

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

112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
蓮莊餐飲	1. 4月12日稽核冷凍食品避免室溫解凍	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
小食堂滷味	1. 4月20日稽察冷藏庫內留有紙箱，易增加病媒侵入風險，要求拆卸紙箱再入庫 2. 4月20日稽察掀蓋式冷凍庫之門邊緣有污漬疑似黴菌群，要求立即清潔消毒。25日稽察餐商表示似黴菌污漬未能清除要更換新的膠條	<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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 4月7日稽察門框及工作區牆面有蜘蛛網。4月25日覆察未改善。 2. 4月20日稽察冰箱冷藏庫內留有紙箱，易增加病媒侵入風險，要求拆卸紙箱再入庫。25日覆察已改善 3. 4月20日稽察陳列貨架未整理分區分類管理。25日覆察已改善 4. 4月20日及25日稽察食品登錄資料不完整，食品登錄只看到三角飯糰，其他販售的品項要求資料補登	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
全家便利商店	1. 4月20日稽察學生使用餐桌面髒污，要求立即清理。25日覆察已改善。 2. 4月25日稽察進貨量時，食材不能直接置放地面，有些食材下面有墊輪子的滑車，建議可以多買幾個，當現場進貨時，可以放在小滑車上面，方便作業也符合食安規。餐商回覆會訂購改善	<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 checked="" 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 112.4.30

單位主管：


 張慈軒 師軒


 高淑芳

餐廳名稱：巧觀早餐店 餐廳負責人：陳段良

檢查日期：112年04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		7	12	20	25
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	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。	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。	4	5	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	5	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	5
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	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	5	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）。	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	5	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	5	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	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。	4	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	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	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
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折除外包紙箱，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

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。	5	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	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。	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器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	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)	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	4	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> <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	4	4	4
	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

張嘉軒
112-4-30

單位主管

衛生保健處 高淑芳

學務長

餐廳名稱：小食堂

餐廳負責人：黃靜琳

檢查日期：112年四月

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		7	12	20	25
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	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	4	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	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	5	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	5	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	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	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。	5	4	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	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。	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	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。	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	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	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	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。	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。	5	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	4	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。	4	4	5	5																								
	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	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	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。	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)	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	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> <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																					黃	黃	黃
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

張麗軒
112430

單位主管

衛生保健部
高淑芳

餐廳名稱: 老祥自助

餐廳負責人: 謝翔安

檢查日期: 112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

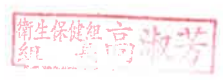
檢查日期/週數		7	10	20	25	
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	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。	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	5	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、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	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	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	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	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	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。	4	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。	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	5	5																								
	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	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	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	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)	4	X	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>7</td> <td>清潔</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>不銹鋼餐盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>不銹鋼餐盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>不銹鋼餐盤</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	7	清潔			12	不銹鋼餐盤			20	不銹鋼餐盤			25	不銹鋼餐盤							<p>劉新新</p> <p>李新新</p> <p>安安</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																									
7		清潔																											
12		不銹鋼餐盤																											
20		不銹鋼餐盤																											
25	不銹鋼餐盤																												

- 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 張新新
11-430

單位主管



餐廳名稱: 敬蓮蔬食 餐廳負責人: 佐孟宜

檢查日期: 年 四 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		7/12	20	25
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
	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	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	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. 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	2	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	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	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)	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)	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
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
	24. 驗收完成之原物料或半成品應折除外包紙箱, 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	2	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

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	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	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> <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 張志輝
112430

單位主管

衛生保健室 高淑芳 紅

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：星野複式 餐廳負責人：賴俊瑋

檢查日期：112年四月

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. 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。	2	1	20	25
	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	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	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	5	5	5
	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。	5	5	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	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	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	5	5
	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。	4	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)	4	4	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	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	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。	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。	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	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。	4	4	4	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。	4	5	4	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	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	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)	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	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。	X	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> <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	賴	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																									

- 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

張嘉輝
112430

單位主管



餐廳名稱: 東江餐飲

餐廳負責人: 賴傳政

檢查日期: 112年04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		7	10	20	25
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	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。	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	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	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。	4	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	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	5	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	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。	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	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	4	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	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	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	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	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。	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。	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	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	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	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。	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> <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																					賴	賴	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																									

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 張金平
112430

單位主管

衛生保健組 高淑芳

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：110年11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		7	12	20	25
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	5	5	5	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。	5	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	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	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	3
	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...	5	5	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	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。	5	5	5	5
	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， <u>離牆離地</u> 置放，容器應保持清潔。	4	4	4	3
	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	✓	X	✓	✓
備註/簽名		蕭宇辰	蕭宇辰	蕭宇辰	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。

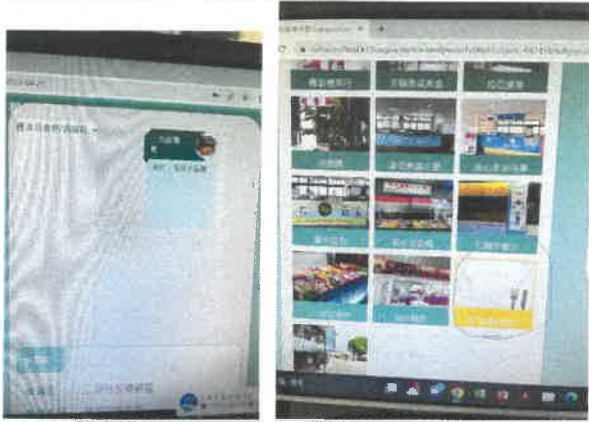
檢查人員

張新軒
112430

單位主管

蕭淑芳

學務長



4 月 25 日稽察食品登錄資料不完整，食品登錄只看到三角飯糰，其他販售的品項要求資料補登



全家便利商店



4 月 20 日稽察學生使用餐桌面髒污，要求立即清理



4 月 25 日稽察進貨量時，食材不能直接置放地面，有些食材下面有墊輪子的滑車，建議可以多買幾個，當現場進貨時，可以放在小滑車上面，方便作業也符合食安規

哥文達手作瑜伽蔬食店



4 月 7 日稽察門框有蜘蛛網。
4 月 25 日覆察未改善。



營
張
青
意
錦
軒

4 月 7 日稽察門框有蜘蛛網。
4 月 25 日覆察未改善。



4 月 7 日稽察工作區牆面有蜘蛛網。
4 月 25 日覆察未改善。



4 月 20 日稽察冰箱冷藏庫內留有紙箱，易增加
病媒侵入風險，要求拆卸紙箱再入庫。
25 日覆察已改善

營
張
青
意
錦
軒



4 月 20 日稽察陳列貨架未整理分區分類管理。
25 日覆察已改善。

蓮莊餐飲



4 月 12 日稽核冷凍食品避免室溫解凍。

4 月 25 日覆察已改善。



小食堂滷味



4 月 20 日稽察冷藏庫內留有紙箱，易增加病媒侵入風險，要求拆卸紙箱再入庫。

25 日覆察已改善。



4 月 20 日稽察掀蓋式冷凍庫之門邊緣有污漬疑似黴菌群，要求立即清潔消毒。

25 日稽察餐商表示似黴菌污漬未能清除要更換新的膠條。