

簽稿併陳

簽 於 衛生保健組

日期：113年11月19日

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

主旨：檢陳國立聯合大學「學校餐飲衛生十月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪校區：

- (一)小食堂滷味餐飲店:分裝之二砂糖未標示，已改善。
- (二)巧麒早餐店:放吐司之塑膠籃不可用瓦楞紙間隔。
- (三)荷香園麵食館:逾期之蕃茄醬置留工作區。
- (四)愛在蔬食素食:逾期之胡麻油及橄欖油置留工作區；進貨時，食材置放地上。
- (五)彭爸麵食館:原蛋商之籃框髒。
- (六)7-11便利商店:冷凍冰箱溫度未達-18度。
- (七)未留存檢體:小食堂滷味餐飲店、蓮莊自助餐、愛在蔬食素食。
- (八)10月28日二坪第一學生餐廳之留餐檢體冰箱損壞，當日已通知採購保管組同仁協助修繕之作業。

二、八甲校區：

- (一)家常便飯自助餐：使用基因改造豆皮、薑絲過氧化氫  
殘留檢測陽性、使用非國產豬豬排、分裝食材未標示品名及分裝(入庫)日期、清洗後菜盤未經烘乾或晾乾即重疊堆放。勸導多次未改善:1.作業區地面髒亂積垢。2.多處工作檯留有前一日(或更早之前)菜渣。3.工作檯下積垢未清理。4.分區作業動線。5.多處管路通過之牆面孔洞未填補；未確實執行:1.每周大掃除。2.抽風機油污。3.工作帽配戴。4.抹布分區。5.生熟食砧板識別(都是白色砧板)。未確實區分熟食(清潔區)、生食(汙染區)、半汙染區以及抹布區分，已由衛保組組長協助製



國立聯合大學



衛生保健組

1130201154

作相關標示牌以及抹布。

(二)牛油果：牛肉及豬肉片未標示原料產地、分裝肉品標示日期不清無法辨識、交易單據未留存此處。

(三)國際美食：尚未完成工作人員體檢、食品業登入(已補)、食材登錄平台(已補)、食材放置地上(兩次)、以木質砧板切割即食小黃瓜(生食)、分裝食材未標示分裝(入庫)日期。使用食材無中文標示，無法提供交易證明、工作人員配戴飾品、未著工作服、自製食材(蘿蔔泡菜)未標示日期。

(四)老八自助餐：瓷碗澱粉殘留檢測陽性。

(五)7-11便利商店：待上架食品籃放置地上。

三、八甲校區圓廳現由「康元餐飲有限公司」承包為統包商，於招攬新進餐廳後，多次稽查新進攤商，發現多項必須完成事項未完成，如：食品業者登錄字號、食材登入、員工體檢、學校作業流程規範....等，經多次說明後才將資料補齊，或尚未繳交。且攤商於衛保組人員稽查時，覺得衛保組人員稽查的頻率太高(依規定)、要求過多、影響作業...等，是否可由總務處採購保管組向康元餐飲有限公司了解招商前及招商後對餐飲人員之教育，不造成攤商認為衛保組人員之稽核行為屬不合理之行為。

會辦單位：採購保管組

<b>第 層 決 行</b>	
<b>承辦單位</b>	
技 術 助 理 員 <b>林宜萍</b>	1114 1304
技 術 助 理 員 <b>林宜萍</b>	1119 1633
衛生保健組 組 長 <b>高淑芳</b>	1119 1737
學 生 事 務 長 <b>韓建遠</b>	1119 1859
<b>第 層 決 行</b>	
<b>會辦單位</b>	
<p>總務處採購保管組： 對衛保組於「學校餐飲衛生十月份報表」中提及之事項，本組已逐一檢視，說明如下：</p> <p>1. 有關兩校區攤商餐飲衛生缺失： 本組已將相關缺失轉知攤商，並要求其限期完成改善。後續將加強追蹤，若發現改善未達標或有再次違規情事，將依校方相關規定進行處置。</p> <p>2. 有關二坪第一學生餐廳之留餐檢體冰箱損壞： 經查，損壞情形已處理，並已送請購新冰箱之採購申請單，目前相關流程正在進行中，將盡速完成採購並投入使用。</p> <p>3. 有關八甲校區圓廳攤商教育及管理： 本組已著手與「康元餐飲有限公司」協調，進一步了解其在招商前及招商後對餐飲人員教育及管理的執行情況，並督促其立即針對攤商進行加強教育，確保符合校方相關規範。此外，本組將正式發函通知康元餐飲有限公司，要求其就稽查發現的缺失事項，於限期內完成全面改善。若屆期未能達成改善要求，本校將依契約規定採取相應處罰措施，以維護校內餐飲衛生安全及管理秩序。</p>	<p>請採購保管組積極履約管理：</p> <p>1. 本案與衛保組9月份稽查多有重複缺失發生，請以函文通知並限期改善，後續稽核再未改善依契約規定罰款。</p> <p>2. 圓廳承商康元公司履約態度不佳，且缺失項目最多，請一併函文通知該公司於12月份單獨加開履約管理會議，督導改善稽核缺失及加強人員教育訓練。</p>
行 政 助 理 員 <b>孫佑仁</b>	1209 1325
採購保管組 組 長 <b>吳聲傑</b>	1209 1733
<b>第 層 決 行</b>	
<b>決 行</b>	
行 政 組 員 <b>彭于凌</b>	1217 0942 代
主 任 秘 書 <b>蔡豐任</b>	1217 1828
<p>依總務長意請採保組強化履約管理。</p>	
<p><b>校長 侯帝光(丙)</b> 1217 1831</p>	

裝

訂

線



## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年10月份餐飲衛生稽核報告：二峰山餐區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味 餐飲店	1. 8日電線及牆壁髒污，要求立即改善。28日追蹤已改善。 2. 8日分裝之二砂糖未標示，25日追蹤已改善 3. 14日稽查，未留存檢體	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
巧麒早餐店	1. 8日土司變質發霉，依合約罰2000元。 追查進出貨時間並考量土司原置放位置在烤箱上面，輔導位移向右，避免溫度影響土司質變。 2. 追蹤招牌未揭示熱量及雙語，已經改善。 3. 8日置放土司之塑膠籃不可用瓦楞紙間隔要，求限期改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input 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. 8日14日檢查未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
荷香園麵食 館	1. 8日稽查有逾期之蕃茄醬置留工作區，要求丟棄並提醒合約有罰鍰條文。	<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. 14日牆壁角落有髒污發霉，當天已粉刷油漆改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
愛在蔬食素 食	1. 8日電扇髒污，14日追蹤已清理。 2. 8日稽查有逾期之胡麻油及橄欖油置留工作區，要求丟棄並提醒合約有罰鍰條文。 3. 25日已張貼食品業者登錄字號。 4. 8日稽核未留存6日及7日之食物檢體。 5. 25日進貨時，食材置放地上，要求立即改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input 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. 天花板已有油漆剝落，要求改善。 2. 28抽油煙機牆壁有孔洞，要求餐商填平，避免藏汙納垢躲藏病媒。	<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
彭爸麵食館	1. 14日原蛋商之籃框髒污，要求更換潔淨之籃框。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
石灶麻辣商 行	1. 14日確保安全，要求浸泡飯匙之開水致少每小時更換。 2. 25日工作區有蜘蛛網，要求下班時再清理。28日追蹤已清理。	<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
7-11便利商 店	1. 8日冷凍冰箱溫度未達-18度，請工作人員加強監測溫度是否慢慢下降及留意食物質變之風險。 2. 25日及28日稽核學生用餐區垃圾桶已滿，請工作人員定時加強清運。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失超過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 113.10.30

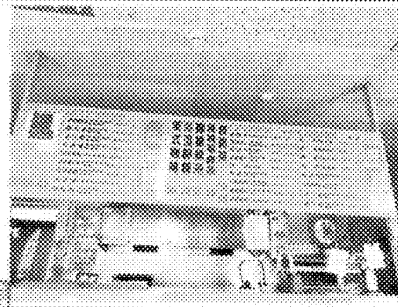
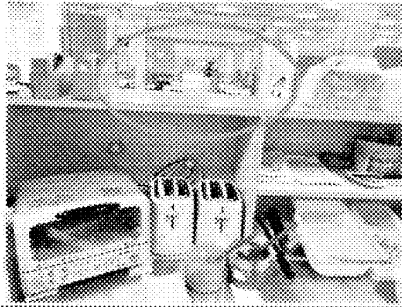
單位主管：

會總務處：

景觀區星空下複合餐廳天花板油漆剝落，轉知總務處相關人員協助處理。

# 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

## 巧麒早餐店



8 日土司總質發霉，依合約罰 2000 元。

追查進出貨時間並考量土司原置放位置在烤箱上面  
轉轉位移向右，避免溫度影響土司質變。

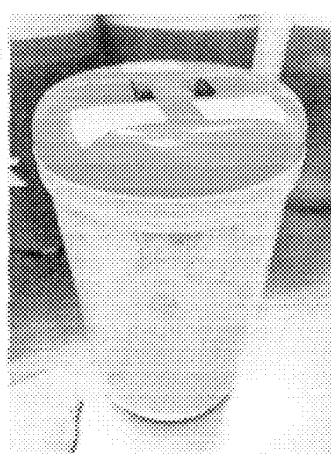
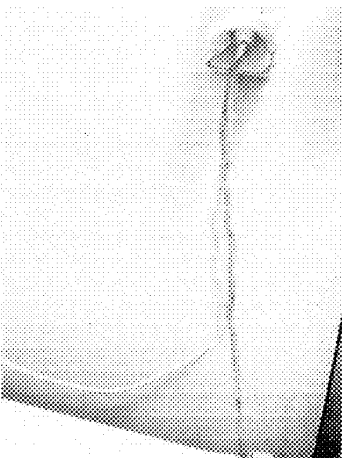
改善中

追蹤招牌未揭示熱量及雙語，已經改善。



8 日置放土司之塑膠籃不可用瓦楞紙筒隔要，  
求限期改善。

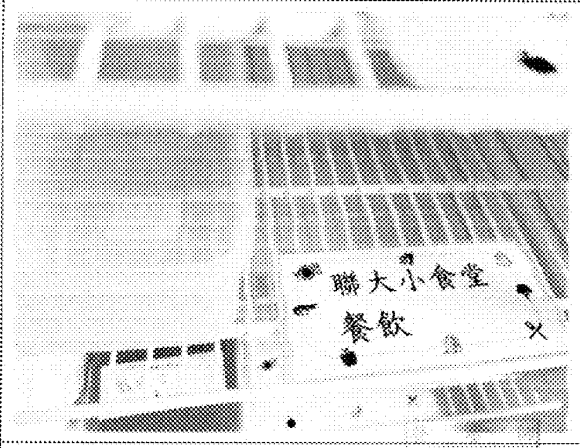
## 小食堂滷味餐飲店



8 日電線及牆壁髒污，要求立即改善。28 日  
追蹤已改善。

8 日分裝之二砂糖未標示，25 日追蹤已改善

# 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

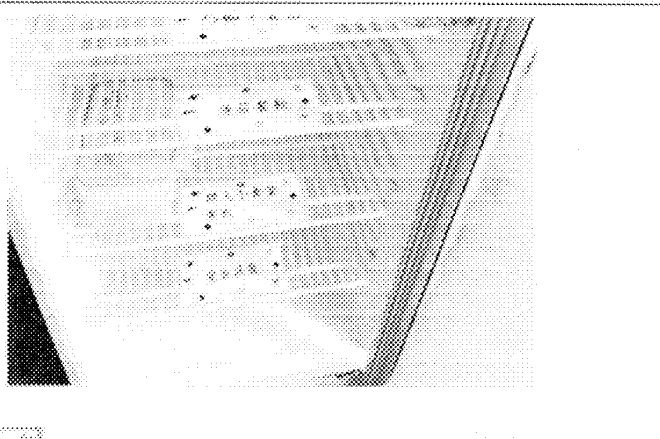


14 日稽查，未留存檢體

## 蓮莊自助餐

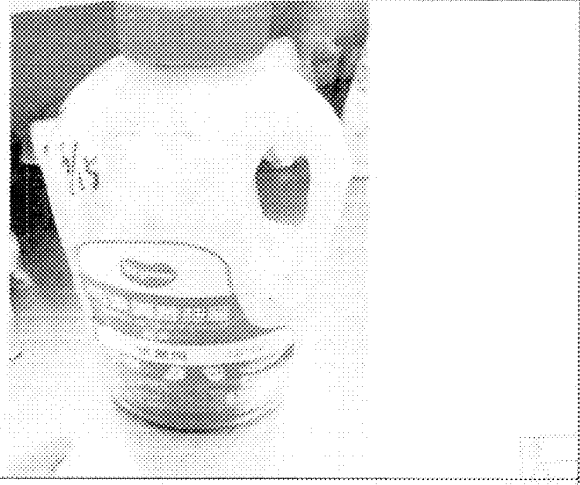


8 日檢查未依規定留存檢體。



14 日檢查未依規定留存檢體。

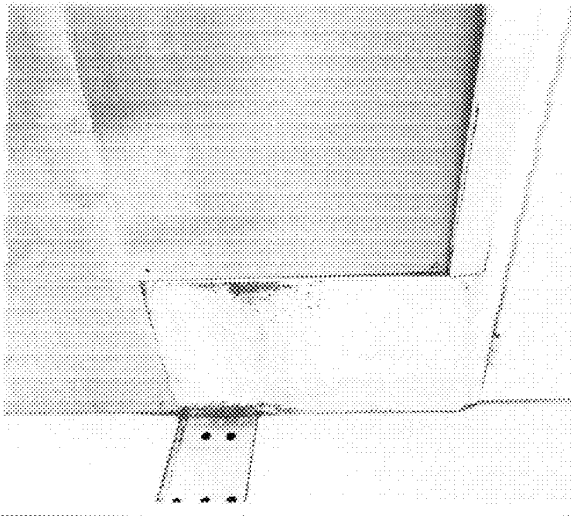
## 荷香園麵麵俱到



8 日稽查有逾期之蕃茄醬置留工作區，要求丟棄並提醒合約有罰鍰條文。

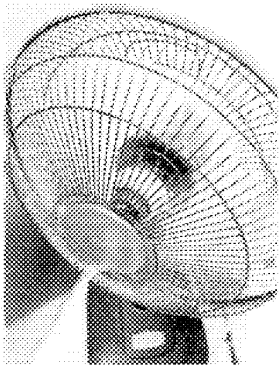
# 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

## 凍心凌冰淇淋

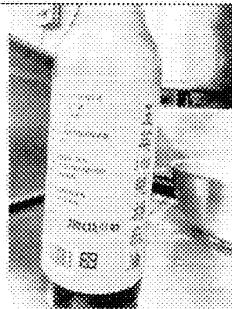


14 日牆壁角落有黴污發霉，當天已粉刷油漆改善。

## 愛在蔬食素食



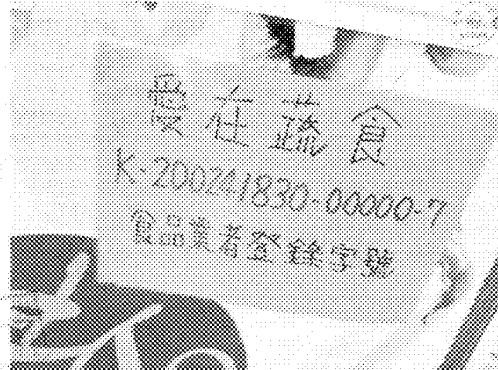
8 日電扇髒污，14 日追蹤已清理。



8 日稽查有逾期之胡麻油置留工作區，要求丟棄並提醒合約有罰鍰條文。



8 日稽查有逾期之橄欖油置留工作區，要求丟棄並提醒台約有罰鍰條文。



25 日已張貼食品業者登錄字號。

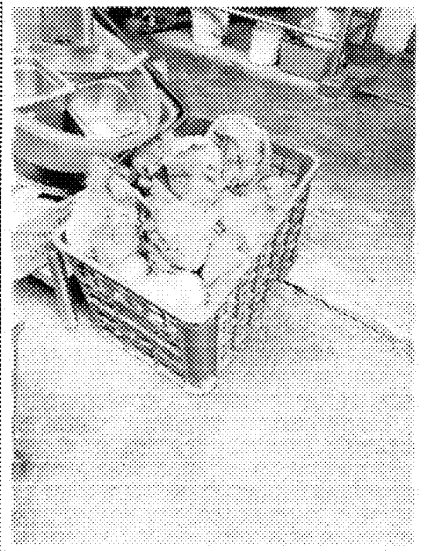
# 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁



8 日稽核未留存 6 日及 7 日之食物檢體

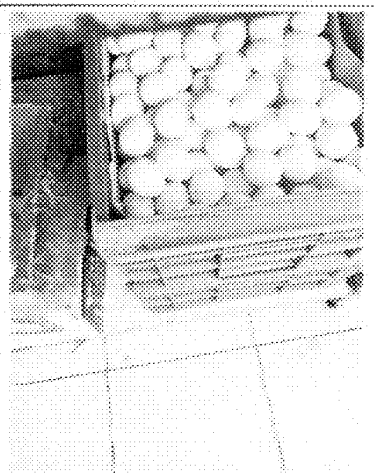


25 日進貨時，食材置放地上，要求立即改善。



25 日進貨時，食材置放地上，要求立即改善。

## 彭爸麵食館

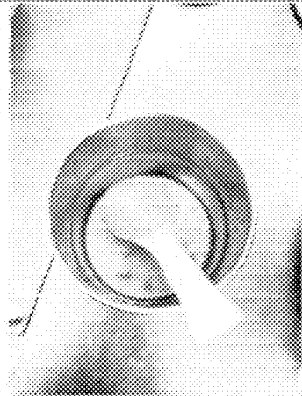


14 日原蛋商之籃框髒污，要求更換潔淨之籃框。

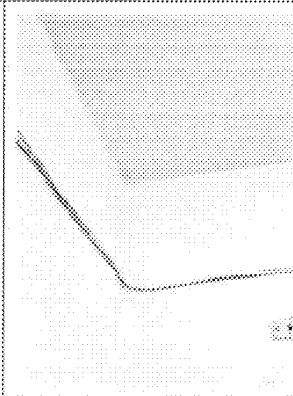


### 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

## 石灶麻辣商行

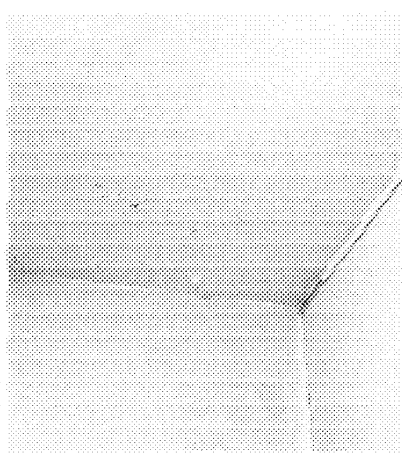


14 日確保安全，要求浸泡飯匙之開水致少每小時更換。

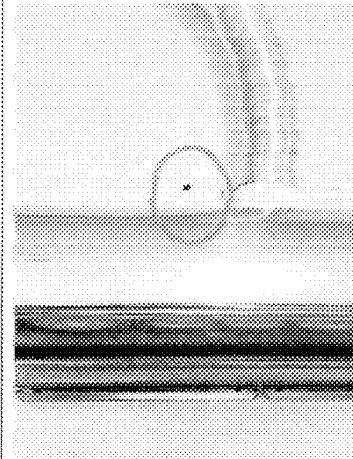


25 日工作區有蜘蛛網，要求下班時再清理。  
28 日追蹤已清理。

## 星空下複合餐廳

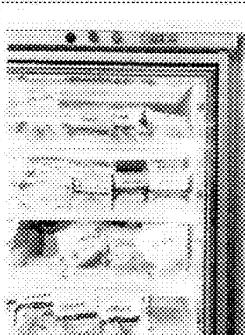


25 日 28 日天花板已有油漆剝落，要求改善。

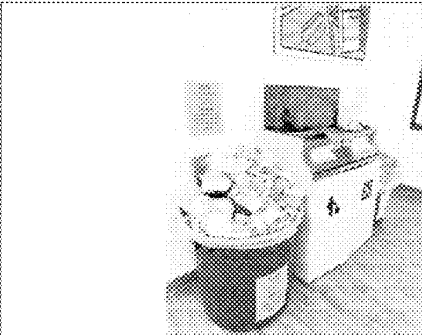


28 日抽油煙機牆壁有孔洞，要求餐商填平，避免藏汙納垢躲藏病媒。

## 7-11 便利商店

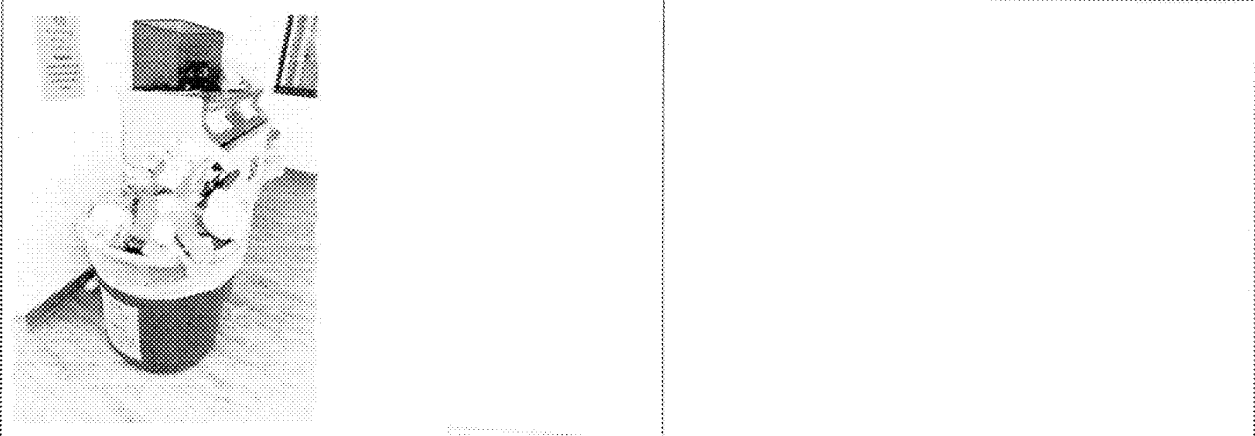


8 日冷凍冰箱溫度未達-18 度，請工作人員加強監測溫度是否慢慢下降及留意食物質變之風險。



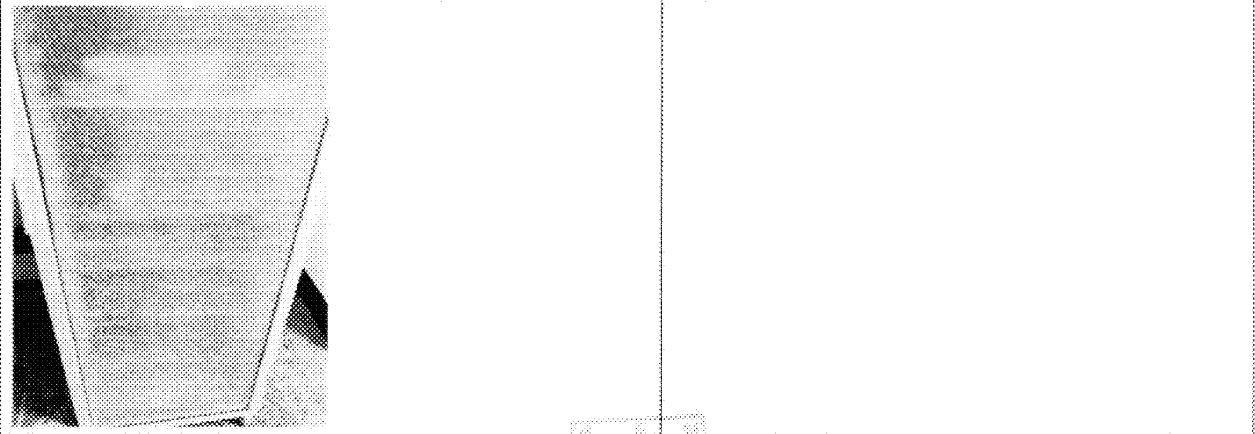
25 日垃圾已滿請餐商定時刻加強清運。

# 二坪校區 113 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁



28 日追蹤垃圾已滿尚未及時清運。

## 第一學餐



原因不明，共用之檢體冰箱網狀破裂，餐商檢體依合約執行暫放自己的冰箱。

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: 東水樓餐廳 負責人: 邱玉香 檢查日期: 年/月

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

檢查日期/週數	8/14	8/20	8/26	8/31
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	5	5	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	5	5	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	5	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	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	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	5	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	5	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	5	5	4
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上, 食品調製後, 置於室溫下不得超過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)	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)	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	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	4	5
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5	5
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫), 防止變質及受到污染。	5	5	5	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7/8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。	5	4	4	4

第8頁 共26頁  
線上審核文件列印 第11頁 共38頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5	5	5																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	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	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	X	X	X	X																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	5	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																				
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形, 變色或脫色之情形	4	5	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。	X	X	X	X																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																				
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																					
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																					
39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	X	X	X	X																					
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 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	<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
	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																					
				玉	玉	玉	玉																		
				香	香	香	香																		

14日福登餅店, 當天立即改善。

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。

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: 巧園素食 餐廳負責人: 陳段良 檢查日期: 113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

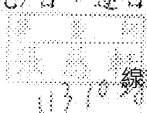
檢查日期/週數	8	14	28	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	5	5	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲，塗指甲油，戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	5	5
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	4	5
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	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	5
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	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）。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下（符合者 5 分，不符合者 0 分）	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 <u>50%</u>	3	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	5	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）	4	4	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。	3	4	5	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	5	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。	5	4	4	4

第 10 頁, 共 26 頁  
線上審核文件列印-第 13 頁, 共 38 頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則、不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品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	4																				
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	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)	✓	✓	✓	✓																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																			
		38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																			
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)		✓	✓	✓	✓																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 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		✓	✓	✓	✓																				
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																	專	專	專	專
	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																					
<p>8日置放土司之塑膠籃櫃不可用白棉紙隔, 有污染之          風險, 25日運送已改善。</p>																									

- 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: 達莊自製餐 餐廳負責人: 賴傳政 檢查日期: 113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	8	14	25	28
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	5	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	4	5	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	4	5
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	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。	5	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	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。	5	5	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	5
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上，食品調製後，置於室溫下不得超過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）。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下（符合者5分、不符合者0分）。	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄：冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上、冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	4	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	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。	5	4	4	4

第12頁 共26頁  
線上審核文件列印-第15頁/共38頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	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。	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	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	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																				
	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。	3	3	4	4																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																				
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																				
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	5	4	4	4																				
	39. 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)	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)	5	4	4	4																				
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料), 供應商、菜色照片等資料上傳。	5	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	陳	陳	陳	陳
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
				梅	梅	梅	梅																		
				莫	莫	莫	莫																		

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

第 13 頁 共 26 頁

線上審核文件列印 - 第 16 頁 / 共 38 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：學生餐廳 餐廳負責人：                     檢查日期：113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	8	14	25	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	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	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	5	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材、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）	X	✓	X	✓
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上，食品調製後，置於室溫下不得超過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）。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下（符合者5分，不符合者0分）。	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄：冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形； <u>有過期</u> 、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。 <u>標識不清</u>	3	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	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。	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。 <u>第14頁共26頁</u>	4	4	4	4

線上審核文件列印-第17頁/共38頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品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。 <small>運費時高節菜</small>	4	4	3	4																				
	其他																								
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																				
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 <small>缺 7 日</small>	3	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)	✓	✓	✓	✓																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																				
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																				
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	✓	✓	✓	✓																					
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	✓	✓	✓	✓																					
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	✓	✓	✓	✓																					
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																									
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																	鄧子	鄧子	鄧子	鄧子
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
8日電話聯繫, 14日檢查已清楚。																									

- 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: 小徑 餐廳負責人: 黃靜林 檢查日期: 113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。

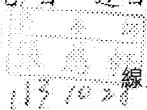
檢查日期/週數	8.14.05	28		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	5	5	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	5	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋,防漏,易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	5	4	5	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4	5	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	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)	X	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	5	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)。	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)	4	5	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。	4	5	4	5
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	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)。 <u>散裝</u>	3	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	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下。 <u>第16頁,共26頁</u>	4	4	4	4

線上審核文件列印-第19頁/共38頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	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	5	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	4	4	4																				
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	3	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	5	4	4	4																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																			
		38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																			
39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)		X	X	X	X																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分, 游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)		X	X	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	<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																					
8日: 電線及牆壁髒污。																									
																									

- 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



第 17 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 20 頁 / 共 38 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: 彭通金球 餐廳負責人: 劉建朝 檢查日期: 113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	8/14	8/21	8/28		
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。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	4	5	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋,防漏,易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	5
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	5	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	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
原(物)料驗收及歸	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8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)。	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	✓	✓	✓
	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。	4	4	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	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。	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

第18頁,共26頁  
線上審核文件列印-第21頁,共38頁

存 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	4																				
	其他																								
33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																					
34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份、置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																					
35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																					
36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																					
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	5																					
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																					
39. 餐具、食器油膜殘留檢查。(無殘留者 3 分, 有殘留反應者 3 分以下)	4	4	4	4																					
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 3 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>餐盤</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	8	湯碗			25	餐盤														
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
	8	湯碗																							
	25	餐盤																							
12.10.28 12.10.28																									

- 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



第 19 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 22 頁 / 共 38 頁

12.10.28

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: 翠園餐廳 餐廳負責人: 陳慧琴 檢查日期: 113年8月

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

檢查日期/週數	8	14	20	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	5	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋，防漏，易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、 <u>天花板</u> 、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>香漆剝落</u> 。	4	4	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。	5	5	4	5
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材、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	5	4	4
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	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
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下不得超過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	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）。	4	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	5	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	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	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下。	4	4	4	4

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	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	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	4																				
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	5																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	5	4	4	4																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																			
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																			
39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)		X	X	X	X																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	陳	陳	陳	陳
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
				晉	晉	晉	晉																		
				晉	晉	晉	晉																		
				晉	晉	晉	晉																		
				晉	晉	晉	晉																		

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

第 21 頁 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 24 頁 / 共 38 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：彩虹林餐廳 餐廳負責人：張文虎 檢查日期：113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	8	14	20	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋，防漏，易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	5	5	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、沙門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	3	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	5	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完整密合性。	5	4	5	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	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）	X	X	X	7
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）	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℃ 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、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）	4	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。	4	4	4	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下，冷藏 7℃ 以下。	4	4	4	5

第 22 頁 共 26 頁  
線上審核文件列印 第 25 頁 共 38 頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	5																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	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																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	4																				
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	5	5	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	5	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	5	4	4																			
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																			
39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)		4	4	4	4																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 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。		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	<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	張	張	張
	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																					
				文	文	文	文																		
				文	文	文	文																		
				文	文	文	文																		
				文	文	文	文																		

- 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。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張文

第 23 頁, 共 26 頁

線上審核文件列印 - 第 26 頁 / 共 38 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: 新穎俱樂部 餐廳負責人: 張文光 檢查日期: 113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	8	14	25	30
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲,塗指甲油,戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	4
3. 調製食品時禁止飲食,吸菸,嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	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。	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°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)。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下,乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上,冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置 <u>可廢棄物</u> 。	3	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。	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。	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																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	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、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	5	4																				
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	5																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊, 無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																			
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																			
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)		X	X	X	X																				
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。		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	<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



第 25 頁 共 26 頁

總註簽核文件列印 - 第 28 頁 / 共 38 頁

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: 113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	8	14	25	28	
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	4	4
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	4	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	5
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏, 易清洗, 並適應適當分類存放, 每日適時清理垃圾及資源回收物, 不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	3	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。	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	4	4	4
	9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	5	4	4	4
	10. 食品及容器具應分類放置層架、後板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	4	4	4	4
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	4	4	4	4
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	3	4	4	4
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	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)	5	4	4	4
	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	4	4	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	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連食業之現場調製飲料標示規定】規定。	4	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
	19. 工作日誌紀錄必須確實	4	4	4	4
備註/簽名	吳詩韻	吳詩韻	吳詩韻	吳詩韻	

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

檢查人員

單位主管

第 26 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 29 頁/共 38 頁

113.10.28

## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 113年10月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓鏡)	<p>10月1日</p> <p>一、家常便飯自助餐：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業區地面髒亂積垢、</li> <li>2. 抽風機油汙未清理、</li> <li>3. 簾絲過氧化氫殘留檢測陽性、</li> <li>4. 工作人員工作帽未帶好(表示帽子太小)、</li> <li>5. 生熟食砧板未識別(都是白色砧板)</li> </ol> <p>二、牛油果：牛肉及豬肉片未標示原料產地、交易單據未留存此處</p>	<p>■部分改善、持續追蹤。</p> <p>■持續追蹤。</p> <p>■持續追蹤。</p> <p>■持續追蹤。</p> <p>■持續追蹤。</p> <p>■未改善、持續追蹤。</p>
	<p>10月9日</p> <p>一、家常便飯</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地面積垢、多處工作檯留有前一日(或更早之前)菜渣、飯粒、污垢未清理。</li> <li>2. 抽風機油汙仍未清理。</li> <li>3. 使用基因改選豆皮。</li> <li>4. 未分區作業動線凌亂。</li> <li>5. 抹布未分區使用、生熟食砧板未標示。</li> </ol> <p>二、全區多處管路通過之牆面孔洞未填補</p> <p>三、牛油果：分裝肉品標示日期不清無法辨識。</p>	<p>■部分改善、持續追蹤。</p> <p>■已改善。</p> <p>■未改善持續追蹤。</p> <p>■未改善、持續追蹤。</p> <p>■未完成</p>
	<p>10月18日</p> <p>一、新進攤商一家：尚未完成工作人員體檢、食品業者登錄、食材登錄平台</p> <p>二、家常便飯：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業區地面遺留菜渣、積垢等情形部分改善，工作檯下積垢未清理。</li> <li>2. 未確實執行每周大掃除作業。</li> <li>3. 未完成抹布分區使用。</li> </ol> <p>三、牛油果：分裝肉品標示日期不清無法辨識，仍未改善。</p>	<p>■持續追蹤。</p> <p>■持續追蹤。</p> <p>■未改善、持續追蹤。</p> <p>■未改善、持續追蹤。</p>
	<p>10月23日</p> <p>一、國際美食</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員配戴環項鍊等首飾、手環等飾品。</li> <li>2. 食材放置地上。</li> <li>3. 使用食材無中文標示、無法提供交易證明。</li> <li>4. 自製食材(蘿蔔泡菜)未標示日期。</li> </ol>	<p>■持續追蹤。</p>

	<p>二、國際美食及醇滷味無熱量表及中英文菜單對照表</p> <p>三、家常便飯：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 抹布仍未分區使用。</li> <li>2. 使用非國產豬豬排(標示為台灣、西班牙、加拿大)。</li> </ol> <p>四、醇滷味：無熱量表、餐單中英對照表。</p> <p>10月28日</p> <p>一、國際美食(越南料理)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員配戴環項鍊等首飾、未著工作服。</li> <li>2. 食材放置地上。</li> <li>3. 以木質砧板切割即食小黃瓜(生食)</li> <li>4. 分裝食材未標示分裝(入庫)日期。</li> </ol> <p>二、家常便飯</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 抹布未分區使用</li> <li>2. 風大落葉堆積作業區門口</li> <li>3. 清洗後菜盤未經烘乾或晾乾即重疊堆放。</li> <li>4. 地面潮濕菜屑多。</li> </ol> <p>三、家常牛排：分裝食材未標示品名及分裝(入庫)日期。</p> <p>五、醇滷味：留餐量不足。</p>	<p>■ 未改善、持續追蹤。</p> <p>■ 未改善、持續追蹤。</p>
<p>老八自助餐</p>	<p>10月28日</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瓷碗澱粉殘留檢測陽性</li> </ol>	<p>■ 持續追蹤</p>
<p>7-11便利商店</p>	<p>10月1日：待上架食品籃放置地上。</p> <p>10月23日：補貨食品放置地上</p>	<p>■ 持續追蹤</p>
<p>以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重覆2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。</p> <p>◆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。</p> <p>◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。</p>		

製表人：林香勳  
1106/1020

單位主管：[印章]

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: 13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	1	9	18	23	28	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服, 隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油, 不得佩戴首飾, 頭髮應束綁整理整齊	4	3	4	4	4
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	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, 不得有汗漬、積垢現象。	4	0	4	4	3
	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。	3	3	3	3	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗, 並適應適當分類存放, 每日適時清理垃圾及資源回收物, 不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	3	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。	3	3	3	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	3	4
	9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	4	4	5	5	5
	10. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	2	4	4	2	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	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。	5	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	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	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。	3	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	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	5
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5	5
備註/簽名	10.1 行銷會品置放架上 10.23 補貨食品置放架上					
	徐英奇	徐英奇	楊廷達	徐英奇	徐英奇	

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 第 3 頁, 共 9 頁

線上簽核文件列印 - 第32頁/共38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: 康元餐飲餐廳負責人:

檢查日期: 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	1	2	3	4	5
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。	2	3	3	4	1
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	1
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	3	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	4	4	4	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	3	3	4	4	1
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	2	3	3	3	1
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	2	2	2	3	1
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	3	3	3	4	3
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	3	2	3	3	2
10. 原材料、半成品、成品、食品容器等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	3	3	3	2
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3	3	3	3
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	2	2	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(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	3	3	3	3
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	2	2	2	3	2
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	3	3	3	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打 X)	3	3	3	3	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後, 置於室溫下不得超過 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	5	4	4	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)	4	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°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	3
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	3	3	3	3
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	3	3	3	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫), 防止變質及受到污染。	4	3	3	3	3
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3	3	3	3
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下。	4	4	4	4	3

原(物)料驗收及儲

		分數																							
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	2	2	2																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	3	3																						
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	3	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	3	3	3																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	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	3	2																				
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	3	3																				
	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 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	4	6	4																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑, 食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	3	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	3	3	3																				
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	5	5																				
	39. 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)	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)	5	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>10/1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10/9</td> <td>若干 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 殘留 negative</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1/8</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2/3</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	10/1				10/9	若干 H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> 殘留 negative			1/8				2/3							
	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																					
	10/1																								
	10/9	若干 H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> 殘留 negative																							
	1/8																								
2/3																									
<p>1. 自助餐位前靜亂</p> <p>2. 餐線過氧化氫檢驗測陽性</p> <p>3. 工作人員帽未戴好</p> <p>4. 生熟食砧板未標識識別(即吃即做)</p> <p>5. 油壓: 未回, 有因未標識, 進貨單備味留存</p>																									

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 **林秀勤** 第 5 頁 共 9 頁

113-109 檢測家常便飯豆干过氧化氢残留情形

一、抽驗家常便飯青江菜 200gml 送驗農有殘留

二、家常便飯:

1. 地面積咭 <sup>之</sup> 工作枱 寫有前 ~~之~~ 三尋渣、飯粒、行咭

來清理

2. 抽風機攪垢仍未清

3. 使用基因改造豆漿

4. 菜分區作業

5. 抹布 ~~在~~ 本區分區使用。生熟食砧板材料

三、全區咭管路直道之橋向改洞未填補 (天花板)

四、牛油果分裝成品材料日期不清

113

10/9 史彭知 啟

113-10-18 ~~檢核~~ 檢核

1. 新進擲向一擲 → 請將體檢表交到便服中心, 著安時  
著管餘反教育聯合打管錄平台

2. 家常便飯, 作業區地面積咭部份改善, 檢工作枱下積垢  
來清理, 枱面管每週大掃除, 抹布區作業枕巾

3. 牛油果分裝成品起司長, 材料不清 (數字代替之意義)  
檢核

113-10-23 (高組長, 林護研師會同查核)

一、家常時布分區 ~~作業~~ 仍粉分區使用

便服 2. 使用不管排, 標為 = 台灣、西來牙、加拿大

二、牛油果 1. 聯合分裝 第6頁 共9頁

線上簽核文件列印 - 第35頁/共38頁

史彭知

113.10.23

- 國際美食
1. 工作人員所戴之帽、耳環、項鍊、手環等飾品 - 一律員工或假睫毛。
  2. 食打放置地上。
  3. 使用食打或中紙標本，並註提供交易證明。
  4. 自製食打(標本記事) 標本標本日期。

※國際美食及自製酒味等類及單單英文標本

曾德彰

113.10.23

- 國際美食
1. 工作人員所戴耳環、項鍊、戒指、手環。
  2. 食打放置地上。
  3. 以木框砧板切割即食小餐瓜。
  4. 自製食打標本日期及入庫日期。

家常便飯(抹片粉區使用)

2. 國風大語彙(標本)
3. 標本洗後整理(經烘乾或曬乾) 即重疊存放
4. 以白潮袋裝標本。

家常中排(以分裝食打標本品名及標本日期)

醇酒味(以容量標本)

曾德彰

## 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: 弘人自助餐 餐廳負責人:

檢查日期: 113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	1	9	18	23	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4		4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物,手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5		5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5		5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4		5	5	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋,防漏,易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4		4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4		4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	2		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	100	3	3	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4		4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4		4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4		3	3	4
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	5		4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4		4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4		4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4		4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4		4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調製後,置於室溫下不得超過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)。	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
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		3	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5		5	5	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	X	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		3	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3		4	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。	4		4	X	4

第8頁,共9頁

線上審核文件列印-第37頁/共38頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	3	3	3	3																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5	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	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	4	5	5	5	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	5	5	5	5																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰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. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	X	X	X	X																								
	39. 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)	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。	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>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>有砒</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>18</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>23</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>有砒</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	1				9	有砒			18				23				28	有砒							
	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																													
	9	有砒																												
	18																													
	23																													
28	有砒																													
10-1 瑞府、瑞務、小虎會努力裁出摺示信... 如樣樣製																														
10-8 徽粉環昌陽輝/研玲娟																														
<p>林秀勤</p> <p>第 9 頁 共 9 頁</p> <p>線上審核文件列印 - 第 38 頁 / 共 38 頁</p>																														

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

林秀勤

第 9 頁 共 9 頁



線上審核文件列印 - 第 38 頁 / 共 38 頁