

簽 於 衛生保健組

日期：113年7月9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「學校餐飲衛生六月份月報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

- 一、二坪校區：(一)小食堂滷味餐飲店：6月6日稽核時有紙箱留存作業區有污染之風險。6月20日未依規定留存檢體。(二)蓮莊自助餐：6月12日未依規定留存檢體。6月20日除油煙效果不良，氣流仍不通暢，作業區油煙濃度高。建議檢查馬達或其它因素造成，否則氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。(三)茗祥自助餐：6月13日未依規定留存檢體。(四)石灶麻辣商行：6月20日未依規定留存檢體。(五)彭爸麵食館：1.大門敞開易招來飛蠅之虞，總務處暑假已排有相對之改善計劃。2.這學期天花板已施工完成，但期間又出現漏洞。3.6月20日冷凍庫積霜，應立即除霜避免影響法定溫度(-18度C)。4.6月20日工作人員著短褲，不合GHP規定。5.除油煙效果不良，建議檢查馬達或其它因素造成，否則氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。(六)全家便利商店：冷藏之陳列區前面地板尚未修繕(附件一)。
- 二、八甲校區：(一)康元餐飲：1.牛油果拉麵：(1)前一日營業後菜夾未收、未清理吧檯、剩餘食材未處理。2.冷凍庫無溫度計。3.6月19日工作人員未到班。4.約於10:30查核現場時已有消費者在場用餐。

會辦單位：採購保管組

國立聯合大學



衛生保健組

1130200679

第1頁 共2頁

線上簽核文件列印 - 第1頁/共40頁

裝

訂

線



第一層 決行	
承辦單位	
衛生保健組 組長 高淑芳	0709 1518
衛生保健組 組長 高淑芳	0709 1518
學生事務長 吳翠松	0710 1101
第一層 決行	
會辦單位	
不符合規定部份，將轉知餐商限期改善。	
技正 吳聲傑	0712 1057
採購保管組 組長 米富祥	0715 1032
總務長 杜明河	0715 1552
第一層 決行	
決行	
綜合校務組 組長 林例怡	0715 1630
代理 主任秘書 杜明河	0715 1859
悉 校長 李偉賢	0716 1418

行政組 馮秀娟 0716 0954

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年6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. 6月6日稽核時有紙箱留存作業區有污染之風險。 2. 6月20日未依規定留存檢體。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
巧麒早餐店	1. 13日當日垃圾未清運，尚有垃圾留在作業區。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 6月12日未依規定留存檢體。 2. 6月20日除油煙效果不良，氣流仍不通暢，作業區油煙濃度高。建議檢查馬達或其它因素造成，否則氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
茗祥自助餐	1. 6月13日未依規定留存檢體。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
石灶麻辣商行	1. 6月20日未依規定留存檢體。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
彭爸麵食館	1. 大門敞開易招來飛蠅之虞，總務處暑假已排有相對之改善計劃。 2. 這學期天花板已施工完成，但期間又出現漏洞。 3. 6月20日冷凍庫積霜，應立即除霜避免影響法定溫度(-18度C)。 4. 6月20日工作人員著短褲，不合GHP規定。 5. 除油煙效果不良，建議檢查馬達或其它因素造成，否則氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 冷藏之陳列區前面地板尚未修繕。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，將繼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 113.6.26

單位主管：

敬會 總務處：

蓮莊自助餐除油煙效果不良，氣流仍不通暢，作業區油煙濃度高。建議檢查馬達或其它造成因素，因氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：小館 負責人：林正迪 檢查日期：113年6月

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

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	檢查日期/週數	6	13	20		
	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		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5		
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	5		
	6. 作業場所垃圾桶、剩餘桶應加蓋、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		
	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、紗門簾應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4		
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	5		
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	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		
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4		
	12. 切割調理熟食前應確認砧板、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4		
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4		
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5		
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4		
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手乾乾淨淨並戴口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4		
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X		
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分，不符合者0分)	4	4	4		
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃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		
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5		
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4		
原(物)料驗收及結	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4		
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	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。	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5	5	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	5	4																													
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4																													
	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																													
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4																													
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4																													
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	4	4																													
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4																													
	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	3																													
	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)	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。	5	5	5																													
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	5	5																													
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X																													
	39. 餐具、食器殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																													
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下)	X	X	X																													
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5																													
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																													
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <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																					王 淨 潔	王 淨 潔	王 淨 潔		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																													

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張嘉祥

單位主管

第 4 頁, 共 24 頁

113 線上審核文件列印 - 第 6 頁/共 40 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: 馬車路餐廳 餐廳負責人: 陳段良 檢查日期: 113年6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/地點		6	3	2	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	5	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包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。	5	5	5	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	5	5	
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	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。	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應有清理維持清潔。	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	
	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	
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完密密合性。	4	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認砧板、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	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	
	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	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	
	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）	5	4	5	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	
	18. 熱傳食品中心溫度應在60℃以上，食品調理後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	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	
	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	
	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	
	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	3	4	
原(物)料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4	4	
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4																												
	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																												
	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																												
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4																												
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4																												
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5	5																												
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形, 變色或脫色之情形	4	4	4																												
	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																												
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰絲應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																												
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	5	4																												
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4																												
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回購量。(無油炸者打 X)	4	4	5																												
	39. 餐具、食器殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																												
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下)	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。	4	5	5																												
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																												
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具有器具名稱</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> <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																					陳	陳	陳		
	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																												

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 6 頁, 共 24 頁

線上審核文件列印 - 第 8 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

廳名稱：自助餐廳 負責人：張傳政 檢查日期：113年6月

檢查評分標準為0-5分表示，如完，則為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		6	13	20	25
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	5	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	4
	6. 作業場所垃圾桶、廢餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	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。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認砧板、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	5	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4
	17. 廚房內及配餐區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存，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
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，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℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	5	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	5	5	5																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	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	5	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放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	4																								
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	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																								
	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印號量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																								
	39. 餐具、食器應粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	4	4	5	4																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應盒餐當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					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																									

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 8 頁, 共 24 頁

線上審核文件列印 - 第10頁/共40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: 自助餐廳 餐廳負責人: 謝明安 檢查日期: 113年6月

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

工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	檢查日期/週數		6	13			
			4	4			
工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。		5	5			
	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			
	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			
	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. 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			
	6. 作業場所垃圾桶、廢紙桶應加蓋、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			
	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、紗門簾應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。		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			
	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			
	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			
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋, 且具完整密合性。		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			
	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			
	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			
	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			
	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			
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。		5	4			
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調理後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。		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			
	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	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			
	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			
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)		4	4			
	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			
	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			
	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℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。		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	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	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																													
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																													
	31. 完成廚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																													
	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																													
	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																												
		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	3																												
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰絲應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 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																												
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	5																													
38. 油炸油應紀錄剩餘量及廠商回機量。(無油炸者打 X)		4	4																													
39. 餐具、食器應剩殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4																													
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。		4	4																													
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																														
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																														
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>6</td> <td>餐盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</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> <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	6	餐盤			13	餐盤															113.6			
	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																												
	6	餐盤																														
	13	餐盤																														

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 10 頁, 共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第 12 頁/共 40 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: 石上飯 餐廳負責人: 張文虎 檢查日期: 113年 6月

檢查得分標準為0-5分表示，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	6	3	0		
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		
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	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	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	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、紗門簾應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4		
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	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、鐵板、或推車。	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完整密合性。	4	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認砧板、刀具、砧板、布巾、抹布已清潔、消毒。	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		
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面及地面。	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。	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。（無戴食切割者打X）	X	X	X		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含) 以下。	4	4	4		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/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		
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	4	4		
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，僅適貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	5	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℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4		

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	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	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																										
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4																										
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	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																										
	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、低酸性之菜類應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	3																										
	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																										
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																										
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回數量。(無油炸者打 X)	X	X	X																										
	39. 餐具、食器殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																										
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	X	X	X																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應午餐當日完成, 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																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																										
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <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		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																										

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 12 頁, 共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第 14 頁/共 40 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: 彩色新餐廳 負責人: 彭維朝 檢查日期: 13年6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		6	13	20	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	2	4	3	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	
	6. 作業場所垃圾桶、廢紙桶應加蓋、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	
	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、紗門簾應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	5	4	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	
	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	
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認砧板、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	4	4	4	
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	
	20. 每日檢查冷凍/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	
	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	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	
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4	
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4																																	
	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																																	
	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																																	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4																																	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4																																	
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	4	5																																	
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4																																
		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																																
		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																																
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																																
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。		4	4	4																																	
38. 油炸油應紀錄傾置及廠商回收量。(無油炸者打 X)		4	4	4																																	
39. 餐具、食器殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4	4																																	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下)		X	X	X																																	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應餐食當日完成，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	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																																	
備 註 及 違 規 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <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																																	
6/20 冷凍庫應除霜。																																					

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員

張嘉軒

單位主管

第 14 頁，共 24 頁

線上審核文件列印 - 第 16 頁/共 40 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: 下午茶餐廳 負責人: 陳碧琴 檢查日期: 113年6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

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	檢查日期/週數	6	13	20	
	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	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	5	5	5	
	6. 作業場所垃圾桶、廢料桶應加蓋、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	
	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、紗門簾應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛絲網。	4	4	4	
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	
	9. 使用之器具、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	
	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	
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	5	
	12. 切割調理熟食前應確認砧面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	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	
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	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)	5	5	4	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	5	5	5	
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5	
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱!儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	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	
	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5	5	5	

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	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																													
	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																													
	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																													
	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																													
	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																													
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4																													
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	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																													
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																													
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4																													
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	X	X																													
	39. 餐具、食器應給殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																													
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	X	X	X																													
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應開餐當日完成, 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																													
	42. 其他餐飲衛生管理事項: 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																													
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <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 新 軒	張 新 軒	張 新 軒		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																													

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張新軒

單位主管

第 16 頁, 共 24 頁

113線上簽核文件列印 - 第18頁/共40頁

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱：全家便利商店

檢查日期：113年6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		6/3/2026			
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	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。	4	5	5	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。	5	5	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。	5	4	5	5
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	4	5	5
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	5	5	5	5
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	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	4
	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。	4	4	5	5
	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)	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
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	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)	4	4	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，盡速移離不得留置販售場所。	4	4	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	4	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。	4	4	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	4	4	4	5
	19. 工作日誌紀錄必須確實	4	4	4	4
備註/簽名		郭子明	許政	郭子明	郭子明

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 郭子明
113.6.20

單位主管

郭子明

第 17 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第 19 頁/共 40 頁

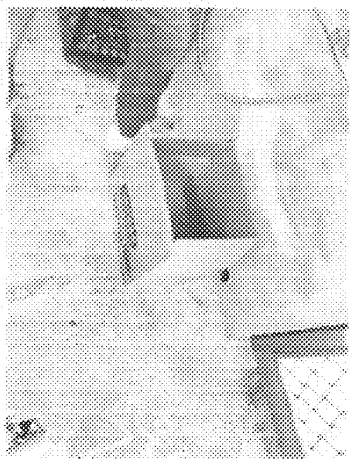
二坪校區 113 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

巧麒早餐店

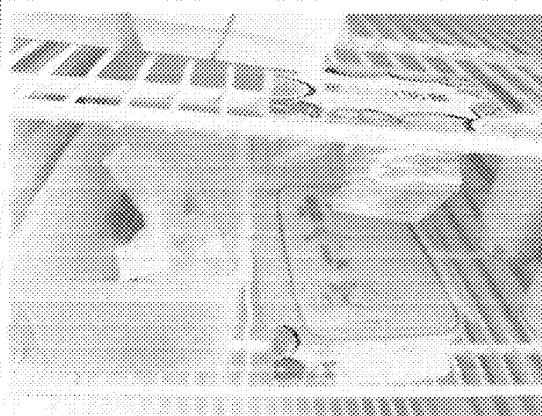


13 日當日垃圾未清運，尚有垃圾留在作業區。

小食堂滷味餐飲店



6 月 6 日稽核時有紙箱留存作業區有污染之風險。

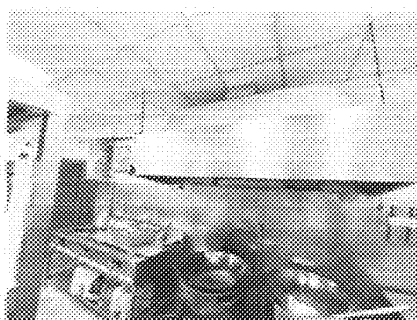


6 月 20 日未依規定留存檢體。

蓮莊自助餐



6 月 12 日未依規定留存檢體。



6 月 20 日氣流仍不通暢，作業區油煙濃度高。

第 19 頁 共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第21頁/共40頁

二坪校區 113 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

茗祥自助餐



6 月 13 日未依規定留存檢體。

彭爸麵食館



大門敞開易招來飛蠅之虞，總務處暑假排有相對之措施改善。



這學期天花板已施工完成，但期間又出現漏洞。



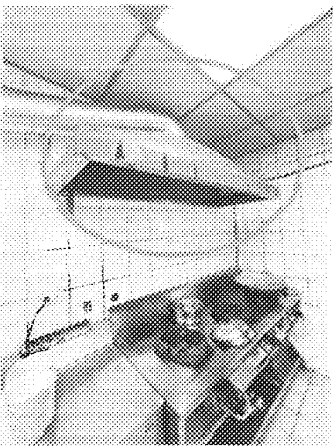
6 月 20 日冷凍庫積霜，應立即除霜避免影響法定溫度(-18 度 C)。



6 月 20 日工作人員著短褲，不合 GHP 規定。

衛生稽查照片

二坪校區 113 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

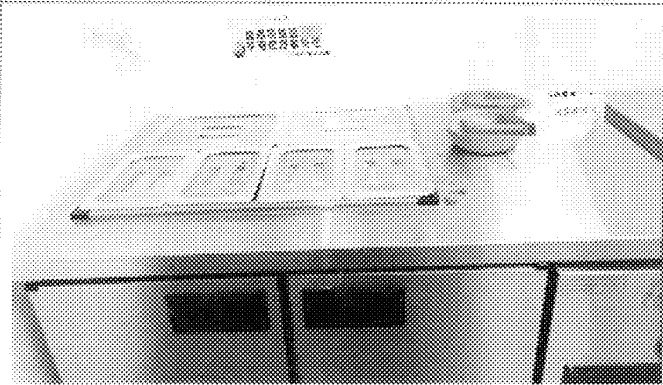
	
除油煙效果不良，建議檢查馬達或其它因素造成，否則氣流不佳易造成食物腐敗及人員長期作業健康。	
石灶麻辣商行	
6 月 20 日未依規定留存檢體。	
全家便利商店	
	
地板尚未修繕。	



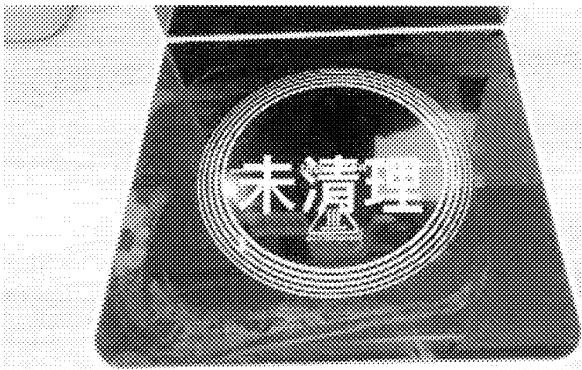
國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

113年6月餐飲衛生稽核報告：八甲校區		
康元餐飲(圖 廳)	6月19日 牛油果拉麵： 1. 前一日營業後菜夾未收、未清理吧檯、剩餘食材未處理 2. 冷凍庫無溫度計 3. 工作人員未到班。 4. 約於10:30 查核現場時已有消費者在場用餐	通知總務處、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：林有勳 0625/1450 單位主管：



前一日剩餘食材未處理、檯面多菜渣、菜夾未清潔或更換。



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱:康元餐飲

餐廳負責人:李世銘

檢查日期: 113年 6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		6	12	18	24
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	4	3	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	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	3	3	2
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	3	3	4	2
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5	5
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	2	3
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	4	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	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	2	3
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	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	4	3
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	5	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
	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	2	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	2	3
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	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。	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上效果。	4	4	4	4

第3頁,共14頁

線上簽核文件列印 - 第29頁/共40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	3								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5								
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4	4								
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	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。	5	5	5	5								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	5	5	5	5								
	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)	5	5	5	5								
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X	X								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X	X								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5								
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table><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 colspan="4" rowspan="5"></td></tr><tr></tr><tr></tr><tr></tr><tr></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									
6/19 中興景前一夜等天未收及清潔、比平常工作未清潔、剩餘食材未處理，冷凍庫日清理計。今日第一班工作人員未到班。													

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員 林秀勤

單位主管

餐商 謝淑芳

第 4 頁，共 14 頁

線上簽核文件列印 - 第30頁/共40頁

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱：全家便利商店

檢查日期：113年6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		6	12	19	27
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	4	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	4	3	3
	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、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	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。	5	5	5	5
	10. 食品及容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。	4	5	5	5
	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		4	4	4	4

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5頁，共14頁

線上簽核文件列印 - 第31頁/共40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: 指石園 餐廳負責人: 涂文光 檢查日期: 112年 6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		6	12	18	24
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	4	3	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	3	3	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。	3	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。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	3	3	4	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	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	3	4
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	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)	3	3	4	3
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	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)	5	5	5	5
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	5	5	5
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	3	4	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、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3	3	3
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第 7 頁, 共 14 頁

線上簽核文件列印 - 第 33 頁/共 40 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。	5	5	5	5																	
	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	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。	3	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。	3	3	4	3																	
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5																	
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5	5																	
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5																	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																	
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																	
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																	
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																	
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 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。	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	5	5	5	5																	
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> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><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															
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱																			
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 																						

第 8 頁, 共 14 頁

線上簽核文件列印 - 第 34 頁/共 40 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: 李慶源餐廳 負責人: 李松楠 檢查日期: 113年6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		6/17	6/19	6/21
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	3	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	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
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	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)。	3	3	4
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃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
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	5	5	5
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第9頁,共14頁

線上簽核文件列印-第35頁/共40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。	0	4	4	4																		
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																		
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																		
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	4	4	0																		
	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	0																		
	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	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	X	X	X	X																		
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5																		
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																		
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	0	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。	0	4	4	4																		
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																		
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 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																		
	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> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><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																			
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱																				

- 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 林秀勤

單位主管

第 10 頁, 共 14 頁

線上簽核文件列印 - 第 36 頁/共 40 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：愛不殺餐廳 餐廳負責人：檢查日期：113年6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		6	12	18	21
工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	3	3	3	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	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。	3	3	3	3
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	3	3	3	3
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	3	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。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	3	3	3
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	3	3
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3	3
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	3	3	3	3
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	3	3	3
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	3	3	3	3
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	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）。	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	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	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。	3	4	3	3
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）	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、冷藏庫房），防止變質及受到污染。	4	4	3	3
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3	3	3
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第11頁，共14頁

線上簽核文件列印 - 第37頁/共40頁

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。

單位主管

線上簽核文件列印 - 第38頁/共40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：美心咖啡餐廳 負責人：林美心 檢查日期：113年6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		6	12	18	24
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	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
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	X	X	X	X
	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。	X	X	X	X
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	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。	5	5	5	5
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	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℃ 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。	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。	4	4	4	4
原（物）料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）。	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫房），防止變質及受到污染。	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第 13 頁，共 14 頁

線上簽核文件列印 - 第39頁/共40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。	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。	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。	X	X	X	X																					
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5																					
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	X	X	X	^																				
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 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。	10	0	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)		5	5	5	5																					
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 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	5	5	5																					
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	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> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><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																邱玉香	邱玉香	邱玉香	邱玉香
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱																							
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 林秀勤 單位主管 蔡高淑芳																										