

簽 於 衛生保健組

日期：114年1月16日

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°C-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

衛生保健組

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：

裝



訂

線



第一層決行	
承辦單位	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">技 術 助 理 員 林宜萍</div>	0116 1209
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">衛生保健組 組 長 高淑芳</div>	0116 1356
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">學 生 事 務 長 韓建遠</div>	0117 1308
第一層決行	
會辦單位	
<p>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。</p>	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">行 政 助 理 員 孫佑仁</div>	0211 1035
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">採購保管組 組 長 吳聲傑</div>	0214 1727
<p>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。</p>	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">總務長 林坤彥</div>	0217 1014
第一層決行	
決行	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">綜合教務組 組 長 林例怡</div>	0217 1416
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">主任 秘書 蔡豐任</div>	0218 1528
<p>如擬，並依總務長意見加速辦理。</p>	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校 長 侯帝光(丙)</div>	0218 1529

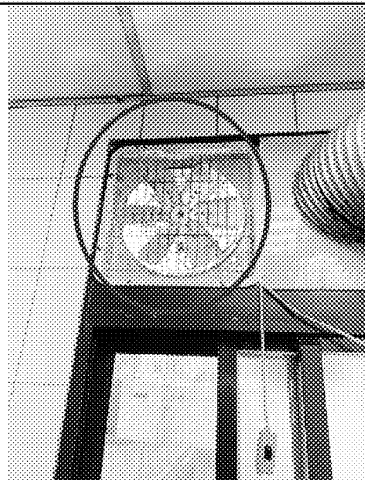
裝

言

線

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



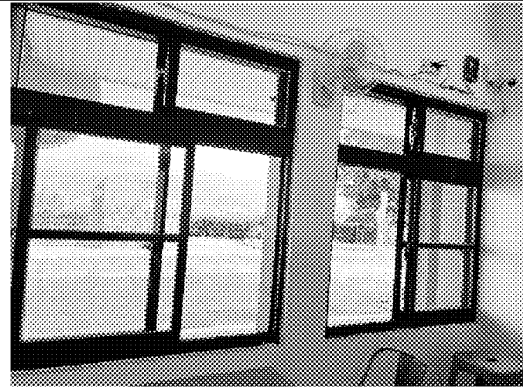
評估大門已有空氣簾，考量仍有蒼蠅侵入之慮，裝紗窗之必要性



評估建議用餐區共有 4 個需裝紗窗

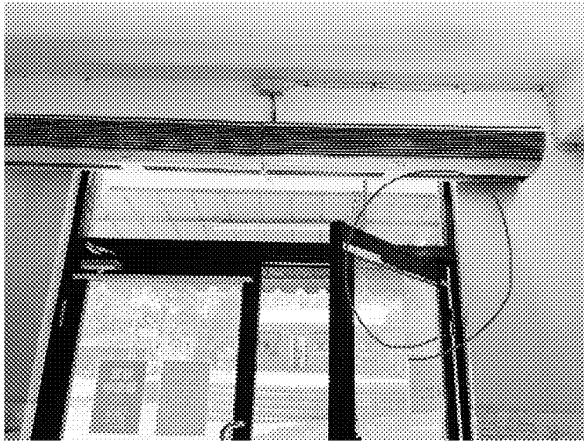
二坪校區景觀美食街照片

石灶麻辣商行

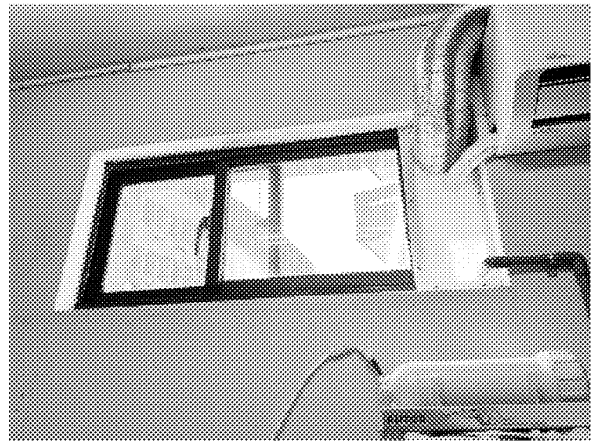


評估建議共有 5 個需裝紗窗

星空下複合餐廳



評估建議裝設大門自動閉門油壓門弓器



評估烹調區之排氣空氣窗需裝紗窗

二坪校區景觀美食街照片



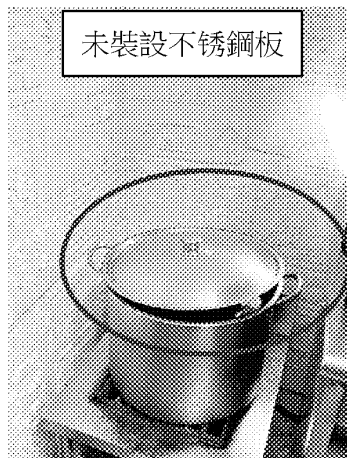
評估建議外部共有 2 個需裝紗窗



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銹鋼材避免有消防風險之慮。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年12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. 3日烹調區插座髒污。 2. 3日食材容器表面髒污。 3. 3日爐灶下面髒污，應定時清理。 4. 3日食材分裝容器未標示應標示之品名及日期等。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
巧麒早餐 店	1. 3日庫房有蜘蛛網，要求立即改善。10日追蹤已改善。 2. 3日電扇髒污。10日追蹤已改善。 3. 3日烹調區插座髒污。10日追蹤已改善。 4. 17日牆壁有小洞易有藏汙納垢之疑慮。 5. 17日打卡鐘有汙垢，平時應保持潔淨。26日追蹤已改善。 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。	<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 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
蓮莊自助 餐	1. 3日地面濕滑。 2. 3日食材相關之容器直接置放地面。 3. 3日抽油煙機有油煙積累。 4. 10日電扇髒污。	<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
荷香園麵 食館	1. 3日煎台有食物殘留。 2. 3日開水機表面髒污。	<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
凍心凌冰 淇淋	1. 3日天花板破口已改善填補。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
愛在蔬食 素食	1. 3日可即食之紅茶置放在高污染之位置，已立即改放妥適區位。 2. 10日生熟食砧板未明確區分。 3. 10日空調出風口有蜘蛛網。 4. 26日使用罄之調味料空桶應立即移除。	<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
彭爸麵食 館	1. 3日飯鍋表面油垢髒污，要求限時改善。 2. 3日冷凍庫結霜，鴨肉未標示入庫時間及進貨日期。 3. 10日炒鍋已刮傷應汰舊換新。 4. 17日地面、牆壁及天花板有小洞應填補。	<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 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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
石柱麻辣 商行	1. 3日髮帽未完全包覆有毛髮掉落之風險。17日追蹤已改善。 2. 10日電扇髒污。 3. 10日配線底盒應加防水保護蓋。 4. 17日電扇髒污。	<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 合餐廳	1. 3日氣窗邊有蜘蛛網。 2. 10日空氣簾髒污。	<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
7-11便利 商店	1. 3日進貨時，食品直接置放地面。 2. 26日垃圾桶垃圾滿溢未加蓋。要求立即處理。	<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

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 113.12.31

單位主管：

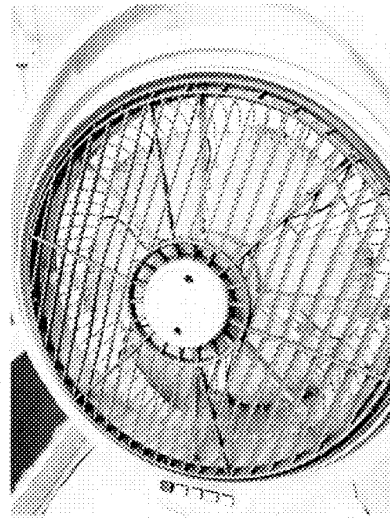


二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

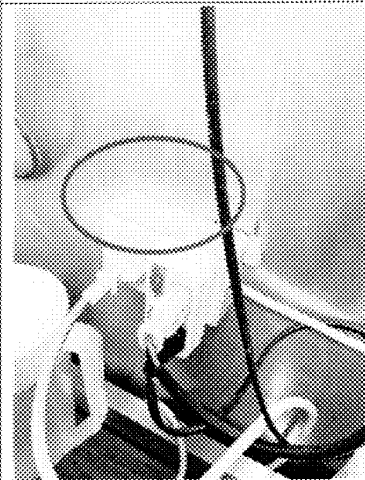
巧麒早餐店



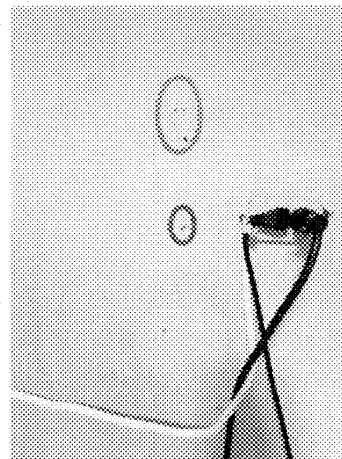
3 日庫房有蜘蛛網，要求立即改善。
10 日追蹤已改善



3 日電扇髒污。
10 日追蹤已改善



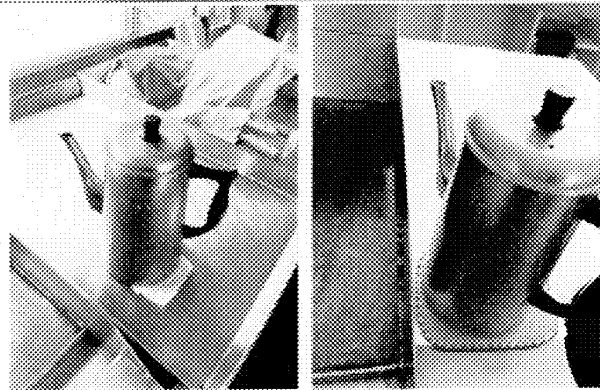
3 日烹調區插座髒污。
10 日追蹤已改善



17 日牆壁有小洞易有藏汗納垢之疑慮。



17 日打卡鐘有污垢，平時應保持潔淨。
26 日追蹤已改善



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。

二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

小食堂滷味餐飲店

	
<p>3 日烹調區插座髒污。 10 日追蹤已改善</p>	<p>3 日食材容器表面髒污。 10 日追蹤已改善</p>
	
<p>3 日爐灶下面髒污。</p>	<p>3 日食材分裝容器未標示應標示之品名及日期等。</p>
	
<p>3 日食材分裝容器未標示應標示之品名及日期等。</p>	

二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

蓮莊自助餐



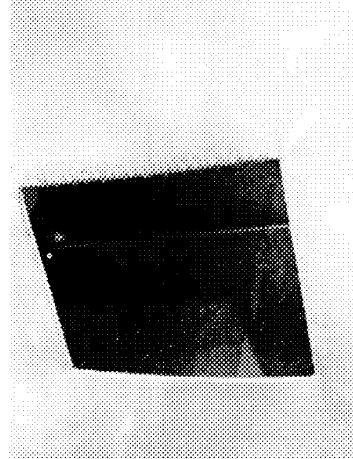
3 日地面濕滑。



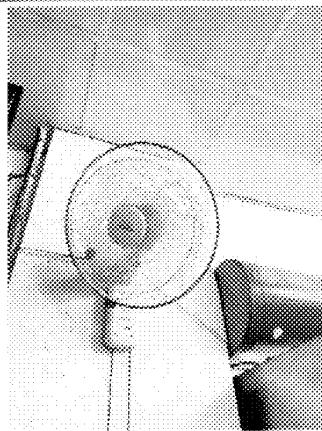
3 日食材相關之容器直接置放地面。



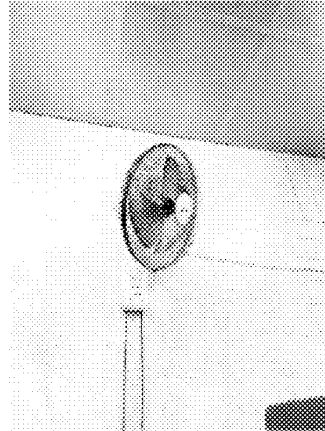
3 日食材相關之容器直接置放地面。



3 日抽油煙機有油煙積累。



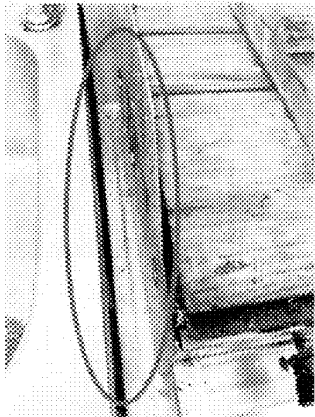
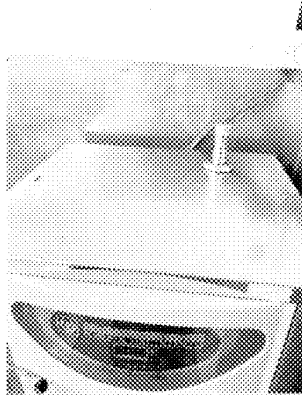
10 日電扇髒污。
17 日追蹤已改善。



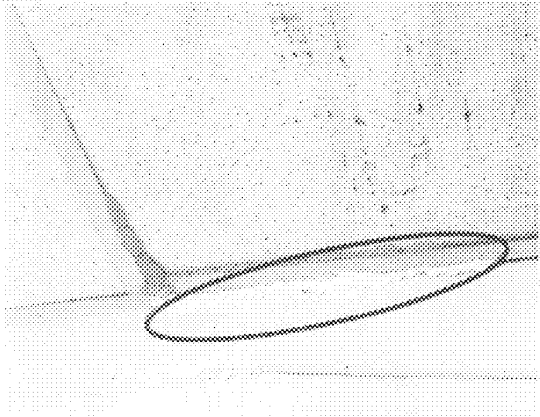
10 日電扇髒污。
17 日追蹤已改善。

二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

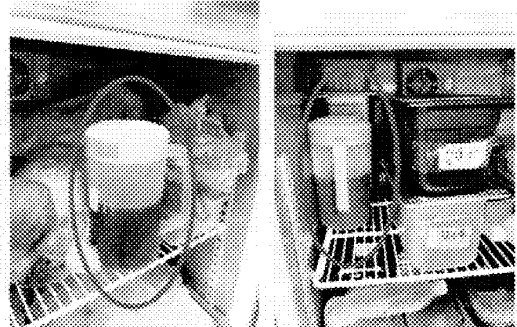
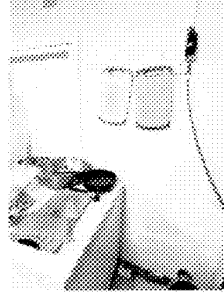
荷香園麵麵俱到

	
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

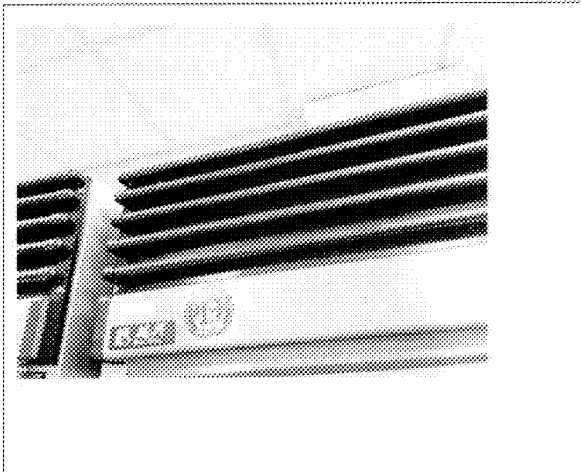

凍心凌冰淇淋

	
3 日天花板破口已改善填補。	

愛在蔬食素食

	
3 日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。

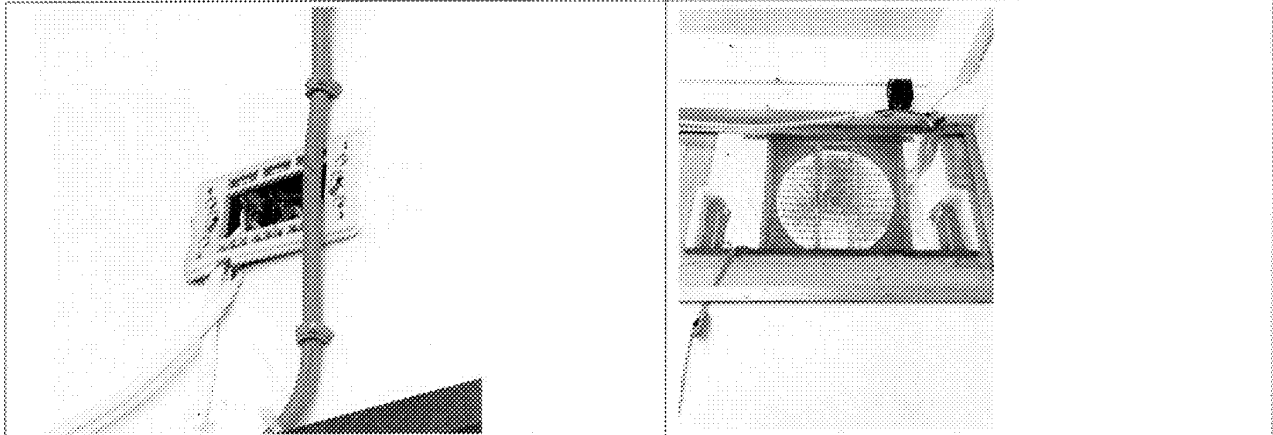
二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

	
<p>10 日空調出風口有蜘蛛網。 17 日追蹤已改善</p>	<p>26 日使用霉之調味料空桶應立即移除。</p>

彭爸麵食館

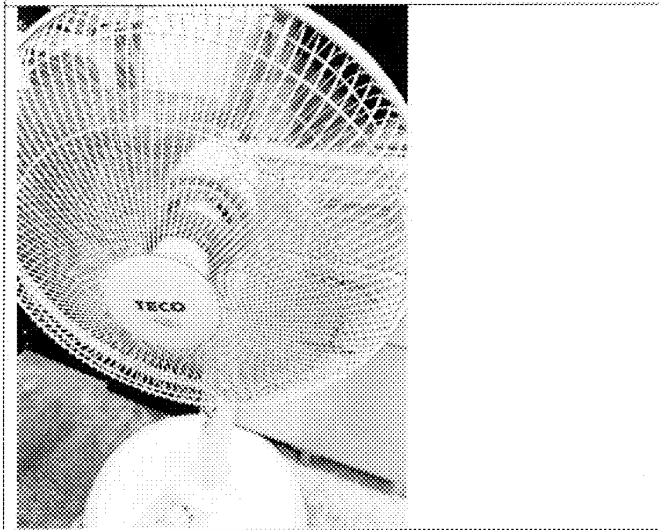
	
<p>3 日飯鍋表面油垢髒污，要求限時改善。</p>	<p>3 日冷凍庫結霜，鴨肉未標示入庫時間及進貨日期。</p>
	
<p>10 日煙害防治貼紙已剝落應要換新。</p>	<p>10 日炒鍋已刮傷應汰舊換新。</p>

二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁



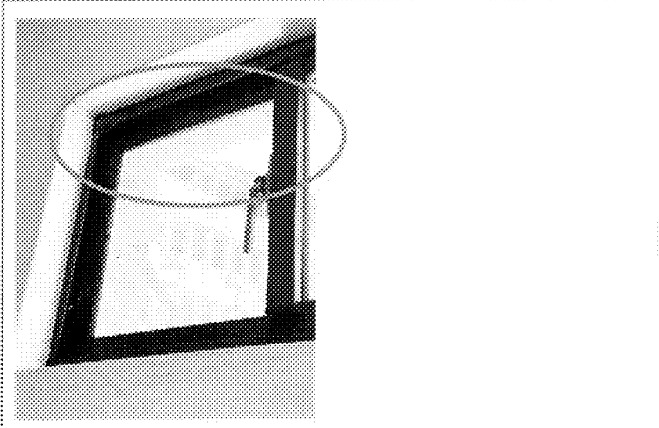
10 日配線底盒應加防水保護蓋。
17 日追蹤已改善。

17 日電扇髒污。
26 日追蹤已改善。

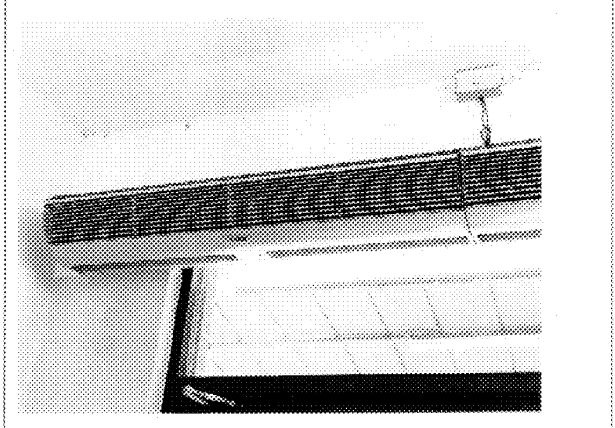


17 日電扇髒污。
26 日追蹤已改善。

星空下複合餐廳



3 日氣窗邊有蜘蛛網。
26 日追蹤已改善。



10 日空氣簾髒污。

二坪校區 113 年 12 月衛生稽查缺失照片 共 8 頁

7-11 便利商店



3 日進貨時，食品直接置放地面。



26 日垃圾桶垃圾滿溢未加蓋，要求立即處理。

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月29日制定

餐廳名稱: 廣在蔬食 餐廳負責人: 張信長 檢查日期: 113年12月

檢查評分標準為100分表示, 如完全符合為100分, 部分別項情況給1-4分, 完全不符合為0分

檢查日期/項數	3	10	17	24	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣領, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	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	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	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
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	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋, 防濕、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。 <i>(食物、調味料)</i>	4	4	4	3	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。 <i>冷及製菓區</i>	4	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飛蟲入發之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依主、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。 <i>製菓</i>	4	3	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板, 或推車。	4	4	4	4	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	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	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	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	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	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打叉)	4	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	4
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下不得超過 3 小時。(無熱藏食品者打 X; 熱藏溫度 60°C 以上 5 分、60°C 以下 5 分)	X	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	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, 保持冰霜清潔。	4	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。	4	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類整存, 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	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	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), 防止變質及受到污染。	4	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	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; <i>第 9 頁, 共 28 頁</i>	4	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	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、或校板上, 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	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	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	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	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校板或層架放置, 不得置放於地面。	4	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	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	4																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰錘應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及紀錄。	4	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	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	X																				
	39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)	X	X	X	X	X																				
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙本變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分, 游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	X	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	4																				
	42. 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	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																	新	新	新	新
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. 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

單位主管

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: 何香園 餐廳負責人: 梁文光 檢查日期: 113年12月

檢查評分標準為100分表示, 如完全符合為100分, 部分則依情況酌予扣分, 完全不符合為0分

檢查日期/次數	5	10	15	20	25
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣領, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	2	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飾物等。	4	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	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
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	0
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	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, 避免塵塵、油污、蜘蛛結網、 <u>附水孔</u>	3	4	4	0	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	4
9. 使用之用具、刀匙、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	5	4	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	0	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	4
12. 切割調理熟食前應確認接觸面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	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	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	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	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	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上, 食品調製後, 置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X; 熱藏溫度60°C以上3分, 60°C以下3分)	X	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	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	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。	5	4	4	4	5
22. 廢棄物應依性質分類棄存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	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	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), 防止變質及受到污染。	4	5	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	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	4	4	4	4	4

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	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	4																			
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	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	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	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	4	4	5	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	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, 非盒餐者留存層高水溶性、紙版性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 18 小時記錄備查。	4	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	X																			
	36. 環境消毒及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	5	4	4	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	4																			
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X	X																			
	39. 餐具、食器油劑殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)	X	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 3 分)	X	X	X	X	X																			
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應聯會當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4	4																			
	42. 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	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 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。
- 新選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」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 小食堂 餐廳負責人: 黃靜敏 檢查日期: 17年 12月

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

檢查日期/週數	3	0	17	22	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的深色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	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飾物等。	5	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	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
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	4	4	4	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	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	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治鼠蟻入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	5	4	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	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	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	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	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	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	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手乾乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	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	4
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下不得超過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)	X	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	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,保持冰霜清潔。	4	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	5
22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	5	5	5
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	4	4	4	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。	5	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	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℃	4	4	4	4	4

存 儲 生 理	27. 冷凍(藏)庫應設置架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	5	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	4	5	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	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	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	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	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	5	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	5	4	4																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	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	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	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	X																				
	39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)	X	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 3 分)	X	X	X	X	X																				
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應午餐當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5	4																				
	42. 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	X	X	X	X																				
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具有器具名稱</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	檢測餐具有器具名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
	日期	檢測餐具有器具名稱	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 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

單位主管

113 12 31 第 14 頁, 共 28 頁

線上簽核文件列印 - 第 20 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: 蓮花自助餐 餐廳負責人: 賴傳清 檢查日期: 113年 12月

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

檢查日期/週數	3/10	12/26	3/1	3/11
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。	3	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飾物等。	4	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	5	5	4
6. 作業場所垃圾桶、廢給桶應加蓋、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。 <u>無蟲</u>	4	3	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。	5	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	5	4	4
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	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。	5	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)	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℃以上,食品調製後,置於室溫下不得超過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)	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	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、或腐壞者應立即報廢,待報廢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)	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),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。	5	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7/8或且不得超過裝載線,並應保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下	4	4	4	4

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	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	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	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	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	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之金餐及罐餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	3	4	4	4																				
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之處, 餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	4	4	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應金餐者留存至少一份, 非金餐者留存屬高水活性、低酸性之菜類應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4	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	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	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	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	4																			
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)		X	X	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 3 分)		4	4	4	4	4																				
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應餐會當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4	5																				
42. 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	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																	陳梅真	陳梅真	陳梅真	陳梅真	陳梅真
	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 3 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

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: 清心素食餐廳 負責人: 邱玉香 檢查日期: 13年 12月

檢查評分標準為100分表示, 如完全符合為100分, 部分別項情況給1-4分, 完全不符合為0分

檢查日期/週數	3	10	17	24	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的潔色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	5	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	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	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
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	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	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、砂門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	5	5	5	5
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	5	5
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依主、熟食完全阻隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5	5
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5	5	5
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	5	5	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	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)。	5	5	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。	5	5	5	5	5
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	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)	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。	5	4	4	4	5
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下不得超過 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)。	X	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)。	5	4	5	5	5
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, 保持冰霜清潔。	5	5	5	5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐爛之情形; 有過期、變質、或腐爛者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類棄存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	4	5	5
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	5	5	5	5	5
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。	5	5	5	5	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5	5	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7/8 或且不超過裝載線, 並應保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下、冷藏 7℃ 以下。	5	5	5	5	5

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，入庫櫃標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	5	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	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	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	5	5																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	5	5	5	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	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	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。	X	X	X	X	X																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	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	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	4																				
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X	X																				
	39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 3 分以下)	X	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 3 分)	4	5	4	4	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，登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	5	5	5																				
	42. 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	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																	邱	邱	邱	邱	邱
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																						
					王	王	王	王	王																	
					香	香	香	香	香																	

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得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

餐商主管

第 18 頁，共 28 頁

線上簽核文件列印 - 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日制定

餐廳名稱: 巧翅早餐 餐廳負責人: 許國良 檢查日期: 19年12月

檢查評分標準為0-30分表示,如完全符合為30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	3	10	17	24	31
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	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飾物等。	5	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	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
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	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	4	5	5	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滯,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、 <u>霉菌</u> 。	3	4	3	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設施及防污溝渠入役之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4	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	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	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	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	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	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	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	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手能乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	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	4
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下不得超過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)。	X	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	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	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	5
22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	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、運貨日期、運貨量等)。	4	4	4	4	4
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。	4	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	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	5	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	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	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	4	4																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	0	2	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	4	0	2	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及罐餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4	4																				
其他	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、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	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。	5	4	4	4	5																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	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	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	4																				
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4	4																				
	39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 3 分以下)	X	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 3 分)	4	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，登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	5	4	4	4																				
	42. 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	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																	李	李	李	李
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 3 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

單位主管

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: 海鮮樓台 餐廳負責人: 陳翠琴 檢查日期: 113年 12月

檢查評分標準為100分表示，如完全符合為100分，部分則依情況給74分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	3	10	17	24	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣褲，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	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	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	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
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	4
6. 作業場所垃圾筒、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	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，避免充塵、油污、蜘蛛結網、 <u>霉氣味</u> 。	3	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	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	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	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	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	5	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	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	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手錶不可觸及餐具之內面或食品。	4	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	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	4
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下不得超過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。	X	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	7	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，保持冰霜清潔。	5	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。	5	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筒。	4	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	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），防止變質及受到污染。	5	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	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	4	5	5	5	5

線上簽核文件列印 - 第27頁/共41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	5	5	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	5	5	5																				
	29. 不符輸政標準之原物料，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	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	5	5	5	5	5																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	5	5	5	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置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	5	5	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、剝離、變形、變色或脫色之情形	5	5	4	4	4																				
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供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	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	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	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	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	X																				
	39. 餐具、食器油鹽殘留檢查。(無殘留者5分，有殘留反應者3分以下)	X	X	X	X	X																				
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙本變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5者4分、游離脂肪酸2%以上者3分)	4	5	5	4	4																				
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應聯會當日完成，登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5	5																				
	42. 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	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	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(分數及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，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐總衛生檢查不合格(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

單位主管

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: 石記麵食 餐廳負責人: 吳文亮 檢查日期: 113年12月

檢查評分標準為百分表示,如完全符合為5分,部分則依情況酌予扣分,完全不符合為0分

檢查日期/週數	3	10	17	24	31	
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淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	4	5	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	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	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
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	5	4	4	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	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水及濕滑。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、 <u>霉斑</u> 。	4	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鼠蟻入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	5	4	4	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	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	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	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	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	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	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	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	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	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度80℃以上5分、60℃以下3分)。	4	4	4	4	5
	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	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	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	5
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4	4
原(物)料驗收及貯	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、運貨日期、運貨量等)。	5	5	5	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),防止變質及受到污染。	5	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	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得溢裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以	5	5	4	4	4

存儲管理	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	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	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、損毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	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	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	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及罐餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	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	5	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	4																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	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	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	4																				
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X	X																				
	39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	X	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 3 分)	X	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	4																				
	42. 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	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																	張文亮	張文亮	張文亮	張文亮	張文亮
	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 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. 新選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

113.12.31

單位主管

第 24 頁，共 28 頁

線上簽核文件列印 - 第 30 頁/共 41 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: 勤業 餐廳負責人: 蔡經朝 檢查日期: 13年12月

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

檢查日期/週數	3	10	11	12	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	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	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
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
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	5	4	4	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	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕漬。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。 <i>簽章</i>	3	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	5
22. 廢棄物應依性質分類儲存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	4	4	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	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	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	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。 <i>簽章</i>	3	4	4	4	4

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	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	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	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	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	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	5	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	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	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	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	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	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	X																			
	39. 餐具、食器殘留殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	4	4	4	4	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	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	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	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>3</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>23</td> <td>餐盤</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	3	餐盤	/	/	10	餐盤	/	/	17	餐盤	/	/	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																					
	3	餐盤	/	/																					
	10	餐盤	/	/																					
	17	餐盤	/	/																					
23	餐盤	/	/																						
10日新到傷建議汰舊換新。																									
<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成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。</p> <p>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。</p>																									
檢查人員		單位主管																							

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年1月制定

名稱: 7-11 統一超商股份有限公司

檢查日期: 113年12月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分符合情況扣1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	3	10	17	24	31	
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。 <i>指甲剪過</i>	4	5	4	4	3
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包裹和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	5	4	4
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	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	4	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	5	4	4	4
	6. <u>垃圾桶</u> 、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	4	4	3	3
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販售場所或倉儲區。	5	5	4	4	4
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	5	4	4	4
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉汙染。	4	5	5	5	5
	10. 食品及器具應分類放置層架、檯板、或台車，離地離地置放，器具應保持清潔。	3	4	4	4	4
	11. 販售熱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	4	5	5	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	5	5	5	5
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	4	4	4
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過30分鐘(補貨)	4	4	4	5	5
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待選或銷毀食品應隔離，清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	4	4
	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	4	4	5
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	4	5	4	4	4
	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	4	4	4	4
	19. 工作日誌紀錄必須確實	4	4	4	4	4
備註/簽名						

如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數3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12月餐飲衛生稽核報告：八甲校區		
康元餐飲(園藝)	12月4日 國際美食：牆面油漆剝落，壁紙破損。 12月11日 楓樹藝：熱藏紅茶溫度 35°C-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。 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。	■ 持續追蹤 ■ 持續追蹤 ■ 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	■ 持續追蹤
7-11便利商店	尚未發現違反 GHP 事項	■ 持續追蹤
附註	GHP：食品良好衛生規範準則	
以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。 ◆每星期不定時至餐廳「依餐飲衛生管理檢查紀錄表」檢查2至3次並記錄及照相存證。 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。		

製表人：林香勤
114-1-6 / 0952

單位主管：


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: 東元餐飲 餐廳負責人: _____

檢查日期: 103年12月

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

檢查日期/週數	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣褲,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	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。	3	4	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	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
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	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	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。 <u>蚊口</u>	4	3	3	3	3
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	3	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	4	3	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	4	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	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。	4	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)。	4	3	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。	3	4	4	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。	3	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	3	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	3
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下不得超過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)	5	2	5	5	5
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)	5	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℃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。	4	4	4	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	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	4	4
原(物) 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	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),防止變質及受到污染。	4	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	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	4	4	4	4	4

第2頁 共7頁

線上簽核文件列印 - 第36頁/共41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	4	3	4
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	5	5	4
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	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。	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、變色或瓶色之情形	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、低鐵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。	3	3	3	4
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰錘應放置專用容器內。(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。	3	3	3	4
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	5	5	5
	39. 餐具、食器油應澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 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 3 分)	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 3 分)/請註明違反事項	X	X	X	X
備註及建議/負責人簽章	12/14 同際差台 工作人員一人向來減少管理檢核				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	
	4	餐盤	紅茶	牛奶	
	11	餐盤	紅茶	牛奶	
	17	餐盤	紅茶	牛奶	
20	餐盤	紅茶	牛奶		
12.4 同際差台: 檢前用清潔器 燈紙張 取樣 蔡秀巖					
12.11 楓樹巷及藏記等處 35C 蔡秀巖					

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 蔡秀巖 第 3 頁, 共 7 頁

自 充

12.17 1. 查核 空汙 出風口 操作
2. 用 膠 紙 封 住 排 氣 風 扇 及 窗 戶
3. 此 項 檢 查 一 律 以 實 際 檢 查 為 準

黃 鈞 弘

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱: 7-11 統一超商股份有限公司

檢查日期: 111年 7月

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

檢查日期/週數		4	3	2	1	0
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	3	3	3	3	
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	3	3	4	
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。 烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	4	
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4	
	6. 垃圾桶、廢除桶應加蓋，防漏，易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	4	4	4	
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	4	4	4	4	
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4	
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	5	
	10. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，器具應保持清潔。	4	4	4	4	
	11. 販售熱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	5	5	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	5	5	5	
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5	
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	5	5	5	5	
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5	
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5	
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5	
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5	5	
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5	
備註/簽名		徐 夏 菁	徐 夏 菁	徐 夏 菁	徐 夏 菁	

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

檢查人員 林秀勤 單位主管

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: 老八 餐廳負責人: 賴保清 檢查日期: 2019年10月

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

檢查日期/週數	4	3	2	1	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。	4	3	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。	3	3	4	4	
3. 調製食品時禁止飲食,吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	3	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。	4	4	4	4	
6. 作業場所垃圾桶、廢餘桶應加蓋,防漏,易清洗;垃圾及廢餘應適當分類存放,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	3	4	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	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。	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,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分、60°C以下3分)。	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)。	4	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。	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	
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。	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。	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。	3	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。	6	6	6	6																				
	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。	6	6	6	6																				
	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檢板或層架放置，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℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	5																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏡應放置專用容器內。(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	6	6	6																			
		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	6	6	6																			
		38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																			
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 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 3 分)		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 3 分)/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</td> <td>餐盤</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>桶匙</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>24</td> <td>桶杓</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	4	餐盤	—	—	11	桶匙	—	—	17	—	—	—	24	桶杓	—	—	林秀勤 林秀勤 林秀勤 林秀勤 林秀勤			
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
	4	餐盤	—	—																					
	11	桶匙	—	—																					
	17	—	—	—																					
24	桶杓	—	—																						

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，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐館衛生檢查不合格(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