彙整112學年第一學期餐飲衛生與服務態度滿意度問卷統計結果，以及業者回覆學生之提問與建議，上述資料亦置於衛生保健組餐飲衛生網站，以供參閱(附件四至六)。

會辦單位：採購保管組

第一層 決行	
承辦單位	
衛生保健組 組長	高淑芳 0510 2103
衛生保健組 組長	高淑芳 0514 1704
學生事務 事務長	吳翠松 0515 1327
第一層 決行	
會辦單位	
有關硬體需改善之部份，例如門弓器、空氣門等設備，本組擬於暑假時再進行採購改善。其餘餐商衛生相關缺失，將持續督促餐商改進，以符合相關規定。	
技正	吳聲傑 0520 0927
技正	吳聲傑 0520 1552
採購保管組 組長	米富祥 0520 1554
總務長	杜明河 0520 1643
第一層 決行	
決行	
綜合校務組 組長	林例怡 0520 1807
多輔導與關懷廠商經營困境，以創造雙贏局面	
代理 主任秘書	杜明河 0521 1429
如主秘擬	
校長 李偉賢 0522 1815	

行政組 馮秀娟 0521  
1511

## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年4月份餐飲衛生稽核報告(二坪山校區)

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味餐飲店	1. 4月10日稽核未依規定留存檢體	<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. 4月2日稽核下班後, 因刷洗地面濕滑易影響溫度及食物保存, 應用刮刀刮乾。 2. 4月23日下班後潔淨之餐具應妥適貯放, 避免有被污染之虞。 3. 4月23日下班後, 免洗餐具應妥適貯放, 避免有被污染之虞。	<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
茗祥自助餐	1. 4月2日盛裝食材(洋芋紅蘿蔔丁)之容器應加蓋。 2. 4月10日現場有熟食之成品堆疊有污染之虞。	<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
石柱麻辣商行	1. 10日裝有使用盛飯用具之水應定時更換。 2. 產品投保證明及食品業者登錄字號。 3. 10日刀具砧板分開適當置放。 4. 10日盛裝米之容器器具, 不可直接置放地面。 5. 18日食材及免洗物品要分區分類管理存放。 6. 23日分裝的調味料醬油應標示品名日期清楚。 7. 23日不可使用基因改造之油炸豆皮。 8. 23日食材相關的湯桶容器器具, 不可直接置放地面。	<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
星空下複合式餐廳	1. 大門之自動關門彈力閘損壞尚未裝置, 造成門無法自動關閉, 蠅蟲容易侵入。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中, 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 產品投保證明及食品業者登錄字號。 2. 大門敞開易招來飛蠅之虞應有相對之措施改	<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
全家便利商店	1. 10日查桌子地面髒污, 請工作人員注意保持清潔。 2. 4月10日地面破損尚未修繕。	<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

以上稽核項目未改善之項目, 持續追蹤並紀錄為缺失點達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 113.5.1

單位主管:

敬會總務處



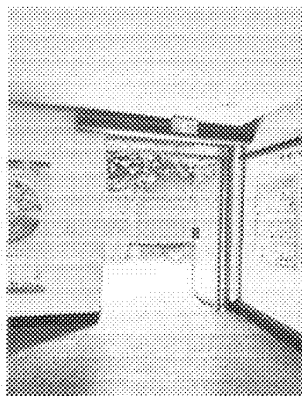
1. 星空下複合式餐廳大門之自動關門彈力閘損壞尚未裝置, 造成門無法自動關閉, 蠅蟲容易侵入。

2. 彭爸麵食館大門敞開易招來飛蠅之虞, 應有相對之措施改。

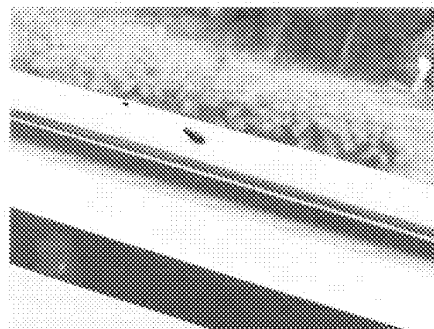
以上因素造成蠅蟲侵入後, 食品衛生問題堪憂, 建議優先處理。

# 二坪校區 113 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

## 第一學生餐廳公用區域



4 月 23 日側門敞開，同時空氣簾未打開



4 月 23 日餐廳有蒼蠅，要求門窗要管制。

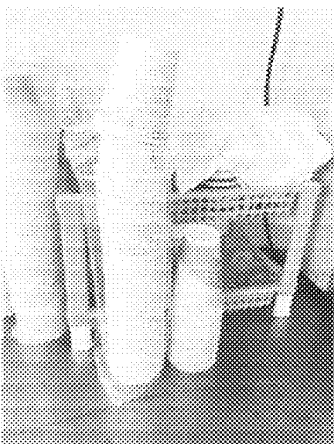
## 巧麒早餐店



4 月 2 日稽查下班後，因刷洗地面濕滑易影響濕度及食物保存，應用刮刀刮乾。



4 月 23 日下班後潔淨之餐具應妥適貯放，避免有被污染之虞。

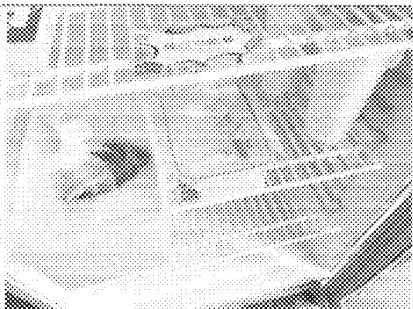


4 月 23 日下班後，免洗餐具應妥適貯放，避免有被污染之虞。



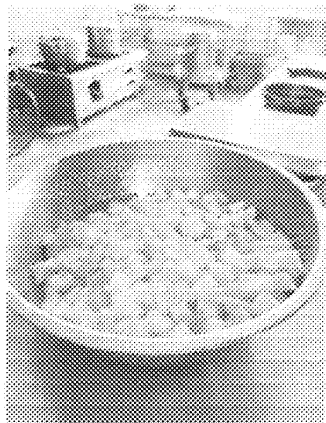
# 二坪校區 113 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

## 小食堂滷味餐飲店



4 月 10 日稽核未依規定留存檢體。

## 茗祥自助餐

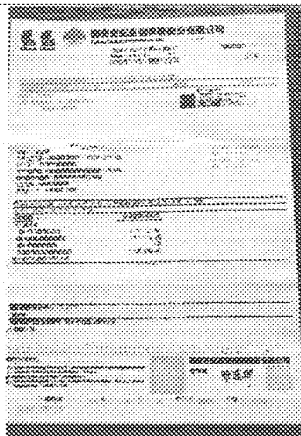


4 月 2 日盛裝食材(洋芋紅蘿蔔丁)之容器應加蓋。



4 月 10 日現場有熟食之成品堆疊有污染之虞。

## 彭爸麵食館



產品投保證明

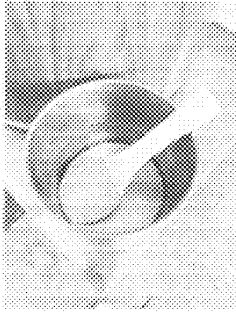


大門敞開易招來飛蠅之虞應有相對之措施改



# 二坪校區 113 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

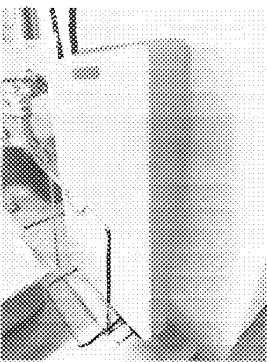
## 石灶麻辣商行



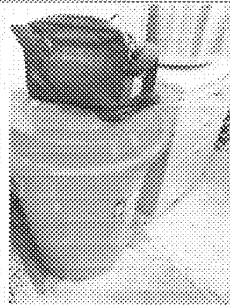
10 日裝有使用盛飯用具之水應定時更換。



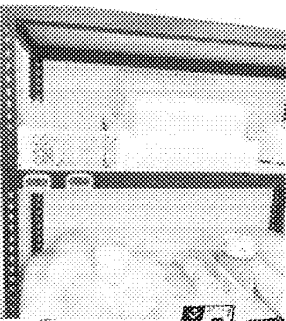
產品投保證明及食品業者登錄字號



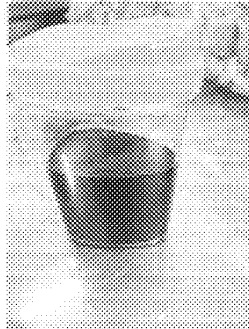
10 日刀具砧板分開適當置放



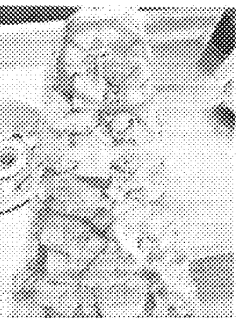
10 日盛裝米之容器器具，不可直接置放地面



18 日食材及免洗物品要分區分類管理存放



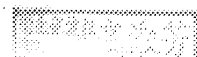
23 日分裝的調味料醬油應標示品名日期清楚



23 日不可使用基因改造之油炸豆皮

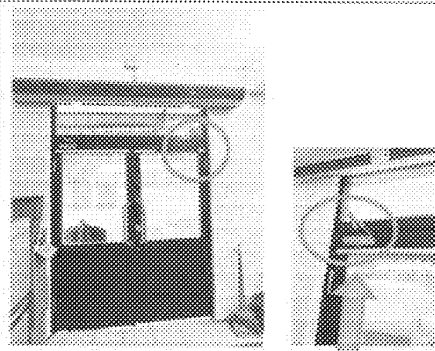
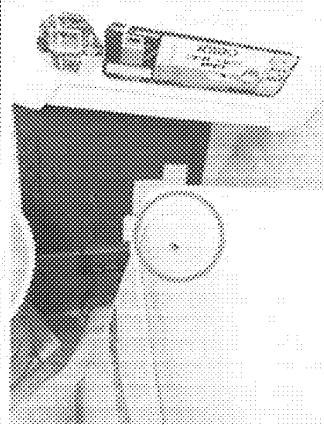


23 日食材相關的容器器具，不可直接置放地面



# 二坪校區 113 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

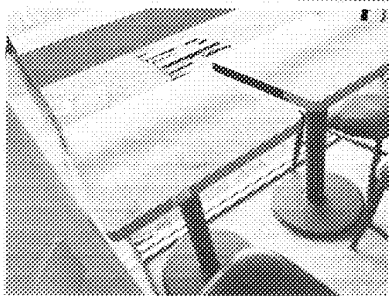
## 星空下複合餐廳



損壞

大門之自動關門彈力閥損壞尚未裝置，造成門無法自動關閉，蠅蟲容易侵入。

## 全家便利商店



4 月 10 日桌面髒污。



4 月 10 日地面破損尚未修繕。





## 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: 自助 餐廳負責人: 賴傳政 檢查日期: 104年4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


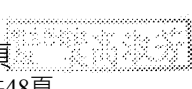
檢查日期/週數		2	3	4	5
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	5	5	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、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	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。	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。	5	5	4	4
	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。	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。	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。	4	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)	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	5	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	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	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	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)	4	5	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。	4	4	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	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	5

第6頁,共21頁

線上簽核文件列印-第9頁/共48頁

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。	2	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	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。	4	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	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	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。	4	4	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℃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。	4	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	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。		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。		4	4	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		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																	陳	陳	陳	陳
	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																					
				梅	梅	梅	梅																		
				真	真	真	真																		

- 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 

## 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: 群自助 餐廳負責人: 翁朝忠 檢查日期: 113年4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	5	4	3	2	1	0
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	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。	4	4	4	4		
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	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。	4	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	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。	4	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	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	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	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)。	5	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。	4	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。	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)	4	4	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	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		

第8頁,共21頁

線上簽核文件列印-第11頁/共48頁

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。	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	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。	4	4	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。	4	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	X	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℃以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	4	4	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	5																							
		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	5	5	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。		4	4	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		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>2</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>湯匙</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>23</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	2	餐盤	/	/	10	湯碗	/	/	18	湯匙	/	/	23	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																									
	2	餐盤	/	/																									
	10	湯碗	/	/																									
	18	湯匙	/	/																									
	23	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



單位主管

第9頁, 共21頁



線上簽核文件列印 - 第12頁/共48頁

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：小倉道南味餐廳 負責人：劉行林 檢查日期：110年4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	2	10	18	23
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	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裝和處理後始能工作，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	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	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	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	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	5	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	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	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	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。	4	4	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	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	4
18. 熱存食品中心溫度應在60℃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℃以下，乳製品應在4℃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℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃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。	4	4	5	4
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。	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)	4	4	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	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	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。	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。	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	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。	4	4	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置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	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	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℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	2	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)	4	4	4	4																							
		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	5	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	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。		4	5	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		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> <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  單位主管   
 第 11 頁, 共 21 頁

## 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: 聯合餐廳 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 114年4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	2	10	18	23
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	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	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	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	5	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	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	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	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	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。	5	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。	4	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)	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。	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	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	4	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	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	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

第12頁,共21頁

線上簽核文件列印-第15頁/共48頁

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	5	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	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	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。	5	5	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	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	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	5	4	4																						
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(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	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	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，於供應聯食當日完成，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	9	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																	陳進忠	陳進忠	陳進忠	陳進忠
	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

簽章

單位主管

簽章



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: 石地商行 餐廳負責人: 張文虎 檢查日期: 114年4月

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

檢查日期/題數	10	8	8
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	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
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作,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。	3	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、機板、或推車。	4	3	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。	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。	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)	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
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調理後,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。	4	4	4
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。	4	4	4
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。	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	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、冷藏庫等),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。	4	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。	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。	3	3	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																				
	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。	4	3	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																			
		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。	2	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																			
		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)	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																				
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。		X	X	X																				
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></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

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：咖啡茶 餐廳負責人：陳文 檢查日期：113年4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	2	10	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。	5	5	5	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	4	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	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。	3	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。	3	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。	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	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	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	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。	4	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	4	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	5	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	4	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	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以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第16頁，共21頁

線上簽核文件列印 - 第19頁/共48頁

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。	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	5	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	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。	4	4	4	3																				
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℃ 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。	4	4	5	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。	5	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(含)分以下。	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。	4	4	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	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

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: 餐廳負責人: 檢查日期: 14年4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		2	10	18	3	
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	4	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。	4	4	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。	5	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	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	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。	5	4	4	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。	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	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。	4	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	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	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。	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	4	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。	4	4	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	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	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

第18頁,共21頁

線上簽核文件列印-第21頁/共48頁

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。	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	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。	4	4	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。	4	4	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℃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。	4	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	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)		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)		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。		3	4	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		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																					

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

單位主管



### 國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱：全家便利商店

檢查日期：113年4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	2	10	RWS
	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	45
	3.	私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5	55
	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	55
	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	5	45
	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	45
	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	3	44
	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。	5	5	54
	9.	生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	4	45
	10.	食品及容器應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	4	4	45
	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	4	55
	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。	4	4	55
	13.	冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	45
	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	44
	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	44
	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	55
	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	4	44
	18.	其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項			
	19.	工作日誌紀錄必須確實			
備註/簽名	10日地面破損尚未修繕				

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







## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 113年月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	<p>4月16日</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>家常便飯：烹調區潮溼地面菜渣多，工作檯積垢。</li> <li>牛油果拉麵：7個工作人員未體檢、未食品業者登錄、未完成食材登錄</li> </ol> <p>4月19日</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>家常便飯：烹調區潮溼地面菜渣多，烹調區蒼蠅多</li> <li>六滷：4月1日已搬離，地面積垢未清理、天花板破損及施工線路孔洞未修補</li> <li>牛油果拉麵：菜夾未訂定清洗時間亦不知有無清洗、1台冷藏冰箱2台冷凍庫無溫度顯示亦無溫度計、未檢查冰箱溫度；供消費者自取之生蛋未經清洗，未標示豬肉牛肉原料原產地、無熱量標示、未完成食品業者登錄、未完成體檢、未完成食材登錄、工作人員仍未體檢、食材未標示入庫日期、分裝食材未標示品名等相關資訊、紙箱留置作業區，用餐區蒼蠅多，垃圾袋放在垃圾桶外。</li> </ol> <p>4月25日</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>家常便飯：天花板孔洞未修補，有老鼠出沒。</li> <li>原六滷區域天花板破損及孔洞仍未修補</li> <li>家常牛排：將清洗之食器(牛排盤)放置廢油廚餘回收區風乾，烘乾機閒置未使用。</li> <li>牛油果拉麵：訂定冷藏食材保存期限不符實際，例如，雞蛋入庫日期4/23保存期限8/18，玉米(外包裝標示需冷凍貯存)入庫日期4/23保存期限8/19。工作人員未戴工作帽。作業區及用餐區有蒼蠅，工作人員未完成體檢</li> </ol>	<p>■持續追蹤</p> <p>■聯絡總務處 ■聯絡總務處</p>
老八自助餐	4月19日：工讀生戴耳環	■已改善、持續追蹤
荷香園	4月19日：預備蛋液使用，已告知危險性 4月25日：工作人員著裙裝	■已改善、持續追蹤
享受煮義	4月2日：工作人員馬尾未包覆於工作帽中	■持續追蹤
愛在蔬食	4月19日：自製檸檬汁未標示入庫日期	■持續追蹤
<p>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。</p>		

製表人：林芳勳 0502/890 單位主管：

敬會 總務處



## 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: 113年4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	2	16	19	25
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	3	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。	3	3	3	3
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。	4	4	4	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	3	3
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。	3	3	3	2
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。	2	2	2	2
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。	3	3	3	3
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	3	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。	3	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	3	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	2
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)。	3	3	3	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。	2	2	2	2
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	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)	3	3	3	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	3
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。	4	4	4	3
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	4	3
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	3	3	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)	4	4	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。	3	3	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。	3	3	3	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以第凍庫點共16有效果。	5	5	5	4

線上簽核文件列印 - 第27頁/共48頁



# 康元

4.19 家常便飯 = 比向學渣多，意，洞區著煙的  
 天洞 = 已搬離，但比向播站稍，天花板破損修補

中油學 = 著灰未訂定清洗時間，上控冷凍冰庫  
 1. 檢冷裝冰庫  
 2. 檢冷裝冰庫  
 3. 檢冷裝冰庫  
 4. 檢冷裝冰庫  
 5. 檢冷裝冰庫  
 6. 檢冷裝冰庫  
 7. 檢冷裝冰庫  
 8. 檢冷裝冰庫  
 9. 檢冷裝冰庫  
 10. 檢冷裝冰庫  
 11. 檢冷裝冰庫  
 12. 檢冷裝冰庫  
 13. 檢冷裝冰庫  
 14. 檢冷裝冰庫  
 15. 檢冷裝冰庫  
 16. 檢冷裝冰庫  
 17. 檢冷裝冰庫  
 18. 檢冷裝冰庫  
 19. 檢冷裝冰庫  
 20. 檢冷裝冰庫  
 21. 檢冷裝冰庫  
 22. 檢冷裝冰庫  
 23. 檢冷裝冰庫  
 24. 檢冷裝冰庫  
 25. 檢冷裝冰庫  
 26. 檢冷裝冰庫  
 27. 檢冷裝冰庫  
 28. 檢冷裝冰庫  
 29. 檢冷裝冰庫  
 30. 檢冷裝冰庫  
 31. 檢冷裝冰庫  
 32. 檢冷裝冰庫  
 33. 檢冷裝冰庫  
 34. 檢冷裝冰庫  
 35. 檢冷裝冰庫  
 36. 檢冷裝冰庫  
 37. 檢冷裝冰庫  
 38. 檢冷裝冰庫  
 39. 檢冷裝冰庫  
 40. 檢冷裝冰庫  
 41. 檢冷裝冰庫  
 42. 檢冷裝冰庫  
 43. 檢冷裝冰庫  
 44. 檢冷裝冰庫  
 45. 檢冷裝冰庫  
 46. 檢冷裝冰庫  
 47. 檢冷裝冰庫  
 48. 檢冷裝冰庫  
 49. 檢冷裝冰庫  
 50. 檢冷裝冰庫  
 51. 檢冷裝冰庫  
 52. 檢冷裝冰庫  
 53. 檢冷裝冰庫  
 54. 檢冷裝冰庫  
 55. 檢冷裝冰庫  
 56. 檢冷裝冰庫  
 57. 檢冷裝冰庫  
 58. 檢冷裝冰庫  
 59. 檢冷裝冰庫  
 60. 檢冷裝冰庫  
 61. 檢冷裝冰庫  
 62. 檢冷裝冰庫  
 63. 檢冷裝冰庫  
 64. 檢冷裝冰庫  
 65. 檢冷裝冰庫  
 66. 檢冷裝冰庫  
 67. 檢冷裝冰庫  
 68. 檢冷裝冰庫  
 69. 檢冷裝冰庫  
 70. 檢冷裝冰庫  
 71. 檢冷裝冰庫  
 72. 檢冷裝冰庫  
 73. 檢冷裝冰庫  
 74. 檢冷裝冰庫  
 75. 檢冷裝冰庫  
 76. 檢冷裝冰庫  
 77. 檢冷裝冰庫  
 78. 檢冷裝冰庫  
 79. 檢冷裝冰庫  
 80. 檢冷裝冰庫  
 81. 檢冷裝冰庫  
 82. 檢冷裝冰庫  
 83. 檢冷裝冰庫  
 84. 檢冷裝冰庫  
 85. 檢冷裝冰庫  
 86. 檢冷裝冰庫  
 87. 檢冷裝冰庫  
 88. 檢冷裝冰庫  
 89. 檢冷裝冰庫  
 90. 檢冷裝冰庫  
 91. 檢冷裝冰庫  
 92. 檢冷裝冰庫  
 93. 檢冷裝冰庫  
 94. 檢冷裝冰庫  
 95. 檢冷裝冰庫  
 96. 檢冷裝冰庫  
 97. 檢冷裝冰庫  
 98. 檢冷裝冰庫  
 99. 檢冷裝冰庫  
 100. 檢冷裝冰庫

4.25 家常便飯 = 天花有孔洞未修補，有老鼠出入  
 1. 天洞舊區 = 天花板破損及孔洞未修補  
 2. 家常中排 = 將清洗好之食器(牛奶盤)放置  
 3. 廚油屋<sup>廚</sup>區風乾，烘乾機開置未使用  
 4. 中油學拉麵 = 冷藏冰庫內之冷藏食材未訂定  
 5. 保存期限不符實際 例如，雞蛋入庫日期  
 6. 4/3 保存期限 8/18 玉米(外之玉米  
 7. 冷凍保存) 入庫日期 4/3 保存期限  
 8. 8/18  
 9. 工作人員未戴工作帽

5. 作業區及用餐區有老鼠  
 康元



## 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：113年4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	2/16	19	25
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	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	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。	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。	X	X	X
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	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
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	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
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）	✓	✓	✓
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℃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℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	✓	✓	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃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)	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	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	4	5
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℃以下、冷藏7℃以第7頁點共16頁效果。	5	5	5

線上簽核文件列印 - 第31頁/共48頁

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	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	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	×	×	×	×																				
	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。	×	×	×	×																				
	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	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	×	×	×	×																			
		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。	×	×	×	×																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 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容器具的清洗設備, 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) 每日	5	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)		×	×	×	×																				
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。每日抽測)		5	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	3	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																						

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 **潘淑芳**  
 第 8 頁, 共 16 頁



## 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：113年4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	2/16	19	21
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。	3	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。	5	5	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。	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	3	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。	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
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)	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	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	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	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。	3	3	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(第9頁凍結點)之效果。	4	4	5

線上簽核文件列印 - 第33頁/共48頁

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	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	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	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	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	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	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	5															
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(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容器具的清洗設備, 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、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	5	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>4.16</td> <td>菜盤</td> <td>——</td> <td>魚、茶</td> </tr> <tr> <td>4.17</td> <td>菜盤</td> <td>——</td> <td>魚、茶</td> </tr> <tr> <td>4.26</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	4.16	菜盤	——	魚、茶	4.17	菜盤	——	魚、茶	4.26	——	——	——
	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																
	4.16	菜盤	——	魚、茶																
	4.17	菜盤	——	魚、茶																
4.26	——	——	——																	
<p>4.18 使用香液烹調, 注意冷藏及使用時間 4.18 工作人員著儲蓄裝</p>																				
<p>古崇學 古崇學 古崇學</p>																				
<p>林秀勤</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

第 10 頁, 共 16 頁

線上簽核文件列印 - 第 34 頁/共 48 頁

## 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：愛在蔬食

餐廳負責人：

檢查日期：113年4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	2	16	19	5
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	3	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。	4	4	4	3
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	3	3	3
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。	3	3	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	3	3	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。	3	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	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。	3	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）。	3	3	3	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。	3	3	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	4	4	3
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	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	3
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)	5	5	5	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	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	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	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)	5	5	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。	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	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， <del>第凍庫應以113名蔬果。</del>	5	5	5	4

線上簽核文件列印 - 第35頁/共48頁

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	3	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	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	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	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	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	2	✓	×	×																				
	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	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)	×	×	×	×																				
	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)	×	×	×	×																				
	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。	×	×	×	×																				
	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>4.2</td> <td>筷子</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>4.16</td> <td>筷子</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>4.19</td> <td>筷子</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>4.26</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	4.2	筷子	×	×	4.16	筷子	×	×	4.19	筷子	×	×	4.26	×	×	×	<p>4.19 自製檸檬原汁未標示入庫日期 / 邵晉</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																					
	4.2	筷子	×	×																					
	4.16	筷子	×	×																					
	4.19	筷子	×	×																					
4.26	×	×	×																						

- 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

單位主管

第 12 頁, 共 16 頁

線上簽核文件列印 - 第36頁/共48頁

## 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: 113年4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	16	19	25
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	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
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。	2	2	2
10. 原材料、半成品、成品、食品容器等應分類放置層架、棧板、或推車。	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
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)。	5	5	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	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)	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。	4	4	4
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)	4	4	4
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。	4	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	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。	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	4	4	4

線上簽核文件列印 - 第37頁/共48頁

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	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。	5	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	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	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	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	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)	2	2	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容器具的清洗設備, 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)	3	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。	X	X	7	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																				
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>4.2</td> <td>薯片</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>4.16</td> <td>薯片</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>25</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	4.2	薯片	—	—	4.16	薯片	—	—	25	—	—	—				
	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																				
	4.2	薯片	—	—																				
	4.16	薯片	—	—																				
	25	—	—	—																				
<p>4.2 工作人員留異區, 未輸入工作電腦中。</p>																								
<p>李松橋 李松橋 李松橋 李松橋</p>																								
<p>李松橋 李松橋 李松橋 李松橋</p>																								
<p>李松橋 李松橋 李松橋 李松橋</p>																								

- 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 

## 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: 113年4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	2/16	19/25		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 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。	4	4	4	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	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	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。	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	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。	3	4	3	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	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	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	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	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	3
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	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	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	3	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。	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。	3	4	3	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	4	4	4	5

線上簽核文件列印 - 第39頁/共48頁

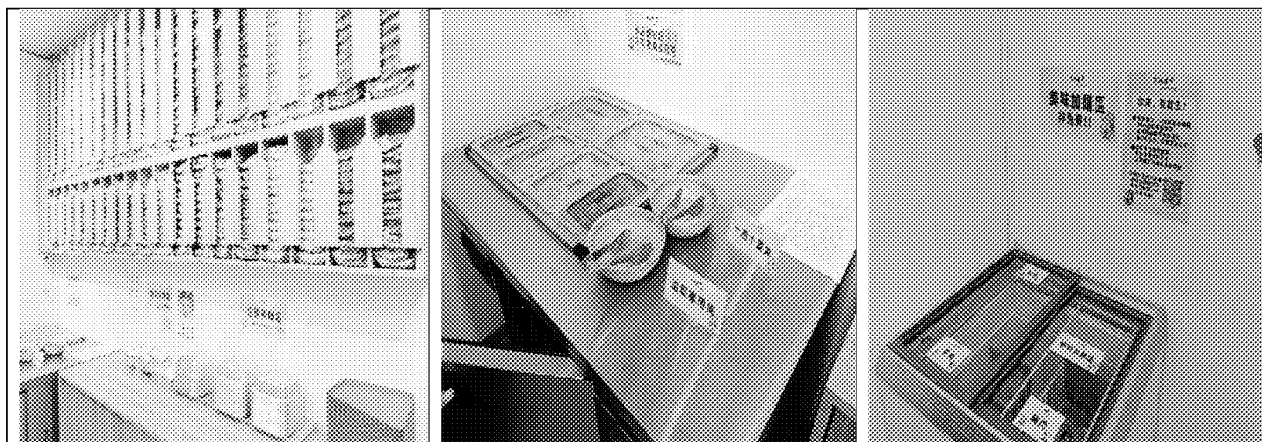
存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	3	4	4																
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	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	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	3	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	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	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容器具的清洗設備, 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	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	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	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	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>4.2</td> <td>餐盤</td> <td>——</td> <td>——</td> </tr> <tr> <td>4.19</td> <td>湯杓</td> <td>——</td> <td>——</td> </tr> <tr> <td>4.25</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	4.2	餐盤	——	——	4.19	湯杓	——	——	4.25	——	——	——	<p>4.19 工讀戴貝瑞</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																	
	4.2	餐盤	——	——																	
	4.19	湯杓	——	——																	
4.25	——	——	——																		

- 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 林秀勤  
 第 16 頁, 共 16 頁  
 線上簽核文件列印 - 第 40 頁/共 48 頁



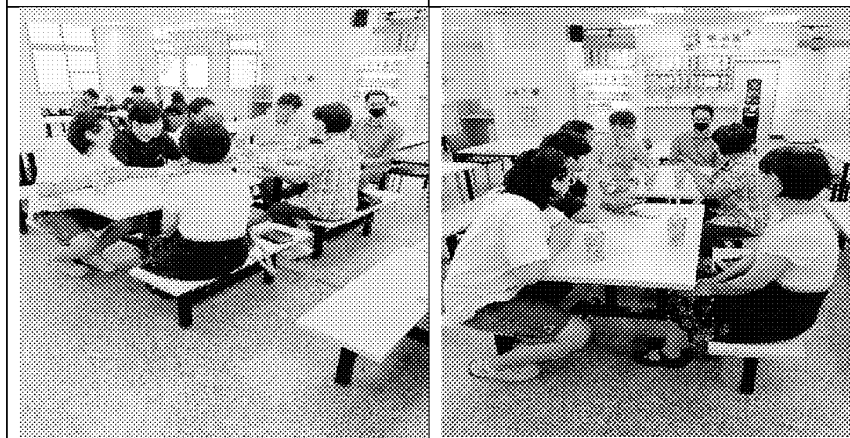
八甲校區牛油果自助型拉麵，其中從半夜 2 點至上午 10 點長達八小時，蔬菜沙拉與肉盤冰箱呈現開放自取無人留守情況，不同於坊間自助型機器為封閉機體，實存在若有學生惡作劇或衛生習慣不良可能汙染食材的食安風險。



開放式自取雞蛋

開放式自取蔬菜沙拉

開放式自取肉盤冰箱



5 月 9 日衛保組緊急召集業者與採購保管組協商，達成錄影設備由 16G 容量改為 32G，能回溯七天的影像；開放式蔬菜沙拉與肉盤冰箱於每天半夜 2 點至上午 10 點收畢，並建議張貼告示週知。

## 112 學年第二學期餐飲衛生服務滿意度問卷統計(第一校區)(n=580)

	價格的 合理性	餐點 新鮮感	餐點 口感/ 份量	餐點 份量	餐點 分量	服務 態度	餐點 衛生	餐具 衛生	工作人員 衛生習慣	整體 滿意度
巧麟早餐店	4.08	4.13	4.22	4.02	4.29	4.37	4.26	4.31	4.33	4.32
蓮莊餐飲自助餐	3.95	4.13	4.23	4.02	4.06	4.32	4.30	4.32	4.36	4.22
小食堂滷味	3.75	4.01	4.06	3.92	4.12	4.30	4.24	4.27	4.31	4.14
茗祥自助餐	4.22	4.10	4.07	4.11	4.21	4.37	4.19	4.25	4.30	4.26
星空下複合餐飲	4.12	4.10	4.15	4.13	3.98	4.38	4.30	4.30	4.32	4.22
彭爸自助餐	4.29	4.17	4.13	4.37	4.22	4.02	4.19	4.20	4.25	4.20
全家便利超商 (二坪校區)	3.91	4.13	4.15	3.93	4.27	4.13	4.35	4.36	4.28	4.21

## 112 學年第二學期餐飲衛生服務滿意度問卷統計(第二校區)(n=449)

	價格 合理性	餐點 新鮮感	餐點 口味	餐點 份量	餐點 種類	服務 態度	餐點 衛生	餐具 衛生	工作人員 衛生習慣	整體 滿意度
美而美早餐	3.65	3.86	3.88	3.64	3.87	4.14	4.15	4.16	4.18	3.96
家常便飯自助餐	3.61	3.84	3.91	3.93	3.94	4.09	4.03	4.08	4.14	3.97
六滷川味麻辣	3.16	3.81	3.90	3.52	3.87	4.12	4.06	4.07	4.07	3.84
楓樹巷茶行	3.72	4.04	4.02	3.88	4.09	4.28	4.19	4.20	4.18	4.07
家常牛排	3.53	3.67	3.67	3.78	3.57	3.96	3.91	3.94	4.00	3.81
客家麵食館	3.76	3.79	3.70	3.85	3.72	4.03	3.97	4.02	4.05	3.89
享受煮義小館	3.87	4.10	4.10	3.94	4.06	4.09	4.19	4.18	4.19	4.11
愛在蔬食	3.97	4.00	3.89	4.00	3.90	4.13	4.05	4.07	4.07	4.03
凍心炸冰淇淋	3.42	3.98	4.06	3.70	3.88	4.20	4.10	4.13	4.14	4.01
老八餐飲	4.00	4.03	4.13	4.07	4.10	4.00	4.08	4.08	4.10	4.07
全家便利超商 (八甲校區)	3.87	4.08	4.09	3.91	4.19	4.08	4.24	4.25	4.18	4.12

(註：非常不滿意=1；不滿意=2；普通=3；滿意=4；非常滿意=5)