檔 號:114/030501/ 文號:1140200062

日期:114年1月16日

保存年限:3年

簽 於 衛生保健組

速別:普通件

密等及解密條件或保密期限:

主旨:檢陳本校「學校餐飲衛生十二月份報表」詳如附件,簽 請核示。

#### 說明:

一、教育部預於114年3月下旬(15-30日)擇一日至本校進行餐 飲衛生訪視,關於二坪校區景觀餐廳須裝置的紗窗、廚 房泡棉牆更換成不銹鋼以及天花板油漆剝落等(如附件 一),已彙整檔案交予採購保管組同仁及組長,建議運用 寒假期間修繕,衛保組將於2月25日(二)衛生委員會議作 改善施作報告。

#### 二、二坪校區

- (一) 巧麒早餐店:牆壁有小洞易有藏汙納垢之疑慮。
- (二)彭爸麵食館:(1)冷凍庫結霜,鴨肉未標示入庫時間及進貨日期。(2)炒鍋已刮傷應汰舊換新。(3)地面、牆壁及天花板有小洞應填補。

#### 三、八甲校區:

- (一)圓廳:用餐區之電扇、空調出風口積垢;且未開啟風扇、空調及窗戶,油煙味重。
- (二)國際美食:牆面油漆剝落、壁紙破損。
- (三)楓樹巷: 熱藏紅茶溫度35℃-販售時間超過4小時, GHP §22-3: 食品之熱藏(高溫貯存),溫度應保持在 攝氏六十度以上。

#### 四、因應寒假期間:

- (一)兩校餐廳採輪值方式營業,已於LINE通訊軟體通知各 攤商至「教育部校園食材登入平臺」確實登入「不供 餐」時間,並確實於供餐時間上傳食材及菜單。
- (二)提醒兩校區攤商寒假之病媒防治應包含「鼠類」,且

國立聯合大學

第1頁 共3頁 線上簽核文件列印 - 第1頁/共41頁

文號:1140200062

須配合病媒防治消毒後進行大掃除;並於2月14日8:30 於二坪校區國際會議廳舉辦「餐飲在職教育研習 會」,提交「病媒防治報告書」予總務處採購保管 組,所以邀請孫佑仁先生與會。

會辦單位:

傳加問點亦屬

·<u>·</u>

種的中國學

第2頁 共3頁 線上簽核文件列印 - 第2頁/共41頁 文稿頁面 文號:1140200062

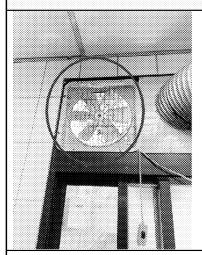
第一層決行 承辦單位 技 術 林宜萍 0116 助理員 林宜萍 1209 #性保健組 高淑芳 0116 1356 學 生 韓建遠 0117 事務長 韓建遠 1308 裝 第一層決行 會辦單位 總務處採購管組: 1. 二坪校區景觀餐廳須裝置的紗窗、廚房泡棉牆更換成不 銹鋼以及天花板油漆剝落等盡速於於2月25日(二)衛生委員 會議作改善施作報告前修繕完成。
2.配合於2月14日8:30與會二坪校區國際會議廳舉辦「餐飲在職教育研習會」,餐商提交「病媒防治報告書」予總務 處採購保管組 <sup>行 政</sup>孫佑仁 1031 株職保養無 吳聲傑 1727 1. 本案請採購保管組注意受會及改善時效。 2. 務必於2/25前完成二坪校區景觀餐廳改善項目,並督導及完成其他餐商缺失改正事宜。 <sup>總務長</sup>林坤彦 10114 第一層決行 決行 ★林例怡

1416 蔡豐任 0218 1528 線 如擬,並依總務長意見加速辦理。 校長 侯帝光(丙) 1529

第3頁 共3頁 線上簽核文件列印 - 第3頁/共41頁

## 二坪校區景觀美食街照片

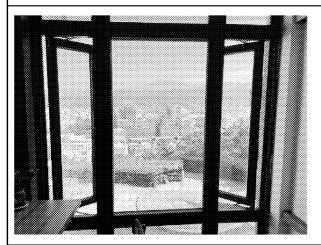
## 彭爸麵食館

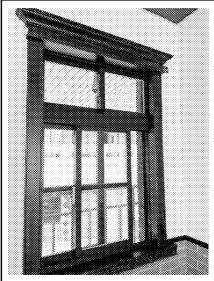


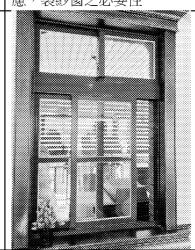
評估烹調區之排氣空氣窗,裝紗窗之必要性



評估大門已有空氣簾,考量仍有蒼蠅侵入之慮,裝紗窗之必要性









評估建議用餐區共有 4 個需裝紗窗

第 1 頁·共 3 頁 線上簽核文件列印-第4頁/共41頁

### 二坪校區景觀美食街照片

## 石灶麻辣商行



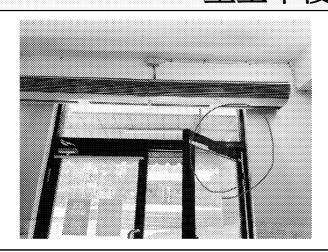




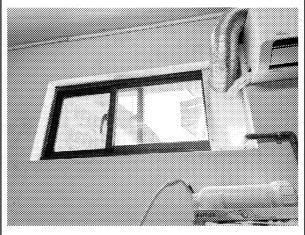


評估建議共有5個需裝紗窗

## 星空下複合餐廳



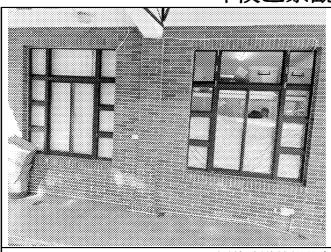




評估烹調區之排氣空氣窗需裝紗窗

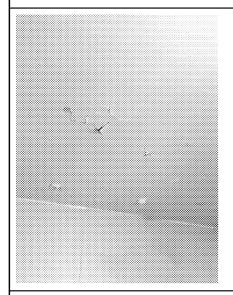
第 2 頁·共 3 頁 線上簽核文件列印-第5頁/共41頁

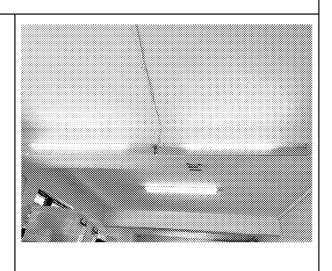
### 二坪校區景觀美食街照片





評估建議外部共有 2 個需裝紗窗





天花板油漆脫落有食安風險,評估建議宜進行粉 刷油漆工程。

烹調區未達法規 200 燭光,評估建議新汰換燈 管。





評估建議烹調區爐灶應設不锈鋼材避免有消防風險之慮。

第 3 頁·共 3 頁 線上簽核文件列印-第6頁/共41頁

### 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』\*18

113年12月	份餐數衡生稽核報告:二坪山校區	
融商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
	1、3日烹調區插座髒污。	■已改善 □未改善□改善中、持續追蹤
小食堂滷	2.3日食材容器表面髒污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
味餐飲店	3.3日爐灶下面髒污,應定時清理。	■己改善 □未改善□改善中,持續追蹤
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	4. 3日食材分裝容器未標示應標示之品名及日期等。	■已改善 □未改善□改善中、持續追蹤
	1.3日庫房有蜘蛛網、要求立即改善。10日追蹤已改善	■己改善 []未改善[]改善中、持續追蹤
	2.3日電扇髒污。10日追蹤已改善。	■已改善
77 34 B ST	3.3日烹調區插座辦方。10日追蹤已改善。	■已改善 □未改善□改善中、持續追蹤
巧麒早餐	4.17日牆壁有小洞易有藏汙納垢之疑慮。	□已改善 □未改善■改善中、持續追蹤
店	5.17日打卡鐘有汙垢,平時應保持潔淨。26日追蹤已改善	■已改善 [[未改善]]改善中、持續追縱
	6.26日結束作業時應將裝有油品之茶壺嘴封閉避免有病媒	
	侵入之風險。	■已改善 □末改善□改善中 + 持續追蹤
***************************************	1.3日地面濕滑。	■已改善 [[未改善]]改善中、持續追蹤
蓮莊自助	2.3日食材相關之容器直接置放地面。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
餐	3.3日抽油煙機有油煙積累。	■已改善 □未改善□改善中,持續追繳
	4.10日電扇髒污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追縱
荷香園麵	1.3日煎台有食物殘留。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
食館	2.3日開水機表面髒污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
凍心凌冰		and a second to the second sec
淇淋	1.3日天花板破口已改善填補。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1.3日可即食之紅茶置放在高污染之位置,已立即改放妥	■己改善 [[未改善]]改善中,持續追蹤
	適區位。	m Service Control and Service
爱在疏食	2.10日生熟食砧板未明確區分。	■己改善 【未改善】改善中、持續追蹤
素食	3.10日空調出風口有蜘蛛網。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
	4,26日使用罄之調味料空桶應立即移除。	■己改善 □未改善□改善中、持續追蹤
1	1.3日飯鍋表面油垢攤污,要求限時改善。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
i .		□已改善 □本改善■改善中,持續追繳
1 1 1 2 2 2 2 2		□已改善 □未改善■改善中,持續追蹤
	4.17日地面、牆壁及天花板有小洞應填補。	□已改善 □未改善■改善中,持續追蹤
	1.3日髮帽未完全包覆有毛髮掉落之風險。17日追蹤已改	■已改善 【本改善】改善中,持續追職
المراجع	<b>*</b>	
石灶麻辣	2.10日電扇餅污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追瞰
商行	3.10日配線底盆應加防水保護蓋。	■己改善 □未改善□改善中、持續追蹤
:	4.17日電扇攤污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
星空下複	1.3日氣窗邊有蜘蛛網。	■已改善 □未改善□改善中、持續追職
1	2.10日空氣巢髒污。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
	1.3日進貨時,食品直接置放地面。	■已改善 一未改善 □改善 □未改善 □改善中、持續追蹤
1	2.26日垃圾桶垃圾滿溢未加蓋。要求立即處理。	■已改善 □未改善□改善中,持續追蹤
1	日本改善之項目、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
	定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表。檢查2至3次並言	
◆衛生管理	檢查紀錄表為0.5分表示,如完全合格為5分,部分合格則有	t情况给為1-4分·完全不符合為0
分詳如附		

製表人:張慈軒 113.12.31

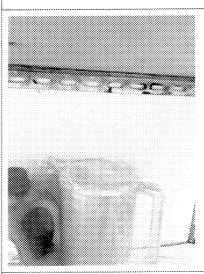
單位主管:

第1頁,共28頁

第 1 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第7頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片\*\*\*\*

### 巧麒早餐店

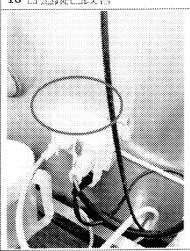


3 日庫房有蜘蛛網,要求立即改善。

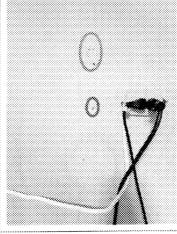
3日電局翻行。

10 日追蹤已改善

10 日追蹤已改善



3 日烹調區插座難污。 10 日追蹤已改善



17 日牆壁有小洞易有藏汗納垢之疑慮。



17日打卡鐘有汗垢,平時應保持潔淨。



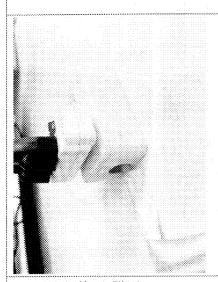
26 日結束作業時應將裝有油品之茶壺嘴封閉避免 有病媒侵入之風險。

26 日追蹤已改善 有稿:

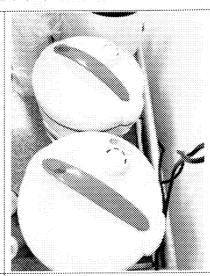
第 2 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第8頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 \*\*\*\*

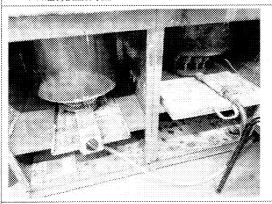
## 小食堂滷味餐飲店



3 日烹調區插座攤汚。 10 日逾蹤已改善



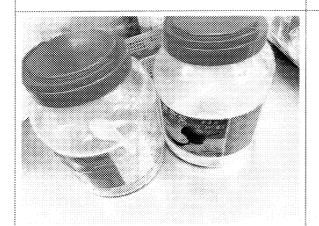
3 日食材容器表面髒污。 10 日追蹤已改善



3 日爐灶下面鄰污。



3 日食材分裝容器未標示應標示之品名及日期等。

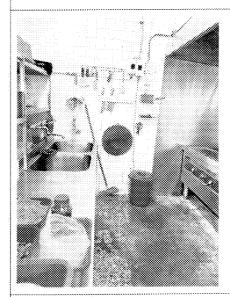


3 日食材分裝容器未標示應標示之品名及日 期等。

第 3 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第9頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片\*\*\*\*

## 蓮莊自助餐



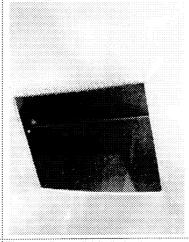
3日地面濕滑。



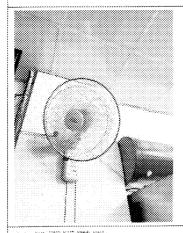
3日食材相關之容器直接置放地面。



3日食材相關之容器直接置放地面。

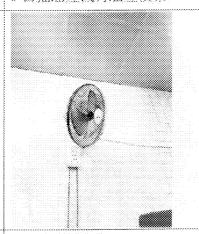


3 日抽油煙機有油煙積累。



10 日電扇聯汚。

17 日追蹤已改善。



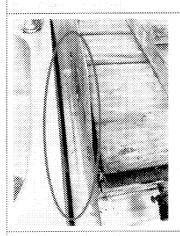
10 日電扇髒污。

17 日道蹤已改善。

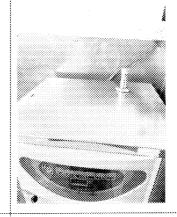
第 4 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第10頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 \*\*\*

## 荷香園麵麵俱到



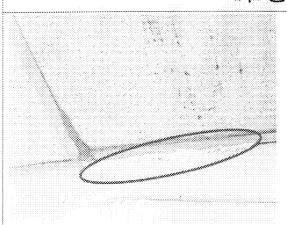
3 日煎台有食物殘留。 10 日追蹤已改善



3 日開水機表面髒污。

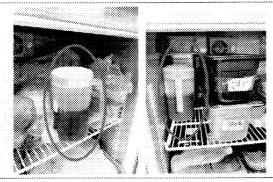
10 日追蹤已改善

## 凍心凌冰淇淋



3 日天花板破口已改善填補。

# 愛在蔬食素食



3 目可即食之紅茶置放在高污染之位置,已 立即改放妥適區位。

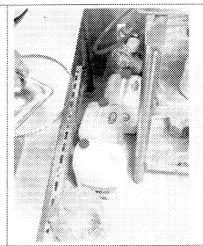


10 日生熟食砧板未明確區分。

第 5 頁 · 共 28 頁 線上簽核文件列印 - 第11頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片共享率





10日空調出風口有蜘蛛網。

17 日追蹤已改善

26 日使用馨之調味料空桶應立即移除。

## 彭爸麵食館



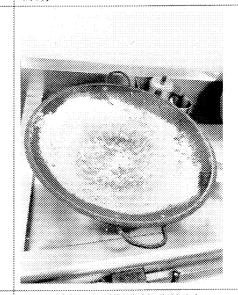
3 目飯鍋表面油垢髒污,要求限時改善。



3 日冷凍庫結構,鴨肉未標示人庫時間及進貨 日期。



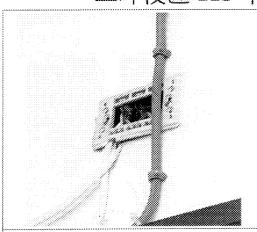
10 日煙害防治貼紙已剝落應要換新。



10 日妙鍋已刮傷應太舊換新。

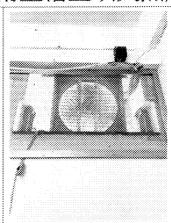
第 6 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第12頁/共41頁

## 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片#\*\*



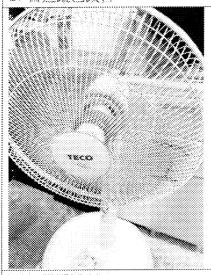
10 日配線底盒應加防水保護蓋。

17日追蹤已改善。



17 日電扇髒汚。

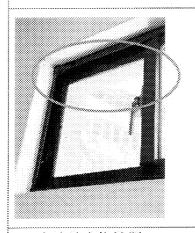
26 日追蹤巴改善。



17 日電關髒污。

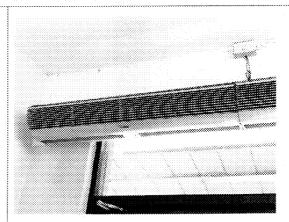
26 日追蹤已改善。

# 星空下複合餐廳



3 目氣窗邊有蜘蛛網。

26 日追蹤已改善。

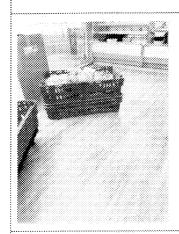


10 日至氣簾髒汚。

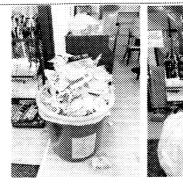
第 7 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第13頁/共41頁

# 二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片\*\*\*

# 7-11 便利商店









26 日垃圾桶垃圾滿溢未加蓋。要求立即處理。

第 8 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第14頁/共41頁 国立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

	- March - 176 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186 - 186		Access 6			
100 m	3 4 30 July 1		384 3			
- 100 at 10 at 100 at 1	38 Also 19 miles	A 2 100 10 18 15		1.50 MC 200 3800 1 A	8 K 20 1 W	- 2.1
330, 339 2, 436 1 40	- G.≥ 40000	<b>%</b> -> 0 7 /			and water to the	23

柳黄月期/海滨	.3	1/0.			2,
L. 商工度审核整合清潔的沒色工作衣帽、頭髮寫有效覆蓋、適時載口華	14	4	•		14
2. 工作中人員應項時保持就淨的雙手,不得蓄圖指甲、定指甲油、飲飾作 手級、亦不得宜採提升高及節物等。	7	2,50	<b></b>	Lá.	Ų
	*	*	<b>.</b>		**
<ol> <li>(1) 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理援始能工作·若有傳統 或傷口。不得從事與食品有關之工作。</li> </ol>	* 5	5	<u></u>	•	5
	Li-	i.de			Ų
0. 作業場所以現補、前餘稱應加蓋、防滿、易清洗;以及及前餘應適當自	w J	7			ļ
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水及濕滑、精質、天花板、支柱。		```		á.	
宿、授师、炒門等應保持清潔,避免灰壁、油污、蜘蛛坊间、冷氣瓷 8. 作業場所標本設施通過梅、塞有載油設備及防治無線入餐之設施。最後		<u> </u>		6.42	
乾無有適當功能經常清理維持清潔。 ()、使用之用具、刀具、站板、容夠、冷凍冷氣準、應依主、整食完全器					
其中刀具及站板领明顯標示相色,以利區分,防止生熟食交叉污染。 10. 原材料、半成品、成品、食品容易具等應分類效置層架、提板、或推。	Ж.,				4
11. 益泉食品之容易卷清潔、加養並具完整實合性。	4	4		\$   1.5	4
12. 切割夠理然含前應確認接面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒	ล้องของเหมืองของของ	á,			
13. 應在工作分上調理食品、與食品製備無關之物品不可放置的食品符業 (私人物品不得效置於工作調理場所)。		4			ξ,
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。	6	4			Ľ.
15. 熱食医及配餐医應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	44.				
16. 工作人员调理热食前應先次子款乾净子套與口罩。(無熱食切別者打	X) 4	4			
17. 崩房內及烹調區不可留置化學級蟲劍、清潔用品。	4	14			
[8] 熱存食品中心温度應在 GO C 以上、食品調製後、置於室温下不得超;	9 /	TV	**************************************	***************************************	
3 小時·(無熱藏食品者打X:熱藏溫度 60℃以上 5 分·60℃以下 3 分	. 3 3 .	M.			W
19. 販售之冷藏食品中心温度 7℃以下,乳製品應在 4℃以下(符合者 5 毫 不符合者 0 分)	X	X		X	
20. 每日检查冷凍/冷藏海温度兼記錄:冷藏海温度 TC以下凍結點以上, 液藻温度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏藻外部檢視温度,保持冰箱清:		Ų			(
21. 販售食品不得有過期、變質、或前線之情形、有過期、變質、或為均 應立即執設、待納毀或退貨者應隔離標準並專區效置。		14			1.
22. 磨棄物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、蜜封故置於曆 i 處理區、每日清理回收區及垃圾桶。					1
23. 包装食品之包装無破損、標示高符合包裝食品標示規定、散裝食品度作案整驗收配錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進貨董等)	W.				٧,
24. 輸收完成之原物料或半成品應拆除外包紙前、構建析藏於符合衛生制 之處所(於料集、冷凍、冷藏庫)、防止裝置及受到污染。		14			L.
25. 依照食材驗收標準驗收食材包浆、品質、標布、規格及產品溫度並認	7 4	U	•		
26. 水箱备装食品不得超過浆数量之7成且不超過浆数線、其能等持分3		14			

					<b>\$</b> ~.				
					ÿ×.	<i>\</i>			
		f.	<u> </u>		ģ.,				
			£			\.		i in	
	8	/	<i></i>		À	Ņ		Ď	
					1	7			
	8 #/	48判象基金等表布	物用外航金品名稱	16:31/2:16 (2:3:25 16)	7	1			1
							*2		
		944年第4分27(今) 8869年登22年4日2	***************************************	***************************************	X	X			X
4		用数算型推動线影合: ************************************			4	4			4
***					X,	X		X	×
				5000000000000000000000000000000000000	X,	Δ.		ļ	X.
- Breeze		油思花练饰的量及最高		**************************************	X	X,			X
	7. # x:	先现金计解表现金品/	\$ 3 并的清楚现代,不	可同時表達合使用。	4	Q.			4.
3	0, 18,18,	用器表示分割。合品的	Shorte 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18, 18,	使用、管理表次经。	Q.	4/			4
Q		不吸用的分类工作等。 用食用水塊、無浆水料		K級例以置專用本語的:	X	X	X.	V	X
	μF	冷藏水區 48 正明起绕	* A		ļ,	4			***************************************
3				,会餐者留存至少一份。 各保留一份、置於70	12				4
<u>.</u>	% å.	<b>我那色之情形</b>	······································			4			۴
				得有鉄口、製造、變形、		1.00			
3	12. pt 11	· 丰成品、成品、食。	;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;;	企業及網等無限效果機	ĺ.	ů.			J.
Sec.		食品思究克里温斯林· 可及理之食材及半成;	~.		Y				Q.
		<b>本签存权业权不清证</b> 。			ļ.,				V
2	-	indrocedeseed contribios and refractional and action because in the contribution of th			l			<b></b>	<b></b>
		38 6 17 37 75 18 75 76 18 9 sc s 38 oct . 38 st. 3 - 10		食材應分類效置簡單。 3期以先進先出為原則。	u.	4			U
2		道推示日期·以先选;		大等思介领,分易所存。 通期食品。	Ų.	l.			ú

1. 知違反本管理檢查紀錄表之項目(分數3.5分以下)。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。依違反合的條款捐款 2000 元/次、並以【務賬衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處實。

2. 新達餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期,第二個月起未接規定完整登錄者,依達反合的係款罰款,500元/日,進日罰款。

第 10 頁 · 共 28 頁 1 · 7 線上資核文件列印 - 第16頁/共41頁 国立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2019年8月20日初定 版名編句為[8] 整照各者人。至文文 检查日期:1/3年/2月

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1.3	10			3
<ol> <li>員工應穿戴整合清潔的淡色工作衣帽。頭髮露有效覆蓋、適時数口罩。</li> </ol>		Ų.	***********		
2. 工作中人員應續時保持乾淨的雙手,不得蓄電指甲、塗指甲油、數飾物。	s desir	<b>y</b>	<u> </u>	3/2/	
手站,亦不得全核设于霜及施物等。	No.01**	5			
3. 調製食品時期主飲食、吸料、前攤鄉及其化可能污染食品等行為。	5	ζ			İ
4. 從業人員手上有傷口時應條過適當的包紮和處理儀的端工作, 發有傳送多	ţ	· gov		4.45	
表傷口,不得從事與食品有關之工作	17	5	ļ		
<ol> <li>作業場所使用之需具、容器應有固定或所效量、無保持清潔。</li> </ol>	8.4	4			U
6. 作業場所垃圾場、原餘網惠加蓋、助滿、易清凍:垃圾及府餘應適當分表	1	1		₫.	
- 存放、且應每日通時清理。 7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或溶滑、論型、表花版、支柱、3					
	3				Ł
8. 作業場所排水環境領域機、應有數場設備及防治病媒入侵之設施:較適等	منسسلين	سسسه الا	<b></b>		
施德有適當功能經常清 <b>理維持清潔</b> 。					
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷水冷凝净、應依生、熱食完全甾誌		1		1,57	1
其中刀具及結核須明顯標示顏色,以利區分、防止生熟食交叉污染。			ļ		
10. 原材料、丰成品、成品、食品容易具等應分類改置層架、模板、或排車	4	IJ.	ļ		
11. 益民食品之容易應清潔、加養並其完整密合性。	Line.	d.		4	1
12. 切影測理熱食前應確認接面、刀具、結擬、布巾、採布已經清潔、消毒	TW.	u.			
13. 惠在工作台上调理食品,與食品製備無關之物品不可效置於食品作業員	15	4	<b>********</b>		
(私人物品不得效量於工作調理場所)。	1.	l i de la composição de	<u> </u>		
14.作業區應隨時保持清潔、食物應達、垃圾等不可留置工作台及地面。	)	4			
15. 納食溫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。	li.de-	4-			
16. 工作人舞调理熟食前應先洗手飯乾淨手套顧口罩。(無熟食切割者打X	ŢX.	Į×.			
17. 動房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。	L\$	4			2
18. 熱存食品中の温度無在BUC以上、食品調製後、最於宝温于不得起過	X	X			
3 小時·(無熱藏食器者相 %: 熱藏溫度 60 C以上 5 分·60 C以下 3 分)	× ( / )	ļ	ļ	<b></b>	IJ
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下、乳製品應在4℃以下(符合者当分、 ▼四人★の人)	ΙX	X		X	
本符合者()分) 20. 每日检查冷凌/冷藏原温度並記錄;冷藏原温度 7(以下凍結點以上、冷		<b> </b>	<b></b>		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		4		\$	
21. 叛售食品不得有過期、變質、或無壞之情形;有過期、變質、或無壞者		Ψ			
為立即請致、行請致或退貨者應關維擇鐵並奉係效置。		ļ	<b></b>		
22. 雇棄物應依性質分類聚存、易寫取者於作業結束後、審封效置於廢棄制	۱ų	4			
麦度医,每日清度回收医及垃圾桶。 2001年2月2日 - 400年2月2日 - 2011年2月2日 - 2011年2月1日 - 2011年2月2日 - 2011年2月1日 - 2		ļ	ļ		08000
23.包装食品之包装無收損、標準零符合包裝食品構不規定、數裝食品應用 作完整輸收紀錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進資董等)	44	14			
24, 磁收完成之原物料或半成品應排除外包燃箱。儘速附減於符合衛生規(<		1	<u></u>		
之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。		13			N
25. 依照食材物收得单轮收食材包装、品等、糯米、烧粉及煮品温度並完除	14	14	***************************************		
		15			Ů.
26. 本籍盈景食品不得超過裝載量之了或且不超過裝載線,並能保持冷凍? 品中心温度-18℃以下、冷藏で医2第14項線共28%頁8米。	14	14			1

			· 食材、半成品、生熟/ 七出為原則 · 不得智麗	\$\$&\p\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	5	5			1
. X	'8. H. W	数条料的存储所 5.通	<b>《我好,我给,清凉</b> :			4			u.
300	9. 水績	i de la fina	2期、夏斯·斯默等/		4	Ç			u.
2 3 3	************		· 解凍過程避免変义的		4	4			ټ.
- }~		·			18	4.			a.
\$50	12. 19.19	Tirina di manana mangana mangan kanggan panggan manggan panggan panggan panggan panggan panggan panggan panggan	5784 <u>427</u> 242	<b>公茶及用条件以以至</b> 件	in distance				4
	W.B.	<b>有限色之情形</b>	A之基、餐具容易具本		Å	Q.			4
	非金		・実践はな異例発生力	金裝者留存至少一份。 各保留一份、IIか7C	Ŭ.				4
**************************************	5. <b>(</b> F. F.	***************************************	<b>各年至少排除一次</b> ()	CHANTAN CEN	X	X			X
	6, 18,18,	用领从外发制、食品/	多加勒原住規定即存。	使用。管理及此样。	5	5			4
	7. M M	光彩食材料光彩食品;	美器具的者法裁伪。不	可用时或混合使用。	u.	4			۵
	8. /# /#	油度沉淀物的复数症:	NU收集 (無油炸牛)	7.3	ĺχ	X			V
	9. # #	·食器////////////////////////////////////	(性)(無限報告分分・)	<b>有我被发展者是分</b> 以下)	K	X	K		Ж.
			基油炸者(TX)(以纸米 脂肪酸 25以上者 3 分	. <b>发色者</b> 5 分~39 <b>维热的</b> )	X	X			X.
	<ol> <li>應遭照教育部推動校園食材登錄半臺之政策,於供應購食當日完成, 登載每日英華、食材(含調味料)、供應商、範色照片等資料上傳。</li> </ol>								d.
	2. # %	<u> </u>	灰细胞法规者3分//	\$ 18 00 12 X 第 46	LX.	X		×.	X
	3 #8	松州祭共全省名稱	物型热液食品名格	937/24/23/74					
					3/	3/			4
		/		/		1	1/2	7	X
X						¥%.	<u>, C.</u>		A.
<ul> <li>3</li> </ul>									

1. 如還及本管理檢查紀錄表之項目(分數3.5分以下),第一次由檢查人員告知不符規定事項並記 終由簽商簽認、於再次檢查符仍未改善或一學期申第二次違反規定,依違及合約條款罰數 2000 元/次,並以【祭數衛生檢查不合格(罰款)通知單】含細相關處案。

2. 新進餐商校園會材登錄千臺作業給予一個月級衝點,第二個月起未接規定完整登錄者,依違反合約係款罰款 500元/日,逐日罰款。

检查人员

第 12 頁・共 28 頁 線上簽核文件列印 - 第18頁/共41頁 はみ、13 ・ ・

## 国立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日8日

	13				2,
1. 真工應穿載整齊清潔的沒色工作衣帽、頭髮需有鼓覆蓋、適時故口罩。	de de la compansión de	4-	******		Ţ
<ol> <li>工作中人員應隨時保持乾淨的雙手。不得蓄留指甲、雲指甲油、截動物。</li> </ol>		·	<b>*</b>	\$000000 	
手续,亦不得尘珠笺手霜及身物等。		\$	S.		\$
3. 調製食品時禁止飲食、吸料、前價鄉及其他可能污染食品等行為。	5	3			
1. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後給能工作,等有傳染線	Ç.	4			نسد
<b>成傷口,不得從事與食品有關之工作。</b>		12			
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所收置,並保持清潔。	13	4			
<ol> <li>作業場所垃圾桶、割餘桶惠加蓋、防滿、易清洗、垃圾及割餘惠通當分別</li> </ol>	ĬŢ,	*******		andondence:	
存效,且用每日通時清理。		4		2.2	\$ \$
7. 作業場所之地面應係持清潔、避免積水或濕潤、脂豐、天花板、支柱、層	ĹĻ.	u.			3
項、设飾、炒門等進保持清潔、逆東灰塵、油污、炒蛛坊網。	<u> </u>				- <b>5</b> 00 - 5000
<ol> <li>作業場所排水設施頂通暢,應有裁油設備及防治病媒入侵之設施;裁油買</li> </ol>	<b>C</b>	Ü			U
施展有適當功能經常者理維持清潔。	¥				e e e e e e e e e e e e e e e e e e e
1. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷蔽準、應依生、熟食完全器隔。 其中刀具及砧板須明顯標章顧色、以利服分、防止生熱食交叉污染。	5	4			1
	6			<b></b>	
[0. 學材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、模板、皮推車。	بسسين	<i>\\</i>	\$		
1. 益裝食品之容器應清潔、如蓋並具完整實合性。	\$	<b></b>			1
2. 切割调理熟食消養確認接面、刀具、結板、布力、抹布已經清潔、消毒。	44	die			4
3. 應在工作台上詢理食品、與食品製備無關之物品不可被置於食品作業品					1
(私人物品不得放置於工作調理場所)。	<u> </u>		<b>.</b>	*********	- % 
4. 作業器應隨時保持清潔,食物從法、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5			,
<ol> <li>結合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。</li> </ol>	14,5-	4.7		3/4	Ĭ.
6. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾净手套與口單。(無熱食切割者打員)	X.	X.,			*
7. 前房內及烹調區不可留置化學收益劑、清潔用品。	Į.	4			•
8. 熬存食品中心温度患在 60℃以上。食品调製後,置於室溫下不得超過。	ĺγ	V			
3 小時。(無熱義會品者打X: 熱藏溫度 60°C以上 5 分、60°C以下 3 分)。					
9. 販售之冷藏食品中心温度 TC以下, 乳製品應在 4℃以下(符合者5分。	IV.	V		1/4	
<b>不符合者</b> [0分]		<u> </u>	ļ		
第. 每日检查冷凍/冷藏集溫度並記錄:冷藏集溫度 TC以下凍結點以上。冷	4	4			l.
凍養溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持水箱清潔。			<u>.</u>	<u>.</u>	
(1) 販售食品不得有過期、餐貨、或期環之情形;有過期、餐貨、或期間者 角立即網股、傳輸股及退貨者應隔離採減並專區放置。	5	<		Ç	
2. 培養物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、密封效置於廢棄物	<u> </u>				
·····································	5	Ü			
3. 起装食品之包装無效額、標示寫符合起装食品標示規定、軟裝食品應置	ļ	71.	<b>.</b>	<b></b>	
作完整输收犯额(包括供息商资料、品名、建資日期、建資量等)	3	Sugar			Ž
4. 驗收完成之學物料或羊成品應的除外包紙箱、儘速貯藏於符合衛生規定	K	LJ.			
之義州(統科集、冷凍、冷蔵庫)·防止變質及受到污染。					
15. 依照會材驗收標準驗收會材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	d			
16.米前岛长食品不得到为菜板繁之了或且不得通菜板煤,煮碗保持分水食	<b></b>				ii
. e.g., 1999 -	4 3	1.1.	81 A É	200	1 1

			食材、牛成品、生熟(    出為原料、不評問置	14月分類、分医時存 週期会品。	· U	5			4
A Comment				全村原分類集置着第 1 构以先进先出為原則	1 1	Ç			¥.
	29. 不得	\$00\$0000000000000000000000000000000000	9 <i>7</i> 0、200、2000年月	18 W + MM (* 15 (* 11 ) /	andrews	5			4
			· 解单边标题更复义为	·		L.			ų.
1.					12				Q.
	32. <b>4:11</b>			2824882221	2	Ū			Ų.
	33. \$2.9			得有执口、紧键、变形	`\\	4			u.
	31. 43 3 1 42	製作完成之食的·應(	· 4.88(1.4.8) # 5.7	金製者留存至少一份 各保留一份·置於70	1 8	4.			ų.
		水塊須符合物生標準, 用食用水塊、無製水)			X	K			X
00000000	36, 48, 48,	用用及清潔的一个為	医加纳氏体现代射体	使用、管理及定理。	5	4			4.
8000000	37. A 22	<b>法混合计算法混合品</b> 。	第3.8的者先提供。3	可同時或混合使用。	Ų.	4			4
***************************************	38. 16 14	<b>由度犯罪领制量及</b> 取了	[] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [	7 X)	X	1~2			<b>3</b> 4
0.00000	39. % 4	· (* 8 : : : : : : : : : : : : : : : : : :	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	KRUKASOUT	i.	K.		•	4
decidorecon			無油作者打入)(以低) 脂肪酸 2%以上者分分	() () ()	*   	ķ			¥
despignessons	<ol> <li>應遵照教育部推動校園會材益經平臺之政議,於供應賠食當日完成, 整數每日菜單、會材(含蝴蝶科)、供應药、菜色照片等資料上傳。</li> </ol>								Ų.
	12. X H	条款的生管理事項(達	及相關法規者3分)/(	新江·明·夏·夏·秦·蒋		X			X
	8 #4	<b>依刘长县全省之场</b>	检测热磁食品名称	拉思冷藏食品名格	1/2	# \$2	*	<i>#</i>	
								7	7
				:		7		7	
~ }									200000000000000000000000000000000000000

1. 如建反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5分以下)、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建反規定、依違反合的條款罰款 2000元/次、並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會問相關處金。

2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業約予一個月後衡期、第二個月起表接規定完整登錄者、依違及 今約條款別款 500 元/日、選員罰款。

 國立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定 餐题名稱: 第5元9助 餐廳自責人: 養/傳/清/ 检查日期: 1/3 年 1~月

・魅名稱: 多知 別 教験負責人: 281 つ 26)・ 检查日期: 11> 年		ä		*******	*****
**************************************			T		
		40	ļ.,,,,,	33.0	
1. 員工魔家教整套清潔的沒色工作衣帽、頭髮需有效覆蓋、適時数口罩、	3.				Ú
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、食指甲油、數餘粉		4	<u>.</u>	\$	\$
手線、存不得愛林護手霜及藥物等。			**********		7
3. 調製食品研禁止飲食、吸菸、鉤指鄉及其他可能污染食品等行為。	5	5			ŧ
<ol> <li>1. 沒業人員手上有傷口時無經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染。</li> </ol>	5	ς			*
成傷口,不得從事與食品有關之工作。					
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並得轉清潔。	14	5			
1. 作業場所以規補、廢餘補應加益、防涡、易清洗:垃圾及府餘應適當分。	14	Ų			
- 存填:1.8.6.13.13.4.12.4.					
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、驗學、天花板、支柱、/		3	á.		
the call the angle of a section of the latter of the control of th		U.			Ž,
『乾寒有適當功能經常清理維持清潔》 3. 44 田 × 田田 、 71日、214日、 212 、 22 、 24 本 24 年 2 年 2 年 2 年 2 年 2 年 2 年 2 年 2 年 2	constantino				
9.使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、無食完全區隔 其中刀具及砧板領明顯標示賴色,以利區分、防止生熟會交叉污染。	1	4	1.40		L,
9T T 67 8T (X 99 9X 98 73 F99 48 93 93 C) 1 PO 47 F93 X 1 C (X 12 D 27 F95 X 1 C (X 12 D 27 F		 Q			 . Need
10. 草材料、半成品、成品、食品容易具等應分類效置增架、稅板、及推準		بتنكسية		G.,	
11. 鱼浆食品之容器阅读器、加基基具完整密合性。	14	4		1 de 1	
12. 切割調理與食前應確認接面、刀具、码板、布巾、抹布已經清潔、消毒	* 44	<i>L.</i>			١,
13. 應在工作台上調理食品、與食品製備無關之物品不可收置於食品作業員		Tų.			4
(私人物品不得效置於工作調理場所)。	*   \$				
14.作家签观通时保持清深、食物成准、垃圾客不可能置工作自及地面。	5	 V			1
15. 熱食區及配餐區應注意工作人員手指不可獨及餐具之內面成食品。	1.2	C.			
16. 工作人員調理期食前應先洗手載乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打員	12	T		*********	¥
17. 船島內及東網區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。		4			
18. 热存食品中心温度應在 60℃以上、食品调製後、置於室温下不得超過					
3小時·(無熱報食品者打X:熱藏溫度 60℃以上 5 分·60℃以下 3 分)	JX	X		X.	)
19. 版書之冷藏會品中心温度 7℃以下,孔製品應在 4℃以下(符合者 5分					
不符合者 0 分)	`X	Å.			1
20. 每日检查冷凍/冷蔽準温度並記錄;冷級準温度7℃以下凍結點以上,內		<b>,</b>		opticionista anno	****
★庫温度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度,保持冰箱清潔	43	3044			ŧ,
21. 販售食品不得有過期、變質、或關環之情形:有過期、變質、或關環。	ķ	16			ě.
集立即解釋,持網報或追賣者無隔機構職並事品效果。					
22. 粉棄物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、密封效置於發棄等	M 4	الله المراجعة	vi.		3
炎理區 每日清理回收區及垃圾桶,					
23. 包装食品之包装無减损,摆示金符合包装食品模示规定、数装食品限制	4	4			į,
作完整輸收配錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進資量等)	. <b></b>				
24. 输收完成之原的科或年或品度拆除外包纸箱、循边的藏的符合衡生规; 之截所(乾料集、冷凍、冷蔽集),防止變質及受到污染。		14	i da		
25. 依照會材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度無記錄	45	4			4
26. 沐箱盛装食品不得超過装裁量之7成且不超過装裁線/並能保持冷凍1	1/4	4			
為中心選集-18C以下、冷蒸 TC以 <b>第 15 頁的共228.頁</b> ※	******				•

ş <b>i</b> ş.	97 % \$	(統) 建度设度机管理。	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	· <b>¼</b> 8. ◇ 28 · Ø 6. 80 72 · ·	***********			*********	0.0000000
**	8	·***/并示以下的。 须指示日期·以先进》			*	W	V		للا
<u>\$</u>	\$		il ann airleann ann air ann airtean ann ann ann ann ann ann ann ann ann		 	27			
(%)   (%)		板上-銀筒·銀进各10			H	4			4
	29. 木蒜	<b>张铁煤基之为物产</b> 。2	2的,是第一角纹的特	退貨、建設金品(村)惠	5	24			
	13.40	基层存取业保存者处:	· · · · · · · · · · · · · · · · · ·			14			4
	30. 冷凍	食品包包包包品料准。	解准的组织更发发活	***	5	Com			4
	31. 宏成	宣发理之合并及丰成3		<b>2223</b> 0	4-	4.		ž j. e	4
	32. A H	· 并成品·成品·食;	-	金等及用等水及均置位		<b>)</b>			
	16, X,	<b>州等效道,不得置效</b> 为	) the time of the contract of		<b>]</b>	4			4
#-	33. %,:%	<b>张基本存在不得有的</b> 。	22 843847	等有数口、铁线、铁线、	Ķ	7			
راغي د سيد	18 2	<b>发脱色之情形</b>			[7	4			مانية سانية
	§ 12			金条者留存至少一份。					80
	§			4/8/9-10 12/17C	4	H.			4
		24			<u> </u>				
	§			· 原表文章 基础 容易的。	X	X			
	}	用食用水塊、無製水	••••••••••••••••		ļ	<u></u>			X
	36. 38.39,	F 18 & 3 X 21 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	5 55 80 M. C. 14, X. 17 iz .		M.	Ų.			ÇĹ.
	37. AM	先后会计图表后介品/	: 器界的激光线像:不	<b>可用特象混合焦用</b> 。	4	4		Ų.	1
	38. :# /1	38 % % 35 10 F ( ) X 10 1	[1] (2. ) (高力作者)	: \$3	14.	4			C.L.
	39. # #	· 全名 :	生(無政智者5分)	(# (	İX	ΪX			C.
	Same distribution in the			《色表5分·用雞脂肪	<del>figharana</del>	Žerovenie		••••••	
	§ 1	5%-1.5 # 4 9 · 29#			14				Q.
	11. 18.12	<b>用我有些推動权图查</b> :	7全纬干套之以第十分	<b>计多源化学日</b> 花线。		4.			500
5000000	分权	每日茶草、食材(含)	1944年)、伊思斯、英	LM// \$ 2004 LM		\$~**** \$000000000			5
	42. 其他	新秋年上学# <b>第</b> 項(達	及相關法規者3分)/3	\$ 23 明·夏及事项	X	X		×	X
********				3	78	76	14	a.	3
	3 #1	秋刘\$-3 食器 <b>卷</b> 卷	<b>检测外流分泌分</b>				~ (	*	
*					M.	13	12	4å	400
æ.					i.i.) M.		g w		7%
漫		7			×	*	R	1	Ď
建		<i>X</i>	1						
W/		<i>X</i>			0000000				
â									
*			1		Noncomp.				
£_ 22	\$ - <del>***********************************</del>		: X	<i>{</i>	0000000				
*					operation (				
36.					000000				
					0000000	20000000			
						0000000	0.000		

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數3.5分以下)。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,依違反合的條款預款 2000 元/次,並以【餐廳街生檢查不合格(預款)通知單】會辨相關或宣。

2. 新進餐商校園會材登録平臺作業給予一個月級衝期,第二個月起查接規定完整登錄者,依違及 合約錄款罰款 500元/日,遂日罰款。 (1756)

检查人员

第 16 頁 · 共 28 頁 線上簽核文件列印 - 第22頁/共41頁

國立聯合大學「養廳衛生管理-紀錄表」 2010年8月20日制定 養廳名編:2個本質が養廃負責人: りゅうで - 検査日期:/()年/と月

	13	MO	17		2,
. 真工感穿越整香清潔的淡色工作衣帽:頭髮需有效覆蓋:適時載口罩。	**********	1		<b></b>	1
<ol> <li>工作中人員應隨時保持起淨的雙手。不得蓄留指甲、塗指甲油、勤飾物、 手錶,亦不得塗抹獲手霜及藥物等。</li> </ol>		*	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		ķ
. 如果食品時禁止飲食、吸料、物植物及其化可能污染食品等行為。	5	4	ķ		\ \ \
<ul><li>提業人員手上有傷口時選經過適當的包裝和處理複雜能工作·若有傳染碼 或傷口。不得從事與食品有關之工作。</li></ul>	5	5	\$		*
<ol> <li>作業場所使用之器具、容器應有固定處所茲蓋,並保持清潔。</li> </ol>	5	5			*
。作業場所以現例、前於極度加入、防滿、易清洗、以風及前飲為適宜分析 存款、且更為自通時清理。	Lacaraca	<u> </u>			
- 1992、4000年中2013年12 「作業場所之地面應保持清潔、避免積水灰源滑、鶴豐、天花板、麦枝、蕉 - 頂、綠柳、砂門等應保持清潔、避免灰盤、油污、蜘蛛坊網。	<u> </u>	5			
	ı,	Ų.	l color	<u> </u>	-
- 2000 2000 2000 2000 2000 2000 2000 20	5"	<b>\$</b> "	5		
<ol> <li>及材料、半成品、成品、食品容器具等應分類效置層架、機械、或推拿。</li> </ol>	<b>*</b> ***********************************	Ψ,	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		- <b>1</b>
1. 益裝食品之容器應清潔、加養並具完整密合性。		7	1	3	
<ol> <li>公制調理熟食前應確認接面、刀具、結板、布巾、抹布已經清潔、選轟。</li> </ol>				3	e de la company
3. 應在工作台上網理会品,與食品製備無關之物品不可效置於食品作業區 (私人物品不得效置於工作調理場所)。	<u> </u>	\$		<b>.</b>	
4. 作業區應隨時保持清潔,食物設造、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5			
<ol> <li>熱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。</li> </ol>	5	TÇ		**********	
6. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾净手套與口罩·(無熟食切割者打X)	X	X			
7. 瘤鳥內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	T.	i.i.		
8. 熱存食品中心温度聚在 60℃以上、食品開製板、製的業選下不得超過 3 小時:(無熱減食品者)(X:熱蒸温度 60℃以上3 分、60℃以下3 分)。	X	X			
9. 販售之冷藏食品中心温度 7℃以下,乳製品應在 4℃以下(符合者 5 分。 不符合者 0 分)	<b>*</b>	Ü			*
(9) 每日检查冷凍/冷級廉溫度並記錄:冷藏廉溫度7℃以下凍結點以上,冷凍廣溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	<i>ţ</i> :	5	\$		de la constantina
11. 販售食品不得有過期、變質、或問題之情形、有過期、變質、或為學者 應立即編員、得鋪設或通貨者應隔離標識並專區故園。	*	5		•	
② 培養物應依性質分類集存,易局政者於作業結束後、審封故置於身兼物 處理區、每日清理回收區及垃圾桶。	ķ	5			
3. 包裝食品之包裹無破損、標示高符合包裝食品樣示規定、收裝食品應果 作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進資董等)	Š	Ś			1
A. 输收完成之原物料或半成品通标除外包纸箱、摄速貯藏特符合衛生規定 之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫)、防止變質及受到污染。	*	5		5	4
5. 依照會材驗收標準驗收會材包裝、品質、標準、規格及產品溫度並記錄。		5	5		*
(6. 水箱監裝會品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍會	5	5		3.7	

線上簽核文件列印 - 第23頁/共41頁

1.分類、分易所存。 1食品。	**************************************	5			Service de la Constantina del Constantina de la
為分類故是特別。 人先是先出為特別。	<u> </u>	r			· ·
、銀突食品(稅)為	5	ķ			************
	4	ζ			
3.3.73	\$	**		T	· Comment
及物管意议众宣传	1	*	ķ		******************
状ロ・栽植・変形・	5	*			A
變色或配色之情形 34.每日製作完成之食品、應依規定留存檢鑑、供應金裝者留存至少一份、 非金裝者留存屬高水活性、低效性之氣候應至少各保留一份、置於 TC 以下冷藏水箱 48 小時記錄構查。					
L C. E. A. H. G. B. C.	IA.	Š.	K	X	
* # # # #:##	14	14.			
等或混合使用。	5	u.			-
	X		X		*
34.8439uT)	X	¥	X	X.	*
10.油为油羽雞脂奶辣椒魚(無油炸者打器)(試紙水變色者多分。对雌脂肪酸 0.5%-1.5者 4分、羽雞脂肪酸 2%以上者多分)					
縣食當日完成。 5 等資料上傳。	4	4	37		•
71: <b>2</b> / <b>4</b> / <b>3</b> /3	X.	X	X		
8588358					-
	77	23	Í	1	
		£	i a	<b>]</b> 7,	Section Control
<u>/</u>	I.				·
	<b>*</b>	<i>\\ \tag{\partial}</i>	\$	10	
			000000000000000000000000000000000000000		2000000000
				-	200000000000000000000000000000000000000

知違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下)、第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由案問簽認、於再次檢查時仍未改善或一學期申第二次違反規定,依違及合約條款罰款 2000元/次,並以【簽廳衛生檢查不合稿(罰款)通知單】會辦相關處案。

2. 新進餐商校園食材整線半臺作業給予一個月後衡期、第二個月起末按規定完整登錄者、依違反合的條款罰款 500 九/日,進日罰款。

极准人员

- 第 18 頁 · 共 28 頁 - 第 18 頁 · 共 28 頁 - 第上簽核文件列印 - 第24頁/共41頁 國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日約定

**************************************	<b>(*** )</b>	松敷目期: <sup>15</sup> 年 ル月
- 8,000 a		

@ <b>2</b>	3.	11/4		1000	2,
1. 員工應家裁禁資清潔的沒急工作衣帽、頭髮需有效覆蓋。適時裁口單。		4.4	<b></b>		
2. 工作中人員應適時保持乾淨的變手,不得蓄留指甲、塗指甲油、藪飾物、	5	******* \$			5
李练,亦不得宝抹说手篇及集物等。		ļ.,	<u>.</u>		
3. 搁装食品明禁止飲食、观转、窗稿鄉及其化可能污染食品等行為。	5	3			5
4.從業人員予上有傷口時無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。	*	<b>5</b> ~		5.0	
<ol> <li>作業場所使用之前具、容器應有固定處所效置、並保持清潔。</li> </ol>	4	4,4	***********		*
6. 作業場所垃圾桶、衛餘桶應加益、防锅、易清洗:垃圾及消飲為適當分類 存效、且應每日通時清理。	· · ·	4	***************************************	•	
7.作業場所之地面應保持清潔、避免積水及濕滑、綺望、天花板、支柱、星 溫、證飾、炒門等應保持清潔、避免灰壓、油污、蜘蛛結網、繁養。	3	Ų			4
8. 作業場所請水設施環境稱、應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設	W			1.0	
施應有適當功能經常清理維持清潔。 3.使用之用具、均具、結板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熟食完全課稿。		LJ.			
其中刀具及码板领明胸襟示领色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	<u> </u>			1
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類效置增加、後板、或排車。	5	4			1.
11. 發裝食品之容器應清潔。加養進典完整審合性。	14	14			4
12. 切割調理熱食前應確認養面、刀具、結板、布中、抹布已經清潔、消毒。	5	Į.			\$
13. 應在工作台上調理食品、與食品製備無關之物品不可效置於食品作業品 (私人物品不得效置於工作調理場所)。	5"	(m.)			٤
14. 作業服應隨時保持清潔、食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	(y			Ł
15. 熱會監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。		14			Ĉ
16. 工作人員調理期會前應先洗手戴乾净手套與口罩。(無熱食切割者行 X)	4	Ų.	, in		£.
17. 服房內及烹調區不可留置化學收益制、清潔用品。	4	4		0	١.
18. 無存食品中心温度應在 60 C以上。食品調製後、置於室温下不得超過。	$\mathbb{V}$	X			•
3 小時·(無熱藏食品者打入:熱藏溫度 50 C以上 5 分·60 C以下 3 分)。	$ \Delta $	<u></u>	ļ		
19. 版售之冷藏食品中心温度7C以下,乳製品應在4C以下(符合者5分。 不符合者0分)	X				
20. 每日检查冷凍/冷藏基温度丝配经;冷藏基温度 TC以下来结构以上。冷	<i>t</i>	Ц			
東本温度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度·保持冰箱清潔。 21. 販售会品不得有過期、裝質、或為填之情形:有過期、變質、或為填者	17	Secretarion Secre	**********		err.
多点即摘说·特赖投收送资本表际结构技术后收置·	5	Ŋ			
22. 服务的现在计算分级集存,从用数者价值高结束线。密封恢复的侵差的	4	ų.			Į.
- 義理監、每日清理回收區及垃圾機。 23. 包装會品之包具無收損、標示案符合包裝會品檔示規定、數裝食品應製				0000000000	\$0000 80000
作完整輸收起錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨董等)		N.A.			
24. 编数完成之原物科或半成品题标除外包纸箱、儘速即減於符合衛生規定 。 表面 / 以	24	4			L
之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。 25. 依照會材驗收標準驗收食材包裝、品質、標準、規格及產品溫度並記錄。	4	Ų.	2.34		l
		77			
。 	2				

	11. 18. <u>18</u> 12. 41	照核育部推動校園會 再日菜單、食材(含)	才發銀平臺之政義、於 內水科)、供應商、益 及相關法規者3分)/ 按測然義含品名稱	供機器食食目完成。 5.现片等資料上傳。	¥ X	Ś X			
	41. 9.3 2.4 42. 4.4	照教育部推動校園會 程日某單、會材(含) 餐飲衛生管理事項(選	才發錄平臺之政義,於 時味料)、俱應商、菜。 及相關法規者3分)/2	供應縣食會目完成,	¥ X	<i>**</i>			ű.
	41. 9.3 2.4 42. 4.4	照教育部推動校園會 程日某單、會材(含) 餐飲衛生管理事項(選	才發錄平臺之政義,於 時味料)、俱應商、菜。 及相關法規者3分)/2	供應縣食會目完成,	¥ X	<i>**</i>			ű.
	41. 9.3 2.4 42. 4.4	照教育部推動校園會 程日某單、會材(含) 餐飲衛生管理事項(選	才發錄平臺之政義,於 時味料)、俱應商、菜。 及相關法規者3分)/2	供應縣食會目完成,	¥ X	<i>**</i>			4
	11. 18. <u>18</u> 12. 41	照核育部推動校園會 再日菜單、食材(含)	才發維平臺之政義、於 即來科)、供應商、英。	供機器食食目完成。 5.现片等資料上傳。	¥ X	<i>**</i>			ű
	11. 18. <u>18</u> 12. 41	照核育部推動校園會 再日菜單、食材(含)	才發維平臺之政義、於 即來科)、供應商、英。	供機器食食目完成。 5.现片等資料上傳。		5		********	<u></u>
200000000000	*************					ļ	ļ	<u></u>	. 4
3			第889戦 25以上表 3 分			4			
- 3				有後間反應者3分以下) - 望色者3分、神難編約		X.	ļ	<u> </u>	1
å			504% (Ab/7%)		Lance and	J.		<u>.</u>	٤
2000000000	37, 18, 59	<b>法国会计科法国会员</b> :	3.3.4的未来设备,不	可同時或混合使用。	14				<u>a</u>
000000000000000000000000000000000000000			3.3.1.3. 3.加纳度信提定即存。	<b>使用。管理及記錄。</b>	ŭ.	2.12			
0.000,000,000		水塊須符合物生作年 明食用水塊、無製水		KRAZIAMSEM:	K	X			3
		赛者留存基系水汤性 冷藻水箱 48 小特尼姆		各保留一9·夏约70		4			*
- 1	34. <b>5</b> 3			2**********	ļ				
			F之名·参州苏昌林不	译有缺口,装线、变形、	ĪΨ	4			4
		、手成品、成品、食。 增加效果、不得更效?		盆餐及铺餐港高級置機	u	4			
į.			5.8. 4. 8 X X X X X X .		5	Ų.			4
accordence of		* 5 4 4 4 5 5 4 4 * 4 6 6 4 7 3 8 4	· 解表過程避免交叉的		Ų.	Ų.			Ų
	29. × 7 <del>3</del>	轮头将某类等的诗句	鱼刺,鼠鼠、麻蚊等约	是第、新农会品(村)为	<u> </u>				i,
				食材應分類核置層無。 1期以先進先出為原則。	5	4		Ç.	6,
	90 88 08	The state of the s	<b>人出為原則,不得關某</b>	<b>经期余</b> 品。	4	ų.			Ų

 如違反本常理檢查総則表之項目(分數)3分以下)。第一次由檢查人員告知不得規定事項並記 第由餐商簽認,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定,依違反合約係款罰款 2008 元/次、並以【答應衛生檢查不合格(罰款)通知單】會鄉相關處室。

2. 新迪努斯校園食材登錄平臺作業給予一個月級衡期。第二個月起本按規定完整登錄者。依違反 分的條款割款 500 天/日:逐日割款。

检查人员

第 20 頁 · 共 28 頁 第 20 頁 · 共 28 頁 11 · 線上簽核文件列印 - 第26頁/共41頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日刊定 餐廳名稱:第55複言 餐廳負責人: 津遠琴 检查日期://海 作月

餐雞名稱:多以於美區 餐廳負責人: [茅亭/5] 檢查日期: // 李	: (%: ::::::::::::::::::::::::::::::::::	Ħ			*****
檢查: 建分理基本 () 5 分表系、如完全部分为 5 分、部分的依据现的 1 4 分、定全不符合为 () 分		TOM	T	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	egrege egrege
	19	170	ļ	ļ	3
1. 員工應掌載整套清潔的注意工作衣帽、调裝寫有效覆蓋、適時載口單。		14			3
2. 工作中人員應續時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲,塗指甲油、簌飾物	+	5			
手续,亦不得字抹领手需及原物等。		<u> </u>			
3. 網製食品時禁止飲食、吸料、剪槓榔及其他可能污染食品等行為。	15	\$			
4. 沒業人員千上有傷口時應經過適當的包紮和處理後的能工作,若有傳染。	,	<b>6</b>		\$ × * * .	
<b>支傷口,不得從事與食品有關之工作。</b>			<u> </u>		<u>.</u>
5.作業場所使用之器具、容器應有固定處所收置,並保持清潔。	4	4.		<b>1</b>	***************************************
6. 作業場所垃圾桶、用餘桶應知蓋、防滿、易清洗、垃圾及前飯運適當分割	1 4	d			
·				6.3%	
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、牆壁、天花級、支樓、/		u.			economic .
				4	Šasa
and a stringer, as contrast, the law carrier and the contrast and represent an and some at the contrast and can		4			
		ļ	<b>.</b>		
<ul><li>6.使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應係生、熟食完全區隔 其中刀具及結板須明顯指示額色、以利區分、防止生熟食交叉污染。</li></ul>	14	4			8
10. 原材料、半成品、成品、食品容易具等應分額放置層架、收板、成准单	Ų		<u></u>		ļ
	ا	<u> </u>			
11. 益某食品之容易然清潔、如蓋並異完整要令法		14	<u> </u>	ļ	<u>.</u>
12. 切割調理熟食射應確認檯面、刀具、砧機、布力、抹布已經清潔、消毒	4 5	*			1
13. 具在工作台上测理会局、具食品製造新屬之物品不可效影於含品的素质	, W	4			
(私人物品不得放置於工作調理場所)。		ļ.,			ļ.,
14. 作業區應適時保持清潔。食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	ų.	1			N
15. 數會區及配餐區應注意工作人員手指不可獨及餐具之內面或會品。		Ų.			2
· 16. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X	1 X.	X	X		1
17. 蔚房內及烹調區不可留置化學級蟲劍、清潔用品。	W.				
18. 然存食品中心温度现在 50°C以上,食品調製板,置於室温下不得起過	ΪX	V			<b>!</b>
3 小時·(無熱藏食品者打X)熱藏溫度 60℃以上当分·60℃以下3分)		A		X.	*
19. 販售之分藏食品中心温度 7C以下,孔製品應在4C以下(符合者5分。	X	X			
下符令者()(分)	(100 - 10 20 <b>0</b> 000000000				
20. 每日检查冷凍/冷藏庫高度並記錄:冷藏庫高度7℃以下凍納點以上十四	Service .	g			1
未準溫度-18℃以下: 並可由冷凍/冷藏華外部檢視温度· 第将冰箱清潔			<b></b>	ļ. Z.,	
21. 販售食品不得有過期、裝貨、或腐壞之情形;有過期、變貨、或為壞土	5	Y			1
無生即銷毀、待銷毀或追貨者應為維擇或在專品收置。					
22. 有条約應依性質分類集存、易腐政者於作業結束後、密封效置於有条約 表理區、每日清理回收區及垃圾桶。	" 4	Ų.		Lþ.	į
作完整输收允款(包括供惠药资料、品名、建资目期、建资董等)	15	15		1/2	
0.0 to 20 00 40 40 40 80 46, 30 ft to 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		<u>.</u>	<b></b>		
之或所(机构集、冷水、冷凝集)、防上浆浆及交到污染。	*   *	N.		\$	
25. 依照會材輸收標準輸收會材包装、品質、標示、規格及產品溫度並記錄		\$		<b>*******</b>	
	15	12			1
- 26. 未最高的食品不得超過的數量之7成且不超過的數數:並就保持冷凍作 	7 4	5			
		Į	ļ		

	2 # %	#3 % \$ · \$ if ( \$ ;				Ķ	陳治		
***************************************	2 # %	每日菜單、食材(含3 餐飲衛生管理事項(違	及相關法規者3分2/8	\$ i	Ż	Ķ		I A	<u></u>
	2 # %	每日菜單、食材(含3 餐飲衛生管理事項(違	及相關法規者3分2/8	\$ i	Ż	Ķ			<u>.</u>
	<b>分找</b>	43000000000000000000000000000000000000			Ż	Ķ			<u>.</u>
	<b>分找</b>	43000000000000000000000000000000000000							<u>.</u>
1	10 500 × 500 ×	99. 31 W 39-48 W F2 W W	/全部手套之政策·尔		1.3	Sec.	100	0.22	8.
encommon .	ø≹ 0.	5%-1.5 # 4 > - 31##	888 2522 A 3 9	X	4	\$			
- A						***********			
		油度欠款预测量及取3 、4. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.		14) 62822439UF)		X		<u> </u>	
		**************************************						ļ	
·		用高及清潔別·令為::				L			1
100	000000000000000000000000000000000000000	用食用水块、蒸浆水。 	***********************************			i.j			1
3	ā. <b>⊗#</b>	<b>米埃尔尔含维生物</b>	每年到少抽物一大口		IV	X			
13				<b>38</b> 8895至2一份: 各环第一份: 1897C	4	4			i i
		KK&ZZM9				2			3
	again ann ag daoine ann ann an	着架放置,不得置放力 都且大在前不得有所。		深有林口、劉烈、劉形、		p		<u></u>	-
3				金条基物条件及基层线	4	Q.		Ç	
3	1. 7. 6.	的表现之余行是丰成。	: N & N X X X X X X	18 E Z Z IS B	ÍŹ	Ç		<b>.</b>	
3	*******	ranggarana.			<b>*</b>	5			
		轮收模果之原物料,2 事保存放並樣亦清楚。		退货、剩款款品(材)想	\$	5	<b>.</b>		
1000	线技	核上 物的 初地各门	公分以上 · 標本人多回	1期以先進先出為原則。	<b></b>	Ų			1
	X 200 06		.8590 · 7491 184 · 88 · 25	ONTA THEGRANGERS	5				

1. 如建反本管理检查纪结表之项目(分数3.5分以下)。第一次由检查人员告知不符规定事项並記 建由餐商签述, 於再次檢查時仍未改善表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【黎熙衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關或宣。

2. 新逸餐商校图会材登级平臺作業给予一個月後衡期、第二個月起本校規定完整登錄者、旅遠及 合约条款预数 500 元/日、连日新数。

第 22 頁 · 共 28 頁 第 27 頁 · 共 28 頁 第 28 頁 / 共 28 頁

# 

と呼かばやあり-5分表で、かえか符合あるの、即分別は作えの 1-4 の、文を本合き入り分 -   作表の利/規模	28	T75	Tara	772	The second
	3		<b> </b>		4
<ol> <li>日工規算數學勞済潔的沒色工作衣帽。确髮需有效覆蓋、適時載口單。</li> <li>工作中人員應隨時保持乾淨的雙手。不得置留指甲、宣指甲油、截飾物。</li> </ol>	3	4.	12		
手续,亦不得企体竞士监及制物等。	J	Σ.			
3. 網製食品時禁止飲食、吸养、剪稿鄉及其化可能污染食品等行為。	\$	15		\$	
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,若有傳染或 或傷口。不得從事與食品有關之工作。	\$	5			
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所收置,並保持清潔。		4	M	5	
6. 作業場所垃圾桶、前餘桶應加蓋、防滿、易清洗:垃圾及前條應適當分類 存效、且應每日適時清理。	5	ţ			
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、精豐、天花板、支柱、星頂、頂飾、炒門等應保持清潔、避免灰變、油坊、蜘蛛結網、 <b>資氣</b>	14	3	Ų.		
8. 作業場所排水設施環通報,應有數油設備及防治病媒入侵之設施;數油設	Δ	*			
<ul><li>我應有適當功能經常清理維持清潔。</li><li>(1) 使用之用具、刀具、动板、容器、冷凍冷蔽庫、應依生、熟食完全器器。</li></ul>	1.2	•			
其中刀具及码板圈明额推示额色,以利国分。防止生热食交叉污染。 10 类 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14					
10. 學材料、半成品、成品、食品容圖具等應分類板置層架、發板、或推車。 11. 益裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4			
12. 切别测理熟食前患难以接面、刀具、贴板、布巾、具有已经清潔、消毒。	ļ	LT D			
13. 應在工作台上調理會品、與食品製備無關之物品不可效置於食品作業器	9			•••••	
(私人物品不得效置於工作調理場所)。 14. 作業區應隨時保持清潔,食物投資、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5			
15. 熱食區及配務區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	12. 14.	*****			۰
16. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾淨手套與口罩、(無熱會切割者打 X)	ĺX.				
17. 服务內及烹調量不可留置化學裁裁制、清潔用品。	djeskimani,				
18. 熱存食品中心温度無在 60℃以上、食品調製後、置於室溫下不得超過	Januarya	Ų.	<b>.</b>		
3小時《(無熱藏食品者打入:熱藏溫度60℃以上5分、60℃以下3分)。		92			
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	
20. 每日检查冷凍/冷凝準溫度並記錄:冷藏準溫度 7℃以下凍結點以上,冷凍運溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	3"	\$			***************************************
21. 服售食品不得有過期、裝貨、或商項之情形:有過期、雙貨、或有壞者 應立即納毀、待納毀或退貨者無隔賴標準差專品收置。	5	4			
22. 服務物應依性質分類整存、药腐效者於作業結束後、密封效置於股系物 22. 服務物應依性質分類整存、药腐效者於作業結束後、密封效置於股系物 數理器、每日本理的效果及的機構。		ű,			
23. 包装食品之包装集破损,保示或符合包装食品供示规定,收装食品展製	i	200			
作完整輸收紀錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進資董等) 24. 輸收完成之際物料或半成品應約除外包銀箱、儘速貯藏外符合衛生規定	5	Š	*		
之處所(乾得基·冷凍·冷藏庫)·防土變貨展受利污染。	5	Ú.		Ů.	
25. 依照食材輸收構準輸收食材包裝,品質、構示、規格及產品溫度並記錄。	4	Å,			
26. 冰箱盛装食品不得超過装载量之7成且不超過装载線,兹能保持冷凍食	3	ζ'			4
為中心為後 18○以下、冷蒸 7○以 <b>第 23°頁</b> 心 <b>共 28.頁</b> 米 線上簽核文件列印 - 第29頁/共41頁	l. C				koz

線上簽核文件列印 - 第29頁/共41頁

- 2	7 % %	( ii)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·美观分级·分置程序。					
		"我想不当期,以先连考			14	4		5	4
				食材度分類效置增加。	Ú.	Ų.			4
	งงานงานจะที่ที่พระที่ที่จะจะครั้ง	andra a sa a	ana ana ang kalang ang ang akalang ang ang ang ang akalang ang ang ang ang ang ang ang ang ang	1 8 8 14 8 7 2 A B A 7 8 1 °	W*:				
12		微纹群果之型物料。3 界医存成丝螺示清楚。		退貨、納股食品(村)應	5	4			12
	000000000000000000000000000000000000000	<u> </u>	88 8 38 80 00 18 80 0		4	i W			) U
la.					4	لسيؤسا			4
\$500	oppopulation	前處理之會村及半成品 。2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.	<del>, and and and and and and and and and and</del>	**************************************	·				S. Service
10		andrak andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra andra a Andra andra and			4	4		ij.	W
	anamanini maka	uuuluuluuluuluuluuluuluuluksi eri kikki kikki ka ka ka ka ka ka ka ka ka ka ka ka ka	and the second and th	等有林口·祝福·爱先。					<b></b>
		KWZZMA	Y - (1 <b>) 현</b> 경(1) (1) - (1) - (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		5	14			U
3	W. 49-31	2.15 2. A. Z. A. A B. 1	. 现在留存物器:供用	<b>3条本等4.2一等</b> 。	**********			A	
0000				449-9-1157C	Ų.	4			يگ
9		海瀛水區 48 小時定線		6. USS 1940 - M. 1960 1960 1964 1964 1964 1965					1
				<b>《经现代发集用各署内》</b>	K	X		X	X
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	用食用水块、胸浆水的 用解及含果的、食品3		- 23. 153	jan.	<del>.</del>			
, de	******				ğ	400			U
ga.		<b>法法令特殊法法会</b> 品等			jø.	L.		ļž	Ú
-5.0					8	40			
	(K. 1975			(	ĮX.	IX.		ļ	X.
3 X X	)9. <b>%</b> A	- 食器油品聚的投資檢	<b>2</b> -(無模領者5分×	有我留及隐者了分以下。	IX.	X X			K V
1 (A) (A)	)9, %, A  0, :a:**	·食器油品混合类留检 油料糖脂肪酸检查。(	查~(無效額者5分); 熟油作者4; X)(試終者	有我的友惠者的分以下 - 學色者的分、的種類的	IX.				×
2.000	)9. 袋 森  0. 油 特  数 0.	·食器油品契約後資金 油料機関助政格及·( 55-1,5者4分·約4	直(無機留者5分) 無油作者(5×1)(無機才 脂肪酸 25以上者3分	有《留友》者3分以下) - 聖色名3分·20都期初 >	X				******
	19. * A 0. :6 % & 0.	·食器与总线的线验量。( 油料糖脂肪线检查。( 55-1,5 含 4 分、約種 照数實郵推動校園食料	查(無残額者5分) 高油作者的 X)(以代表 脂肪酸 25以上者3分 1分級手養之政策,然	有我留及原者了分以下。 (望色者5分、将被局的 )  供應為食業日完成:	X				×
	19. & A 10. A 5 8& 0. 11. & 4	·食器油物與初後自輸 油料機關助效均至·( 55-1,5者4分·約機 照教育部推動校園食料 發出菜單·食材(含3	查·(無线圖者5分~) 無適均者(5X)(UK)( 脂肪酸 25以上者3分  發級平臺之政策、約  9本44)、供應商、策;	有《农友》表了分以下。 (里色》了分,那都照明 ) 	K				X
	19. & A 10. A 5 8& 0. 11. & 4	·食器与总线的线验量。( 油料糖脂肪线检查。( 55-1,5 含 4 分、約種 照数實郵推動校園食料	查·(無线圖者5分~) 無適均者(5X)(UK)( 脂肪酸 25以上者3分  發級平臺之政策、約  9本44)、供應商、策;	有《农友》表了分以下。 (里色》了分,那都照明 ) 					×
20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	19. & A 10. A 5 8& 0. 11. & 4	·食器的思考的我自然 油升機與助效检查。( 5%-1,5 者 4 分、助機 照款可料推動权副合。 每 3 采單、合材(含 3 餐飲作生管理事項(達	查·(無线圖者5分~) 無適均者(5X)(UK)( 脂肪酸 25以上者3分  發級平臺之政策、約  9本44)、供應商、策;	有《农友》表了分以下。 (里色》了分,那都照明 ) 	K				X
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		X
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		X
**	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 					X
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		×
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		×
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		X
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		×
	19. 秦 八 10. 海 吟 11. 寒 遭 分 枝 12. 其 他	·食器治治與初後留檢 油和總期的股份至·( 5%-1,5者4分、新雜 照數商都推動校園會本 發出菜單·食材(含3 餐飲衛生管理事項(達	查·(無致留者5分~) 無面行者(5 %)(以終者 動物級25以上者3分 (登録平臺之政策、於 9%科()、供應商、策) 及相關法規者3分)/	有《农文》者3分以下。 (里色》3分、20年期期 ) 			2,3 2,4 2,4		×

1. 如違反本管理檢查犯錄表之項目(分數 3.5 分以下)、第一次由檢查人員告知不符規定事項並犯 錄由餐商簽23、分與次檢查時仍未改善或一學期申第二次違反規定,依違反合約條款符款 2000 充/次,並以【餐廳衛生檢查不合將(罰款)通知單】會辦相關處室。

2. 新進餐商校園會材登錄平畫作業給予一個月暖衝期,第二個月起未按規定完整登錄者,依違反 合助條款對款 500 元/日,遂日罰款。

國立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2020年6月10日料定 餐廳名稱: 京京京大餐廳負責人: 检查日期: 1/3 年12 月

<u>\$#\$#\$\$ -5\$</u> ##\#\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	13	T j		Tol.	151
检查自制/图数	12	alfada.	السلالية		$\mathcal{C}$
1. 員工應穿載整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時截口罩。			•	<b>.</b>	#
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、散熱物	14	4			Ç
手錶,亦不得塗抹護于霜及藥物等。	+77		ļ	<u></u>	
3. 調製食品時禁止飲食、暖菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	14	14	ļ		ļŪ
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》	<b>4</b>  5	15	[4.		l.
表傷口·不得從事與食品有關之工作。				e vervous	
<ol> <li>持業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。</li> </ol>	ļÇ	¥	ļ		Ų
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、紡滿、易清洗、垃圾及園餘應適當分類	<b>*</b>   4				4
·		<u>.</u>	ļ	<b></b>	
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、編璧、天花板、支柱、	<b>(</b>	Ų.			
項、理解、約門等應保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結例。答《〇		4	<u> </u>		4
. 8. 作業場所排水設施預過暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油;	*   4	Ιψ			į.
<ul><li>施應有適當功能經常清理維持清潔。</li><li>① 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、點會完全區隔</li></ul>					-
以,使用之用具、刀具、如极、各面、分展分配件、局限工、约束允其之而 其中刀具及砧板須明顯標示顏色、以利塞分、防止生熟食交叉污染。	1	4			
10.原材料、半成品、成品、食品容器具等观分额效置增架、税板、效准单	12		<u> </u>		l
			<u></u>		
11. 盛聚食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。			<u></u>	ļ	خينة سندوا
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、延板、布巾、採布已經清潔、消毒	e W				4
13. 應在工作台上調理食品·與食品製備無關之物品不可效置於食品作業目		W			
(私人物品不得放置於工作調理場所)。					<u>.</u>
14.作業區為隨時保持清潔、食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及她面。	15	L.			14
15. 勤食區及配餐區應注意工作人員手指不可關及餐具之內面或食品。	4	ĪΨ			
16. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾淨手套與口單。(無熟食切割者打 X)	X	X			X
7. 厨房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。		17			T.
8. 熱存食品中心温度應在 60°C以上、食品調製後、置於室温下販售不得表	i V	1			
過 3小時,建長上進任一項者2分(含)以下。		IX.		Á.,	17
19. 版督之冷藏食品中心温度7℃以下、乳製品應在4℃以下(符合素5分、	V	TV.			
<b>不符合者</b> 0分)					N.
20. 毎日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏準溫度 TC以下凍結點以上,冷	W	4		45.0	ų
凍車温度-18℃以下: 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度·保持冰箱清潔:	8 ( <b>/\$</b> 00000000			-	
21. 廠售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形:有過期、變質、或腐壞者		1			1
鹿立即銷毀,持銷毀或退貨者應隔離標識並專為效置。					
22. 廢棄物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、密封效置於廢棄料	* 5	W.	1		4
《理题·每日清理回收图及垃圾桶。					
23. 包装食品之包装無破損、標示器符合包装食品標示規定、數聚食品應數	L.F			(Å)	Q.
作完整輸收收錄(包括供應商資料、品名、建資品期、建資量等)		1			Janes .
24. 编数完成之原物料或丰成品惠拆除外包纸箱、猛速灯藏炸符合街生规等	4			44	i.
之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)、防止變質及受到污染。	71.				7
25. 依照會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。	****	140	10.000		4
26. 冰箱盛装食品不得超過装载量之7成且不超過装载線,並能保持冷凍食		L.			ί
品中心温度-18℃以下、冷藏7℃以下水结點以上之效果、炎炎剂。	7			***	

第 25 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第31頁/共41頁

	15.0			\H·7&J·19 63/01·5/48		时存。	u.	14			Ų.
<b>1</b> .	Marianan		an de la companya da la companya da la companya da la companya da la companya da la companya da la companya da	<u>// / / / / / / / / / / / / / / / / / /</u>	**************************************	**	<b></b>			<b>-</b>	1
% (?	4				日朝以先进先出為		14				4
	8 · · · · · · · · ·			U · V V · A M V .	特退货 · 新教食品(	H)&		15			U
			**************************************	13 AB 122 Pro 1996 S AP 199 AP		***************************************	17	4			4
	1							H	<b>.</b>		<b>l</b> .
	&common	národopolóxockáspáddeleten		<u> </u>	· \$P. \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	******		<del> </del>	<b>.</b>	<b>.</b>	
	(		2.000 - 200			* B **	Ų.	H			4
X W.	\$1000	() <b>)                                   </b>		<b>. A · W M TI B M</b> 7	(得有執口·數維·	ęя;		4			4
7.77	<u> </u>	71 1 7770 1 1 1 1 1 1 1 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		<b>8金餐者</b> 留存至少~	-4) :	*********	•	<b></b>	<b></b>	
	3	1 金餐者6		(賴性之茶餅魚豆)	) <b>5</b> (8 (8 - 4) · <b>5</b> ;		ű,	4			4
	35. 🛊	用水塊別	和合作生標準·每	年至少抽輸一次。	*# <b>##</b> ###	än:	X	V			X
2000	شيسسي	amainmanime.	1** * * * * * * * * * * * * * * * * * *		54-502 90 mag 12 Jon 80		⟨				**************************************
0		******************			·使用、管理及记》			ļ,			Ų.
i	********				下可同時或混合使用	<b>!</b> •	-				مليه
				1收量。(無油炸者	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		X.				.X
3					图及患者 2(含)分	ئەسىنىسىنى <u>.</u>	4	4			<u>X</u>
80000000			44	<b>め</b> りまれん)(14歳月 <b>約歳</b> 2%以上者2分	<b>以便色表</b> 多分~ <b>排料</b> >/今\u下。	排物	X	X			X
- 8	umanii in	ringia arrida di dicioni di di	an <b>illi</b> ko kalendaria kan kinar saka kan kan kan kan kinar kan kinar kan kan kan kinar kan kinar kan kinar kan k	00/0/00 0000 0000 0000 0000 0000 0000			4				u.
-	2 2 2 X A			:科)·供應南·菜	A # # # # # #   #	*	***	4		Ųν.	44.
	0.00	<b>**</b> *******	.\$ · \$# (							***********	
	1	oriniiau faataan oo in				<del>*</del> ^	X	X			X
	1	化餐飲物	生学理事項  違反	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	<del>*</del> ^					Z
	1	oriniiau faataan oo in				<del>*</del> ^				7	X
***************************************	1	化餐飲物	生管理事項   違反   	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	*4		X Z		7	<b>X</b>
***	1	化餐飲物	**************************************	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	*4					<b>X</b>
*	1	<b>经餐飲物</b> <b>自期</b>	生音理事項·違反    <b>*******</b>	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	*4			JÄľ		
*	1	<b>经餐飲物</b> <b>自期</b>	**************************************	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	*4			JÄľ		
	1	<b>经餐飲物</b> <b>自期</b>	<u>                                   </u>	细糊法规者2分(含	·)以下/講註明達系	*4					*

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養或一學期中第二次違反規定,依違反合的條款罰款 2000元/次,並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處置。

2. 新進藝商校園食材登錄平畫作業給予一個月暖謝期,第二個月起來按規定完整登錄者,依違反合的終款罰款 500 元/日,遂日罰款。

检查人员

单位主管

第 26 頁·共 28 頁 1 線上 後核文件列印-第32頁/共41頁

#### 國立聯合大學「超前衛生管理」- 2021年4月初末

名稱:7-11 統一超商股份有限公司 檢查日期:月3年1≥月

<b>公全日報/追收</b>	3	/12	117		
1. 工作人員應穿載整齊清潔工作版,隨時保持乾淨的變平,不遵蓋圖指 塗指甲油,不得佩戴百餘,頭髮應東鄉整理整衛 丁黃軍 第(金)		Ç.,			3
<ol> <li>工作人員予上有傷口時患經過適當的包蒙和處理後始能工作、若有簿員 成傷口。不得從事與食品有關之工作。</li> </ol>		Ų	3		Ł,
3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	ζ.	3			5
<ol> <li>作業場所使用之器具、容器無有器定義所放置,並供的清潔。</li> <li>主調器具與保持清潔,不得有污渍、輸掘與象。</li> </ol>		\$	3		Z.
5. 作業區、戰萬場所、飲食場所、倉舗區應隨時保持清潔、食物疫渣、2 等不可留置桌面及地面。	148 4	3			1,/.
D. <u>在提入</u> 。 期於納及 <u>加養、治滿、滿清先、並過度過常分級存款、協同</u> 時清單垃圾及資源回收的、不得留置於倉間區、販製區、飲食場所。		ij			ż
7. 转除之外包然箱、應儘速移線不得存效於販賣場所或會儲值。	5	5			Ų,
8. 地面應保持清潔、避免積水或濕滑、輪壁、天花板、支柱、屋 頂、燈( 炒門等應保持清潔、避免灰慶、油污、蜘蛛結網。	* 4	*	12		Ų
9. 生、熟食填充全傷務、防止生熟食交叉污染。	W	*	5		Ş
10. 食品及容器具應分類效置層架、投板、成台車、總譜離地置致、容易 應保持清潔。	3	Ź			i.,
11. 販售無存金品中心温度應在60℃以上,冷藏金品中心温度7℃以下。 乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	3	i d			¢
12. 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· 凍廉溫度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度·保持冰箱清;		5			5
13. 冰箱盛装食品不得超過装载線。	V	4	1.5		4
14.冷藏冷凍食品驗收後應盡透置入冷藏冷凍攤中,雞開冷藏冷凍環境不超過30分鐘(補資)	41/2	Ģ.			5
15. 版書會品不得有過期、變質、或無環之情形、得退或網致食品機隔離 清楚標示並各區效置。盡達移線不得留置販售場所。	<b>8</b> 3	5			U
16. 包装食品之包装無破損,標示案符合包装食品模示規定。	3	\$"			ţ
17. 戰魯現場調理茶飲、咖啡、飲料等,應符合【追錄飲料便利商店及通 業之現場調製飲料據示規定】規定。	* 4	<b>*</b>			Ų
18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	4	Ų.	6		4
19.工作日誌紀錄必須確實	4	4			4
	*0	2		Ž.	Ą
		14.			*

如違反本管理检查犯錄表之項目,分數2分(含)以下,第一次由检查人員告知不符規定事項並記錄 由务商等認,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違及規定,依違反合約係款罰款 2000 元/ 次,並以【參數衛生检查不合格(預款)通知單】會辦相關表案。

接套人员

第 27 頁 · 共 28 頁 第 27 頁 · 共 28 頁 第 線土簽核文件列印 - 第33頁/共41頁

第 28 頁·共 28 頁 線上簽核文件列印-第34頁/共41頁

## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

	113年12月餐飲衛生稽核報告:八甲校區	
康元馨敬([ 巍)	12月4日 國際美食:牆面油漆剝落·壁纸破損。 12月11日	對頻道報
	機構卷:無藏紅茶溫度35℃-販售時間超過4小時。GHP §22-3:食品之 熱藏(高温貯存),温度應保持在攝氏六十度以上。	■ 持續追蹤
	12月17日 1.用餐區:電扇、空調出風口積垢 2.用餐區:未開啟風扇、空調及窗戶,油煙味重。	<b>■</b> 持續追蹤
老八自助餐	協助更換瓷碗後尚未發現違反 GHP 事項	■ 持續追踪
7-11便利商店	尚未發現違反 GHP 事項	* ■持续追称
g it	GHP:食品良好衛生規範準則	

以上稽核項目未改善之項目。持續追繳並紀錄為缺失點重複2次者,即依合的條款處置。罰款2000元。

◆每星期不定時至賽廳「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,部分合格則依情况給為1-4分,完全不符合為10 分詳知附件。

製表人: 打不完整的人。 单位主管:

3

第1頁,共7頁 線上簽核文件列印 - 第35頁/共41頁

## 國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 作品 经金月期 113年 12月

	144	- 43	367	28
1. 員工應穿載整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	Å	42		
<ol> <li>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、栽飾物、</li> </ol>	•	***************************************	1	
手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	13	14.2		44
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。	137		1 60	(
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, 若有傳染痕	T	1		1
成傷口,不得從事與食品有關之工作。	\ S	1.8	18	5
<ol> <li>作業場所使用之器具,容器應有固定處所效置,並保持清潔。</li> </ol>	46	6.3	U	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶惠加蓋。防滿、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類			*********	***************************************
存放、且應每日適時清理。		ZZ.	V	
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	42		<b> </b>	
項、燈飾、訪門等應保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結網。從1200		13	18	N4.
8. 作業場所排水設施領通畅、應有截油設備及防治病媒入侵之設施: 截油設	13	1.12		
先應有適當功能經常清理維持清潔。 6 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			J. West	
<ol> <li>使用之用具、刀具、站板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熱食完全區隔, 其中刀具及砧板領明顯標示顏色,以利區分,防止生熟含交叉污染。</li> </ol>	3:	Ų.	3.	
	4			ļļ
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類效置層架、棧板、或推車。	162			7.2
11. 盛裝食品之容器應清潔。加蓋並具完整密合性。				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。	\$ 11 July 1	ļ.	2	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				1
(私人物品不得放置於工作調理場所)。	ļ			
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。		Q.	W	
15. 熱食區及配餐區應注意工作人員手稿不可額及餐具之內面或食品。		(.,	V	V.
16.工作人員調理熱食前應先洗手載乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打 X)	C.C.		W	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。		Ç.		3
18. 熱存食品中心温度應在 60℃以上。食品調製後,置於室溫下不得超過			*	2
3小時。(無熱藏食品者打為:熱藏溫度 60℃以上3分,60℃以下3分)。	X	2		
19、販售之冷藏食品中心温度 7°C以下,乳製品應在 4°C以下(符合者 5 分、	2	-800	- 17	
不符合者()分)	-			×
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,冷凍運溫度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	142	<i>\$</i> 2.		K
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		-		
應立即銷毀,持銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	>	\$		44
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	2.7	********		
處理區,每日清理四收區及垃圾桶。	Ø			
23. 包裝食品之包裝無破損、標示寫符合包裝食品標示規定。散裝食品應製	77		QZ.	
作完整檢收紀錄(包括供應商資料,品名、進資日期、進貨量等)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			<u>V</u>
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	( <u>.</u>			u.
之處所(乾料庫、冷凍,冷藏庫),防止雙質及受到污染。			1.2	Nic.
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標準、規格及產品溫度並記錄。		14.35×1	Ų.	
36.冰箱盛裝會品不得超過裝裁量之7成且不超過裝裁線,並能保持冷凍會				ui

	7.冷凍(藏)庫應設層架管理、食材、丰成品、生熟食等應分類、分區貯存,	2,		3	
			54		<u> </u>
	8、乾貨額食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔、食材應分類放置層架、			5	
2	或棧板上,雞牆、離地各 1() 公分以上,標示入庫日期以先進先出為原則。 (3),不符翰敦標準之原物料,過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應	********			
1	3. 个村級収得于之序的計》239、 发出 · 例以 寸刊 · 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Ų.	\$7	No.	
	(1),冷凍食品港避免室溫解凍,解凍過程避免交叉污染。	W		3.65	W.
- 31					
. 164	11. 完成兩處姓之實務及千級而應女醫依息並復無一程先久入方亦 [2] 食材。率或品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設效置模		*****		
3	必要的。于故如、成如、民即各部共及心状无效一或家及的家心、心思。 被或譽架放置、不得置放於地面。	5	1000		\$
1.7	数	<del>.</del>			
数	要包克尼色之情形。————————————————————————————————————	W.	Ų.	U	4
	34、每日製作完成之食品,應依規定圖存檢體,供應盒餐者留存至少一份,	*******			
	非金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7C	7	3	7,	
e and a section of	以下冷藏冰箱 48 小時記錄儀查。				Sir
de constitue	<ol> <li>食用水塊須符合衛生標準,每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。</li> </ol>	X	×		Х
on constants	(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)				
	16. 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。	1.7			Ų.
	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。	***	Ż	2	
- Contract Contract	38. 油炸油應定錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4.7	5		3
discourse	39. 餐具、食器油脂澱粉残留检查。(無殘留者 5 分·有殘留及應者 3 分以下)	Ş	( )	1.36	5
· Property	10. 油炸油游雞脂紡敵檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游雞脂肪		. /	Ų.	
	<b>酸 ()</b> 5%-1,5 者 4 分 · 游離脂肪酸 2%以上者 3 分)	especial manager			Kuin j
	<ol> <li>應遵照教育部推動校園食村登錄平臺之政策,於供應膳食當日完成。</li> </ol>	11		V	
	登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。			ļ	
	12. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者3分)/請註明違反事項	X		$ \times $	
	12/10 B C 6/2 21 1/2 B - 1/30 1/38 1/3 1/2 1/3/6/4/	Ž,	7	12	<b>1</b>
	自期 检测餐具食器名稱 检测热藏食品名称 检测冷藏食品名	Q.,	<b>4</b>	kø.	
綸		<b>7</b> 00		1997	20
Ì.		874 127	Y/	19%	
Ž.		7	[9]	10	<i>X</i> y
E N					
ă Ř					
<b>∧</b> <b>¾</b>	12.4 图7多卷、输用用流线。				
ř Ž	38.46				
					politica de la constanta
	12 . 1 40 40 40 4 50 4 52 3 4 6 3 4 7 8 4 8 7				

1. 知違反本管理檢查紀錄表之項目(分數3,5分以下)、第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認,於再次檢查時仍表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. 新進餐商校園會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 合約後款罰款 500 元/日,逐日罰款。

检查人员 → 第3頁,共7頁

線上簽核文件列印 - 第37頁/共41頁

A. A.

12、12、1个有效。在310公司公司公共信息 2、101等成初代的对象,中国成为国际管理设备等

> 第 4 頁·共 7 頁 線上簽核文件列印-第38頁/共41頁

#### 國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱: 7-11 统一超商股份有限公司

检查目期: 年 />月

		Ž Ž	7	<b>%</b>	
		14. 1		12	
	19. 工作日誌紀錄必須確實	\$	5	S	5
or a construction of the c	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	Š,	X	5	
California and a second	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。				\$
i	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	â	55	Σ1
***************************************	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形,待認或銷毀食品應隔離、 清楚標示並專區效置,盡速移離不得留置販售場所。		3		\$
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應盡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	3		5
	13. 冰箱盛装食品不得超過裝裁線。	\			5
	12.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	Š	5
	11. 販售無存食品中心溫度應在 60℃以上、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)	>			.5
	10. 食品及容器具應分類效置層架、棧板、或台車、離牆離地置放、容器 應保持清潔。	<u> </u>		Q.	44
	9. 生、熱食應完全區隔,防止生熟食交叉污染。	\\\\.	W.		
	8. 地面應保持清潔、避免核水或濕滑、輸墊、天花板、支柱、屋、頂、燈飾、 秒門等應保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結網。		V.	Ų.	44
	7. 拆除之外包紙箱,應儘速移離不得存放於販賣場所或會儲區。			Q.	Q
	6. 垃圾桶。 廚餘桶應加蓋、防滿、易清洗、並適應適當分類存放、每日這 時清理垃圾及資源回收物。不得留置於倉豬區、販售區、飲食場所…			<b>.</b>	
	5. 作業區、販售場所。飲食場所、倉储區應隨時保持清潔、食物暖渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	1 3%			
	烹調器具應保持清潔,不得有汙漬、積贴現象。	Ų.	14		
	3. 私人物品不得效置於工作調理場所。 4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所效置,並保持清潔。	12	<u>  3</u>		152
	或傷口,不得從事與食品有關之工作:	<u>X</u>		<u> </u>	[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,若有傳染症	1 .2			
	<ol> <li>工作人員應穿載整費清潔工作服,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:頭髮應東鄉整理整營</li> </ol>	12	2		
				11.7	

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追記錄由餐商簽認,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。

检查人員 科、差一劳力 單位主命

第5頁,共7頁

線上簽核文件列印 - 第39頁/共41頁

## 國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐题名档: 2 2 餐廳負責人: 4提手令為 檢查日期 113年	42	<u> </u>		
實養評分學業務 ()·5 分表示,如完全符合為5 分、部分則依舊況終 1·4 分。完全不符合為 () 分 檢查日期/週数	153	<del></del>	7	<del>,</del>
1. 真工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮寫有效覆蓋,適時戴口罩。	K.		162	operation of a
	13	ļ.V	156	ļ×ļ
<ol> <li>工作中人員應隨時保持乾淨的變手、不得蓄留指甲、塗指甲油、穀飾物 手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。</li> </ol>	` }	13	V	
3. 調製食品時禁止飲食。吸养、嚼損榔及其他可能污染食品等行為。	15	3	3	
<ol> <li>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,若有傳染並 或傷口,不得從事與食品有關之工作。</li> </ol>				
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所效置,並保持清潔。			Q	7
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割	7 11			
存效、且應每日適時清理。 7.作業場所之地面應保持清潔、避免積水或溫滑。騰壁、天花板、支柱、層		\		4
頂、盤飾、纱門等應保持清潔。迎免灰塵、油污、蜘蛛結網。	N.A.	3	V	3
8、作業場所排水設施領通暢,應有截油設備及防治協謀入侵之設施;截油設 施應有適當功能經常清理維持清潔。	ţ W	8.1.	Ų.	d
9. 使用之用具、刀具、码板、容器、冷凍冷蔽庫,應依生、熟食完全區隔,				
其中刀具及转板項明顯穩示顏色,以利區分,防止生熟會交叉污染。 10	12	ļ		
10. 歷材料、半成品、成品、食品容器具等應分類效置層架、棧板、或推車。 11. 鹽裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	- W	3.6 7.6	
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。			1,600 1,600	
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		<u> </u>		
(私人物品不得放置於工作調理場所)。		6.6.		
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。	W.			
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。				
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口單。(無熟食切割者打 X)				<u> </u>
17. 廚房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。		le j		- 44 <u> </u>
18. 熱存食品中心温度應在 60 C以上。食品調製後,置於室溫下不得超過		×.	$\times$	y I
3 小時。(無熱藏食品者打 X; 熱蔵溫度 60℃以上 5 分、60℃以下 3 分)。	***************************************	************		
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、 下符合者0分)	X	$\times$	X	2
20. 每日检查冷凍/冷藏庫温度並記錄;冷藏庫温度 7℃以下凍結點以上,冷	77			7,
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。 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樣議並專區放置。	S		\$-c-	5
22. 廢棄物應依性質分類藥存,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。		`	1./	
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)				
24. 驗收完成之原物料或半成品應排除外包紙箱、儘速貯藏於符合衛生規定				
之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫)、防止變質及受到污染。		u.	4	
<u> </u>	ŝ.i			
26.冰箱盛菜食品不得超過裝裁量之了成且不起過裝裁線、並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以7 <b>第66頁</b> 85共15頁x果。		4.1	<i>(</i> )	
線上簽核文件列印 - 第40頁/共41頁	l			

14	27	34.9 (·	議 ) 康 康	NARTH	· 🏠	材、丰成。	3、生熟食	等應分類:	分區貯存。					
繳		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	
<u>4</u>	28								枚置層架、				pine.	
12 31		成模板		Ŋ.	\$	3								
	29			之原物料。 並標示清楚		y期,變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應						\$**	\$	
	30		******	免金温料准	*******	123HE	免交叉汚り			1.0	1.j	V.	42	
	4									i.	3.4	W	1,50	
	31.完成前處理之食材及率成品應妥善放置並覆蓋,避免交叉污染。 32.食材、半成品、成品、食品容器具及包装完成之盒餐及桶餐應設放置稅 板或層架放置,不得置效於地面。												ζ,	
1.00	被政衛等放置,今行並次州屯田。 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之處。餐具容器具不得有缺口、影縫、變形。											<b>.</b>		
他	變色或脫色之情形									\$	\$	3	5	
	34. 每日製作完成之食品,愿依規定留存檢體、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℃ 以下冷藏水箱 48 小時記錄備查。										Q.		S	
***************************************	73.7						865 30 s 38	(2 (6 3) ¥	\$ 12 7 % A	İ,		<u> </u>		
	35. 食用水塊須符合衛生標準,每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。 (未使用食用水塊,無製水機者打 X)										X.	X	X	
	138	36. 建琐用装及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄										W		
	- £	7. 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。												
	31. 用於流線實料與流線管如各面共助用流線與一个內內可以以外 38. 油蜂油應紀錄傾倒量及廢商回收量。(無油炸者打X)											4	X	
	1							****	20 53 V 129 mood		4			ļi
	100	<ol> <li>餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者3分以下)</li> <li>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</li> </ol>										15		
	4			お戦権重。 作4分・第:					g` 1. 195 M2 Ha H		×	X	X	
				推動技圖會				************	8日完成,					
				、食材(含						<u> </u>	15		3	
	4	2. 其他	各依約生	管理事項(	iŁ A	相關法規	者3分)/新	自註明違反	¥44	X	l×.	X	X	
-		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			\	} } \$\sigma_{\sigma}	J-70	7
		e XII	檢測整	具食器多稱		校別無減有	2品名稱	89 31 7 35	<u> </u>	1	1	2.4		
锁		Z4	4,4	Ç.,							.   #7	1 >	À	
33	. 3		3	<b>2</b>							١,			ľ
及			2K1								1. N		10	
建		17				. 199 <sub>1</sub> Economic action and a second					**		1 7	
( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )		24		<b>(3)</b>										
黄														
				***************************************										
*														de projection de la constant de la c
The state of the s														:
***************************************														

1. 知違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下),第一次由檢查人員告知不符規定事項並記 錄由藝商簽認、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 令的條款罰款 500 元/日 第日義教 檢查人員 教

業位主後 第7頁·共7頁

線上簽核文件列印 - 第41頁/共41頁