

簽 於 衛生保健組

日期：114年4月17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3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：冰藏之食材應標示品名入庫期及保存期限、清潔用品使用畢放置水槽下方，避免污染，以上問題已改善。作業區有化學用品，要求立即撤出，並建議符合「三專管理」。
- (二)巧麒早餐店：食用冰塊與其他食材同放一起，挖勺放在冰塊裡有污染之虞，改善中。食材要標示進貨日期，已改善。
- (三)蓮莊自助餐：食材相關之物品不可直接置放地面、分裝之食材(含白米)應標示進貨日期、冷藏庫內之食材應加以覆蓋、供膳臺上有發黴木板要求撤除，以上問題已改善。炒菜區兩處燈光不足(依大專校院餐飲衛生管理工作指引：工作或調理檯面應保持二百米燭光以上)，當下測量為不足兩百米燭光，已轉知採購保管組。
- (四)荷香園麵食館：食材未標示進貨日期、分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限，以上問題已改善。
- (五)愛在蔬食素食：爐內有食物殘留、裝有食材相關之容器不可直接置放地面、出風口有蜘蛛網，以上問題已改善。
- (六)彭爸麵食館：現場留有病媒排遺、出風口有蜘蛛網，以上問題已改善。
- (七)7-11便利商店：食材不可直接置放地面，已改善。

國立聯合大學



衛生保健組

1140200403

二、八甲校區：

- (一)康元餐飲(圓廳)：廚餘廢油回收室，汙水排到牆角，積垢厚、大小截油槽油汙厚，大截油槽第三槽堆積大量廚餘殘渣、1樓用餐區廚餘桶未加蓋，以上問題已改善，持續追蹤中。
- (二)美而美早餐：水槽前方牆面剝落，持續追蹤。
- (三)老八自助餐：烹調區紗門未關閉，持續追蹤中。用餐區大門無法關閉，已通知校方維修。

會辦單位：採購保管組

裝

言

線

裝

訂

線

第一層決行	
承辦單位	
校聘護理師 林宜萍	0417 1250
衛生保健組組長 高淑芳	0417 1707
學生事務長 林本炫	0417 2351
第一層決行	
會辦單位	
總務處採購保管組： 1. 有關兩校區攤商餐飲衛生缺失部分，轉知攤商改善辦理。 2. 有關二坪校區第一學生餐廳之工作或調理檯面燈光不足不足兩百米燭光部分，請水電廠商估價並辦理後續流程中。 3. 八甲老八自助餐用餐區大門無法關閉部份，已修復完畢。	
行政助理員 孫佑仁	0421 1746
採購保管組組長 吳聲傑	0422 1402
總務長 林坤彥	0422 1717
第一層決行	
決行	
綜合校務組組長 張志僑	0423 1047
主任秘書 蔡豐任	0425 0928
閱，尚未改善部分持續追蹤處理。	
校長 侯帝光(丙)	0425 0929

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

114年3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 味餐飲店	1. 4日水槽下面要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 4日層架及檯面下要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	3. 13日牆壁細縫要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	4. 13日冰藏之食材應標示品名入庫期及保存期限。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	5. 13日垃圾桶未加蓋。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	6. 13日清潔用品使用畢放置水槽下方，避免污染。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	7. 13日作業區有化學用品，要求立即搬出。 建議符合「三專管理」。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
巧麟早餐 店	1. 4日電箱髒污且未正常關閉。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 4日食用冰塊與其他食材同放一起，挖勺放在冰塊裡污染之虞。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
	3. 13日食材要標示進貨日期	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	4. 13日電扇髒污，持續追蹤。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	5. 13日垃圾桶未加蓋。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	6. 13日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
蓮莊自助 餐	1. 4日食材相關之物品不可直接置放地面。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 4日層架及檯面下要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	3. 13日分裝之食材(含白米)應依規定標示進貨日期。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	4. 13日牆壁細縫要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	5. 13日電扇要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	6. 13日清潔用具用畢應歸位。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	7. 13日冷藏庫內之食材容器不可直接接觸地面。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	8. 13日冷藏庫內之食材應加以覆蓋。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	9. 13日二砂槽挖勺用畢不應放置在內袋內，易造成污染。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	10. 13日供膳臺上有發黴木板要求搬除。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	11. 13日水槽下方發黴，要定時清理。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	12. 13日拆卸之紙板應置放規定處所。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	13. 27日未留存檢體。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
荷香園麵 食館	1. 19日食材未標示進貨日期。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 19日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
愛在蔬食 素食	1. 4日保持清潔，不要有飯粒。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 13日冷凍冷藏庫內都必須要有溫度計。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	3. 13日冰箱後方牆壁地板應保持清潔。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	4. 13日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	5. 13日保鮮盒有破損要更新。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	6. 13日垃圾桶要有加蓋。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	7. 13日爐內有食物殘留。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	8. 13日層架及檯面下要清理保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	9. 13日裝有食材相關之容器不可直接置放地面。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	10. 13日出風口有蜘蛛網。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
彭爸麵食 館	1. 19日刀架應保持清潔。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 19日現場留有病媒排遺。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	3. 19日出風口有蜘蛛網。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
7-11便利 商店	1. 4日及13日稽核時，食材不可直接置放地面。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
	2. 13日食材不可直接置放地面。	☒ 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，持續追蹤並記錄為缺失點達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。

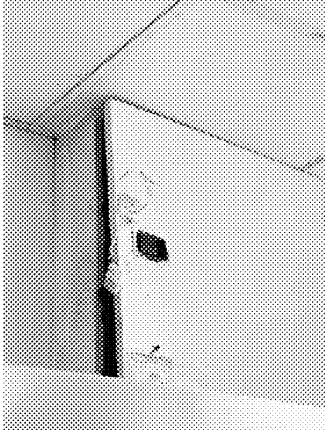
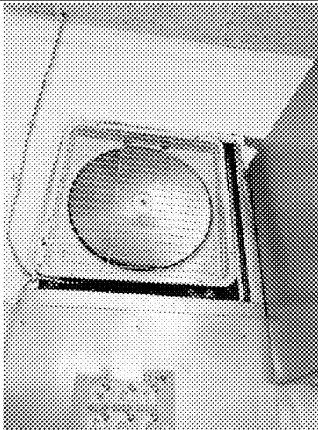
製表人：張麗軒 114.3.31

單位主管：

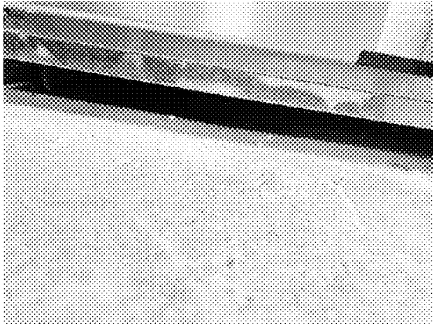
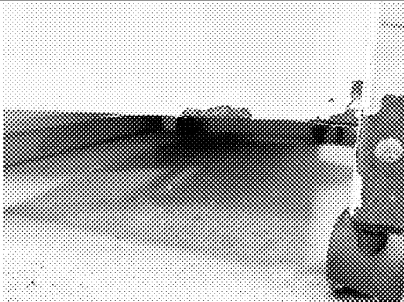
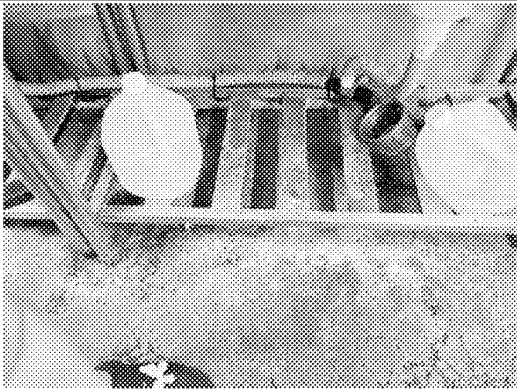
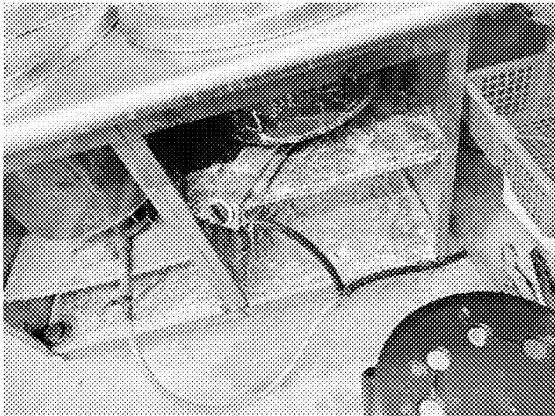
張麗軒

張麗軒

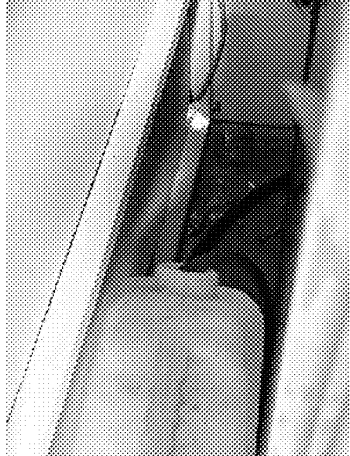
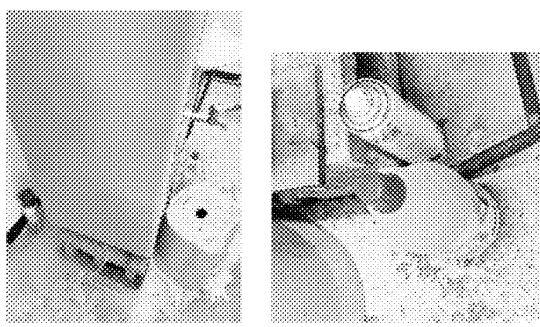
二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

巧麒早餐店	
	
4 日電箱髒污且未正常關閉。未改善持續追蹤 (29 日已改善)	4 日食用冰塊與其他食材同放一起，挖勺放在冰塊裡污染之虞。持續追蹤未改善。
	
13 日食材要標示進貨日期	13 日食材要標示進貨日期
	
13 日食材要標示進貨日期	13 日電扇髒污，持續追蹤。

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

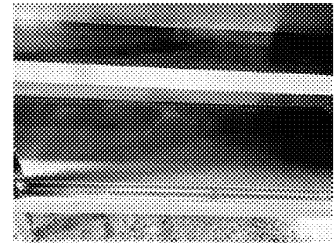
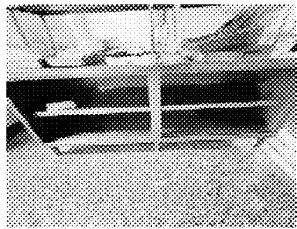
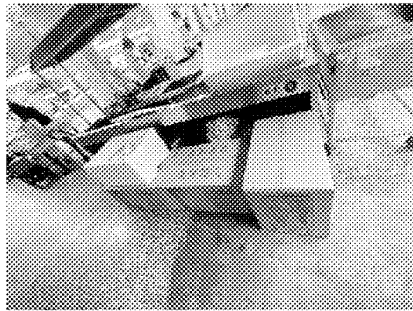
	
13 日垃圾桶未加蓋。	13 日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。
	
13 日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。	
小食堂滷味餐飲店	
	
4 日水槽下面要清理保持潔淨。	4 日層架及檯面下要清理保持潔淨。

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

	
13 日牆壁細縫要清理保持潔淨。	13 日冰藏之食材應標示品名入庫期及保存期限。
	
13 日垃圾桶未加蓋。	13 日清潔用品使用畢放置水槽下方，避免污染。
	
13 日作業區有化學用品，要求立即撤出。 建議符合「三專管理」。	

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

蓮莊自助餐



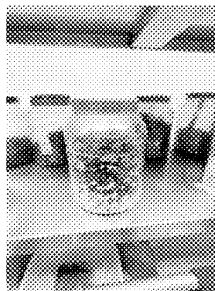
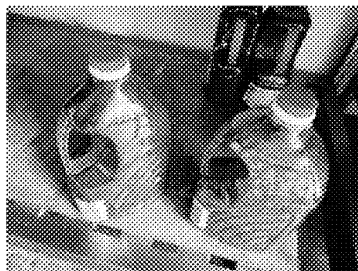
4 日食材相關之物品不可直接置放地面。

4 日層架及檯面下要清理保持潔淨。



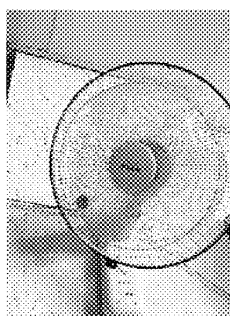
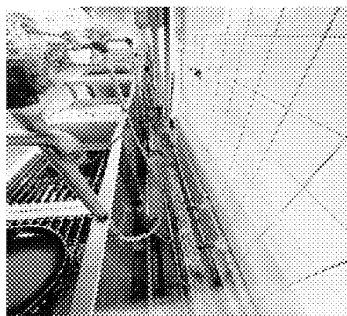
13 日分裝之食材應依規定標示。

13 日進貨時應標示進貨日期。



13 日進貨時應標示進貨日期。

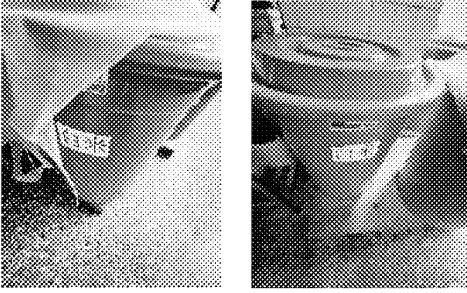
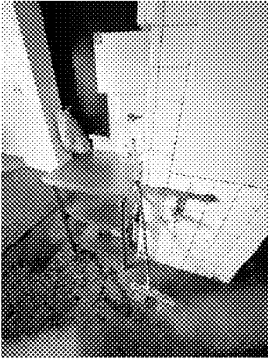
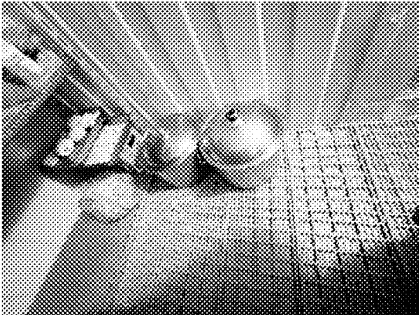
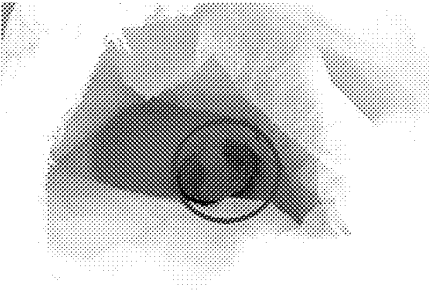
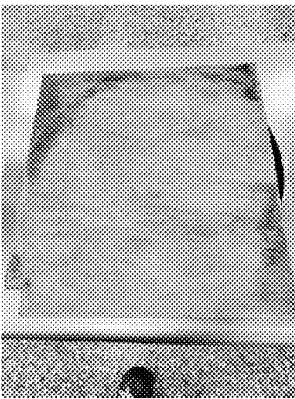
13 日進貨時應標示進貨日期。



13 日牆壁細縫要清理保持潔淨。

13 日電扇要清理保持潔淨。

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

	
13 日白米應標示分裝及保存期限。	13 日清潔用具用畢應歸位。
	
13 日冷藏庫內之食材容器不可直接接觸地面。	13 日冷藏庫內之食材應加以覆蓋。
	
13 日挖勺用畢不應放置在内袋內，易造成污染。	13 日供膳臺上有發黴木板要求撤除。

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

13 日作業時未達規定之燭光。	13 日水槽下方發黴，要定時清理。
13 日拆卸之紙板應置放規定處所。	27 日未留存檢體。
荷香園麵麵俱到	
19 日食材未標示進貨日期。	19 日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

愛在蔬食素食



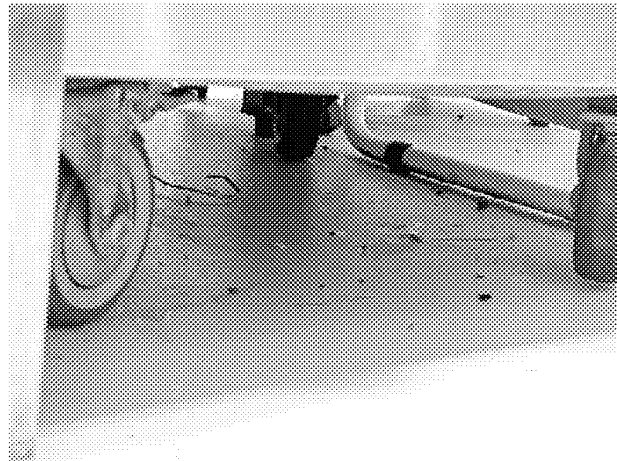
4 日保持清潔，不要有飯粒



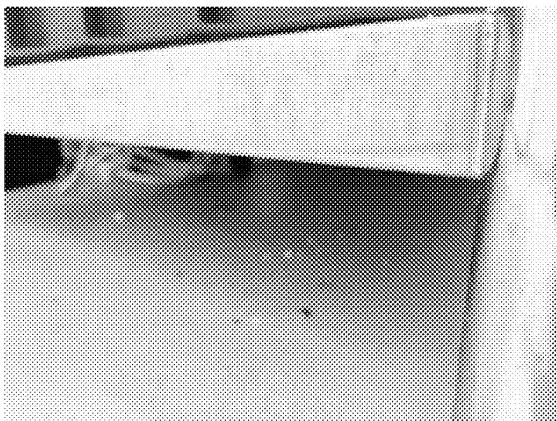
13 日冷凍冷藏庫內都必須要有溫度計。



13 日冰箱後方牆壁地板應保持清潔。



13 日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。

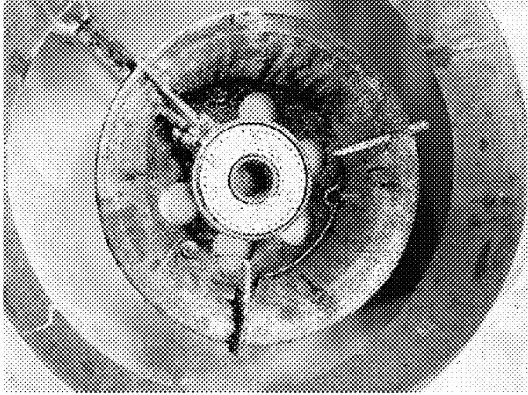
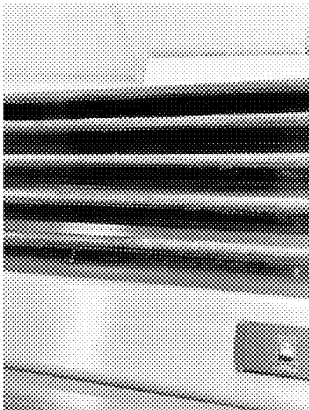


第 9 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第12頁/共40頁

7

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

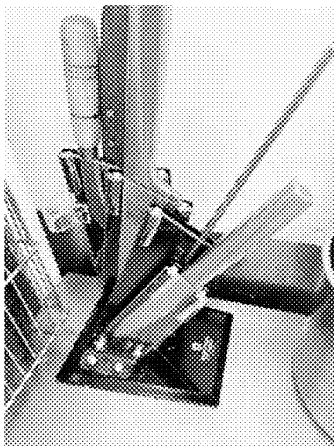
13 日爐灶檯面下地板有米粒菜屑要求保持清潔。	13 日保鮮盒有破損要更新
	
13 日垃圾桶要有加蓋	13 日爐內有食物殘留。
	
13 日層架及檯面下要清理保持潔淨。	13 日裝有食材相關之容器不可直接置放地面。
	
13 日出風口有蜘蛛網。	

第 10 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第13頁/共40頁

二坪校區 114 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

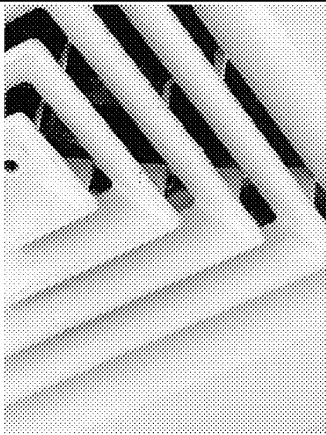
彭爸麵食館



19 日刀架應保持清潔。



19 日現場留有病媒排遺。

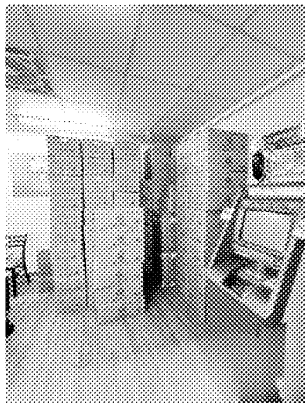


19 日出風口有蜘蛛網。

7-11 便利商店



4 日 13 日食材不可直接置放地面。



13 日食材不可直接置放地面。

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：新豐號 餐廳負責人：陳銀良 檢查日期：114年3月

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

檢查日期/週數		4	3	2	1	0
工作 人員、 作業 場所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4	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	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	4	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	3	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	3	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	3	4	4	4
	8. 作業場所排水設施順通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	3	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下不得超過3小時。（無熱藏食品者打X；熱藏溫度60℃以上5分、60℃以下3分）。	1	1	1	1	1
	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）。	1	1	1	1	1
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄：冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質，或腐壞之情形；有過期、變質，或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	5	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	4	4
原（物）料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）。	4	4	5	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫），防止變質及受到污染。	4	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，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	4

第 12 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第15頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設置層架管理，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																							
其他	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檯板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																							
	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。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	3	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。	3	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> <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																								
<table border="1"> <tbody> <tr><td>陳特</td><td>陳特</td><td>陳特</td><td>陳特</td></tr> <tr><td>特</td><td>特</td><td>特</td><td>特</td></tr> <tr><td>信</td><td>信</td><td>信</td><td>信</td></tr> <tr><td>信</td><td>信</td><td>信</td><td>信</td></tr> <tr><td>信</td><td>信</td><td>信</td><td>信</td></tr> <tr><td>信</td><td>信</td><td>信</td><td>信</td></tr> </tbody> </table>				陳特	陳特	陳特	陳特	特	特	特	特	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	信	
陳特	陳特	陳特	陳特																									
特	特	特	特																									
信	信	信	信																									
信	信	信	信																									
信	信	信	信																									
信	信	信	信																									

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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。

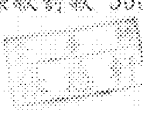
檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 學生餐廳 餐廳負責人: 蔡信宏 檢查日期: 104年3月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分					
檢查日期/週數		4/18	4/19	4/20	4/21
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	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	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。	4	4	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	4	4	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。	3	3	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。	3	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。	3	3	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	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	3	3	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3	4	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	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）。	3	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	3	3	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	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）。	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	3	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	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	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。	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。	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	3	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	3																							
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污損之虞。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。冰錘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打X)	X	X	X	X																						
		36. 環境用藥及清潔劑，食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																						
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	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		4	4	4	4																							
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								
1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 分以下)，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善成一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。 2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。																												
檢查人員  單位主管 																												

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱：東山樓 餐廳負責人：邱云芳 檢查日期：114年3月

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

檢查日期/週數		5	4	3	2	1	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淺色工作衣帽，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、手鍊，亦不得塗抹護手霜及飾物等。	5	5	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	4	4	4		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	4	5		
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	4	5	5		
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4		
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4		
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4		
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分、防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4		
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	4	5	5		
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	4	5	4		
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4		
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	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	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）	1	1	1	1		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	5	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 8 分）。	1	1	1	1		
	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）。	1	1	1	1		
	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	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棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5	5		
原（物）料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）。	5	5	5	4		
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫），防止變質及受到污染。	5	5	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。	5	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	5		

第 16 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第19頁/共40頁

存 主 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	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。	5	5	5	5																											
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	5	5	5	5																											
	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。冰櫃應放置專用容器內。(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。	5	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。		5	5	5	5																											
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、食器油膜殘留檢查。(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	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		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> <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																					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	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 17 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第20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: 荷香園 餐廳負責人: 梁祐璋 檢查日期: 114年 3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
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	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	4	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	4	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	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	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	5	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手乾乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時。（無熱藏食品者打 X；熱藏溫度 60℃ 以上 5 分、60℃ 以下 3 分）。	1	1	1	1	1
	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）。	1	1	1	1	1
	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	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。	4	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	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	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	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	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	4	4

第 18 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第21頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	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放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																							
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	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	5	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)	/	/	/	/																						
		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)	/	/	/	/																						
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)		/	/	/	/																							
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	X	X	/	/																								
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 乙 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

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 小龍潭 餐廳負責人: 彭錦 檢查日期: 114年3月

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

檢查日期/週數		4	3	2	1	0
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 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，不得留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及飾物等。	5	5	5	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。	4	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	3	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	3	5	4	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4	
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4	
	11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完緊密合性。	4	4	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4	
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4	
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	3	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）。	4	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）。	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。	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棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	6	5	
原 （物） 料驗 收及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）。	4	3	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℃ 以下，冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	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。	5	4	4	4																			
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4	4	4																			
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	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。冰櫃應放置專用容器內。(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)	1	1	1	1																			
	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)	1	1	1	1																			
	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)	1	1	1	1																			
	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	1	1	1	1																			
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																				
				黃靜芬																				
				黃靜芬																				
				黃靜芬																				
				黃靜芬																				

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 華山自助餐 餐廳負責人: 郭傳政 檢查日期: 114年3月

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

檢查日期/週數		4/13/19	27
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
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及飾物等。	4	3
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	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	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
	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
	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
	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、加蓋並具完整密合性。	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)。	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
	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。	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
	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	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
	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
	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
	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	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。	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。	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摺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	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	4	4	2																						
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰錘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊，無製冰機者打X)	4	4	4	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		4	4	4	4																							
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>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測冷凍食品名稱</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	檢測冷藏食品名稱	檢測冷凍食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測冷凍食品名稱																								
1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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 23 頁，共 30 頁 線上簽核文件列印 - 第26頁/共40頁																												
簽核人員 																												
簽核人員 																												

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: 學生宿舍餐廳 負責人: 陳碧芳 檢查日期: 114年2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		19	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。	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飾物等。	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		
	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、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		
	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		
	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		
	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、加蓋並具完整密合性。	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。	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		
	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。	4	5		
	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。	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)	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	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。	4	5		
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4		
原(物)料驗收及歸	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		
	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		
	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		
	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	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																															
	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。	5	4																															
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4																															
	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	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																															
	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																															
	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。	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																															
	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																															
	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																															
	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	4	4																															
備 註 及 違 規 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐用具消毒名稱</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	檢測餐用具消毒名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									陳 順 昌 分 店 陳 順 昌 分 店 陳 順 昌 分 店 陳 順 昌 分 店			
	日期	檢測餐用具消毒名稱	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 25 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第28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: 石大路餐廳 餐廳負責人: 張文虎 檢查日期: 104年3月

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

檢查日期/週數		4	3	2	1	0
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 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	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	4	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。	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。	4	4	4	4	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4	
	10. 原材料、半成品、成品、食品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	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)	1	1	1	1	
	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、50℃ 以下 3 分)。	4	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)。	1	1	1	1	
	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	5	5	
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4	
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),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	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。	4	5	5	5	

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4	4																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4	4	4																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	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																				
其他	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																				
	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	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。冰塊應放置專用容器內。(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)	/	/	/	/																				
	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)	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)	/	/	/	/																				
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應隔餐當日完成，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 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>4</td> <td>湯匙</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯匙</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>湯匙</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>湯匙</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	4	湯匙			13	湯匙			19	湯匙			27	湯匙			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																					
4		湯匙																							
13		湯匙																							
19		湯匙																							
27	湯匙																								

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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

單位主管

第 27 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第30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：聯合麵食 餐廳負責人：彭運明 檢查日期：114年 3月

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

檢查日期/週數		4	3	2	1	0
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 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	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	4	4	4	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	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。	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	4	5	5	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	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	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。	5	4	4	4	
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4	
學 （物） 料驗 收及 備	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℃ 以下，冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4	

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	4	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	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																								
其 他	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																								
	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	4	4	4	4																									
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>餐盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	4	餐盤			13	湯盤			19	湯碗											新 華 中 學 附 屬 中 心 教 務 處 印			
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	4	餐盤																											
	13	湯盤																											
	19	湯碗																											

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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

單位主管

第 29 頁, 共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第32頁/共40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: 年 3 月

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

檢查日期/週數		4/13	19/3	27/3	
工作 人員、 作業場 所及製 備過程 衛生管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲，塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊。	3	3	3	3
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	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	5	4	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	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	3	3	3
	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。	5	5	4	4
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	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。	3	4	4	4
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	4	4	4
	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	4	4	3
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。(7成)	4	4	4	4
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	4	4	4	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	4
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	4	4	4
	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	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		2 張 清 潔 衛 生 部 門 檢 查 人 員	2 張 清 潔 衛 生 部 門 檢 查 人 員	2 張 清 潔 衛 生 部 門 檢 查 人 員	2 張 清 潔 衛 生 部 門 檢 查 人 員

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 30 頁，共 30 頁

線上簽核文件列印 - 第 33 頁/共 40 頁

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

114年3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區		
康元餐飲(園廳)	3月7日 一、廚餘廢油回收室，汙水排到牆角，積垢厚。	■已改善 ■持續追蹤
	二、大小截油槽油汙厚，大截油槽第三槽堆積大量廚餘殘渣。	■已改善 ■持續追蹤
	三、美而美早餐：水槽前方牆面剝落。	■持續追蹤。
	3月12日 餐食小吃：一位工作人員戴項鍊	■已改善 ■持續追蹤。
	3月19日：14：30 用餐區垃圾及回收物未清理或緊閉包裝， 餐後鐵板位浸泡於水中，暴露於環境中。	■已改善 ■持續追蹤
	3月31日：1樓用餐區廚餘桶未加蓋	■已改善 ■持續追蹤
老八自助餐	3月7日：烹調區紗門未關閉	■持續追蹤
	3月27日：用餐區大門無法關閉	■已通知校方維修
7-11便利商店	尚無發現違反 GHP 事項	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：張育新 0107/1036

單位主管：

高淑芳

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 老人自助餐廳 負責人: 許淑貞 檢查日期: 114年 3月

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

檢查日期/週數		7	12	17	27	31
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	3	3	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	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	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。	4	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。	4	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治兩媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	3	4	4	3	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。	4	4	4	4	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下不得超過 3 小時。(無熱藏食品者打X; 熱藏溫度 60℃ 以上 5 分、60℃ 以下 3 分)	X	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	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	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	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	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫), 防止變質及受到污染。	4	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	4	4	3	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	4	5

第 2 頁, 共 7 頁

線上簽核文件列印 - 第35頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	4	3	3	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	3	3	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	5	5	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	6	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	5	5	5	5																								
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	5	5	5	5	5																								
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、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	5	5	5	5																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏈應放置專用容器內。(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	5	4	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	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)	5	5	5	5	5																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	✓	4	4	4	4																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	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	✓	✓	✓	✓	✓																								
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td> <td>湯匙</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>菜盤</td> <td>×</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>菜盤</td> <td>×</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>瓷碗</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>31</td> <td>瓷碗</td> <td>×</td> <td>×</td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	7	湯匙	×	×	12	菜盤	×	✓	19	菜盤	×	✓	27	瓷碗	×	×	31	瓷碗	×	×	1. 作業區(含調區)紗門未關閉 2. 用餐區大門無法關閉-已通知總務處				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																										
	7	湯匙	×	×																										
	12	菜盤	×	✓																										
	19	菜盤	×	✓																										
	27	瓷碗	×	×																										
31	瓷碗	×	×																											

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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 陳貴勤

單位主管



第 3 頁，共 7 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: 康寧飲食 餐廳負責人: 李世修 檢查日期: 114年3月

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

檢查日期/週數		7	6	5	4	3	2	1	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淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋、適時戴口罩。	3	4	4	4	4			
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及飾物等。	4	4	4	4	4			
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	5			
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5			
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	4	4	4	4			
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	3	3	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。	2	3	3	4	4			
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	2	3	3	3	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	4	3	3	4			
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4	4			
	11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4	4			
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	3	4	4			
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4	4			
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4	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	3			
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	5	4	4	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	3			
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60℃以上5分、60℃以下3分)。	5	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	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	4			
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5	5			
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	3	3	2	4	4			
原(物)料驗收及貯	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	3	3	4	4	4			
	24. 驗收完成之原物料或半成品應折除外包裝箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。	4	4	4	4	4			
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4	4			
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,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	5	5			

第4頁,共7頁

線上簽核文件列印-第37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	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。	2	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	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放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	5	5	5	5																							
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4	4																						
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5	5																						
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X	X																						
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	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	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	5																						
39. 餐具、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	5	5	5	5	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	4	4	4	5																								
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、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	2	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td> <td>餐盤</td> <td>X</td> <td>紅茶</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>湯杓</td> <td>紅茶</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>餐盤</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>錢板</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>31</td> <td>錢板</td> <td>紅茶</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>					日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	7	餐盤	X	紅茶	12	湯杓	紅茶	X	19	餐盤	X	X	27	錢板	X	X	31	錢板	紅茶	X
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	7	餐盤	X	紅茶																									
	12	湯杓	紅茶	X																									
	19	餐盤	X	X																									
	27	錢板	X	X																									
31	錢板	紅茶	X																										
3. 2. 後面查半餐店：水櫃桶自利店 2. 厨餘回收(含吃乾櫃)：水排到桶自利店 3. 載油桶(大小)：油桶店、大載油桶第三桶仍有大量厨餘殘渣																													
1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 2 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 林永勳 單位主管 吳家慶																													
吳家慶																													

- 3.12. 餐食小吃工作人員截項高舉
 2. 截項高舉達列第三槽視察已改善
 3.18. 餐後端垃圾因收物未清確現密閉
 因後端根本達達於清潔, 各次中, 各次中
 3.17. 已平遷彰化新發留檢而檢測陰性
 3.11. 因餐區所餘桶未加蓋

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: 114年 3 月

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

檢查日期/週數		7	12	14	27	31
工作 人員 、 作業 場所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服, 隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油, 不得佩戴首飾, 頭髮應束綁整理整齊。	3	4	4	4	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	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	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	5	5	4	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	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	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	3
	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	4
	9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5	5
	10. 食品及容器應分類放置層架、棧板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	4	4	4	4	4
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	5	5	5	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。	5	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		徐英華	徐英華	徐英華	黃麗華	李靜如

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 徐英華

單位主管

第 7 頁, 共 7 頁

線上簽核文件列印 - 第 40 頁/共 40 頁