

日期：113年6月13日
便簽 單位：衛生保健組
 速別：普通件
 密等及解密條件或保密期限：

- 一、檢陳國立聯合大學「學校餐飲衛生五月份月報表」詳如附件，請鑒核。
- 二、二坪校區：(一)小食堂滷味餐飲店：稽核時有拆除的紙箱放作業區。(二)茗祥自助餐：稽核未依規定留存檢體。(三)彭爸麵食館：1.私人的飲料不可和食材同時放冷藏庫。(可以設置私人用品專區)2.供應餐食時，用畢之湯勺不可放置容器內，容易污染熟食。(四)全家便利商店：1.進貨時，所有食品不可置放地上。2.包裝完整咖啡豆與垃圾桶太接近，垃圾桶蓋髒污。3.營業場所的地板破。(附件一)。
- 三、八甲校區：(一)康元餐飲：1.牛油果拉麵：5月2日(1)前一日營業後未清理吧檯。(2)豬肉及牛肉原產地證明文件為影本未加蓋供應商店章。(3)冷凍食材放置地上未驗收未即時入庫(當日早班工作人員未到班)。(4)溫度未確實檢視執行，每日只記錄一次冰箱溫度、冷凍庫-10°C。5月22日(1)食材未驗收(到貨時無工作人員)放置地上，冷藏食材未即時入庫冰存。(2)前一晚節宿營業後未清潔器具(菜夾等)、食材供應區吧檯檯面髒污未清理、剩餘食材未清理。(3)分裝食材(主要為牛肉、豬肉)未標示分裝日期。2.家常便飯：5月13日空紙箱放置作業區。5月30日紗網尚未裝置。3.家常牛排：5月30日紗網尚未裝置。(二)愛在蔬食：5月9日冷凍庫-15°C(法規-18°C以下)，前日未清理抽油煙機，放置菜瓜布之容器積水，中餐營業後未清理環境且器具未清洗，物品與器具放置凌亂，物品與回收物堆積，環境凌亂。5月12日一名員工(杜美華)未體檢。



國立聯合大學



衛生保健組

1130200596

(三)荷香園：5月8日未留樣。(四)老八自助餐：5月2日無
食材驗收紀錄。(五)全家便利商店：5月2日工作人員佩戴
耳環(附件二)。

會辦單位：採購保管組

裝

訂



第一層 決行
承辦單位

衛生保健組 組長 高淑芳 0614
1207

衛生保健組 組長 高淑芳 0614
1217

學生事務組 組長 吳翠松 0614
1320

第一層 決行
會辦單位

有關餐商衛生相關缺失，將持續督促餐商
改進，以符合相關規定。

技正 吳聲傑 0617
1703

採購保管組 組長 米富祥 0618
1427

總務長 杜明河 0618
1432

第一層 決行
決行

綜合校務組 組長 林例怡 0618
1457

代理 主任秘書 杜明河 0618
1943

如擬
偉賢

代理 主任秘書 杜明河 0618
1943

裝

訂

線



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年5月份餐飲衛生稽核報告：二坪區校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味 餐飲店	1. 稽核時有拆除的紙箱放作業區。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
茗祥自助餐	1. 稽核未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
彭爸麵食館	1. 私人的飲料不可和食材同時放冷藏庫。(可以設置私人用品專區)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 供應餐食時，用畢之湯勺不可放置容器內，容易污染熟食。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 進貨時，所有食品不可置放地上。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 包裝完整咖啡豆與垃圾桶太接近，垃圾桶蓋髒污。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 營業場所的地板破。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失超過2次者，即依合約條款處置，罰款2000元

◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。

◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：張慈軒 113.5.8

單位主管：

張慈軒

高淑芳

敬會總務處

全家便利商店退場時，請檢視營業場所地板破損之修護完整後，方得退還其權力押金。

第1頁 共11頁
線上簽核文件列印 - 第4頁/共30頁

二坪校區 113 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 2 頁

小食堂滷味餐飲店



稽核時有拆除的紙箱放作業區。

茗祥自助餐

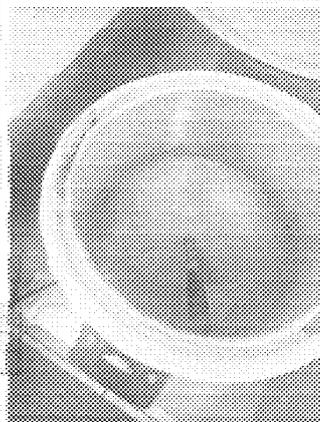


稽核未依規定留存檢體。

彭爸麵食館



私人的飲料不可和食材同時放冷藏庫。(可以設置私人用品專區)



供應餐食時，用畢之湯勺不可放置容器內容易污染熟食。

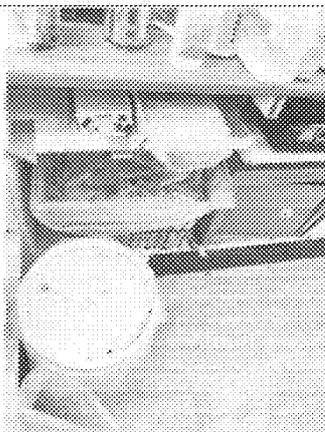
第 2 頁 · 共 11 頁
線上簽核文件列印 - 第 5 頁 / 共 30 頁

二坪校區 113 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 2 頁

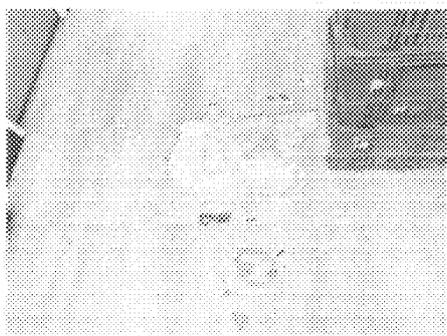
全家便利商店



進貨時，所有食品不可置放地上。



包裝完整咖啡豆與垃圾桶太接近，垃圾桶蓋髒污。



營業場所的地板破。

第 3 頁，共 11 頁
線上簽核文件列印 - 第 6 頁/共 30 頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	5	4	4	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各10公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4	4																								
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4	4																							
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於7℃以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	4	4	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)	4	4	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	4																							
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																							
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	X	X	X	X	X																							
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)		X	X	X	X	X																								
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5%者4分、游離脂肪酸2%以上者2分(含)以下)		X	X	X	X	X																								
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應聯食當日完成，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	5	5	4	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	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> </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																										

第4頁 共11頁 線上審核文件列印 - 第7頁共30頁

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 張嘉軒

單位主管 [印章]

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5	5	5	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	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。	4	4	5	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	4																				
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	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	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°C以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	5	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)	X	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																			
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		4	4	4	4	4																				
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X	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	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	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	X																				
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測器具食器名稱</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> </tbody> </table>	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	陳	陳	賴	陳	陳
	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																						
				梅	梅	梅																				
				真	真	真																				

第 5 頁, 共 11 頁
線上審核文件列印 - 第 8 頁, 共 30 頁

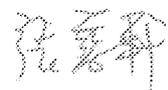
1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員  單位主管 

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	5	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	4																							
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	5	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)	4	4	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	4																							
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																							
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4	5																							
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X	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	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	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	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測器具食器名稱</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> </tbody> </table>	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																										

第 6 頁, 共 11 頁
線上審核文件列印 - 第 9 頁, 共 30 頁

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  單位主管 

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	5	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	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	5	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	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	4																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	5	5	3																								
	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	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4	4																								
	39. 餐具、食器粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	4	4	4	4	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	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	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>湯匙</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>23</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>31</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	1	餐盤	/	/	9	湯碗	/	/	16	湯匙	/	/	23	餐盤	/	/	31	餐盤	/	/					
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																										
	1	餐盤	/	/																										
	9	湯碗	/	/																										
	16	湯匙	/	/																										
	23	餐盤	/	/																										
31	餐盤	/	/																											

線上審核文件列印 - 第 10 頁 / 共 30 頁

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 張嘉軒

單位主管 張清波

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各10公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5	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	4																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7°C以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	4	4	4	4	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	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	X	X	X	X	X																								
	39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)	X	X	X	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5%者4分、游離脂肪酸2%以上者2分(含)以下)	X	X	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者2分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測器具食器名稱</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> </tbody> </table>	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									
	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																										

第 8 頁, 共 11 頁
線上審核文件列印 - 第 11 頁 / 共 30 頁

- 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



存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5	5	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各10公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	5	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	5	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	5	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	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	4																								
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4	4																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7°C以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	4	4	4	4	4																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰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	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	5	4	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	4	4	4	4	4																								
	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	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	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者2分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測器具食器名稱</th> <th>檢測熱食食品名稱</th> <th>檢測冷食食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱食食品名稱	檢測冷食食品名稱																									
	日期	檢測器具食器名稱	檢測熱食食品名稱	檢測冷食食品名稱																										

第9頁, 共11頁
線上審核文件列印 - 第12頁/共30頁

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 

單位主管 

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	5	5																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各10公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	5	5	5																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	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。	2	4	4	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	5	4																								
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	2	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、低酸鹼性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱48小時紀錄備查。	4	4	4	4	4																							
		35. 食用冰須符合衛生標準, 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	5	5																							
		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	2	5	5																							
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回換量。(無油炸者打X)	X	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)		2	2	2	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	X	X																								
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應聯食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		X	4	2	4	4																								
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者2分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>/</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱		/	/	/		/	/	/		/	/	/		/	/	/		/	/	/	張	張	張	張	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																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
	/	/	/																											

第10頁 共11頁 線上審核文件列印 - 第13頁/共30頁

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 張文龍 單位主管 張文龍

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

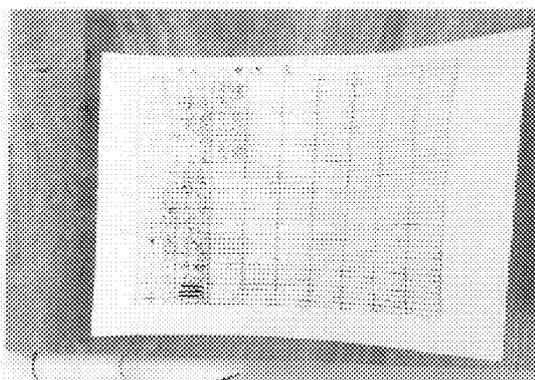
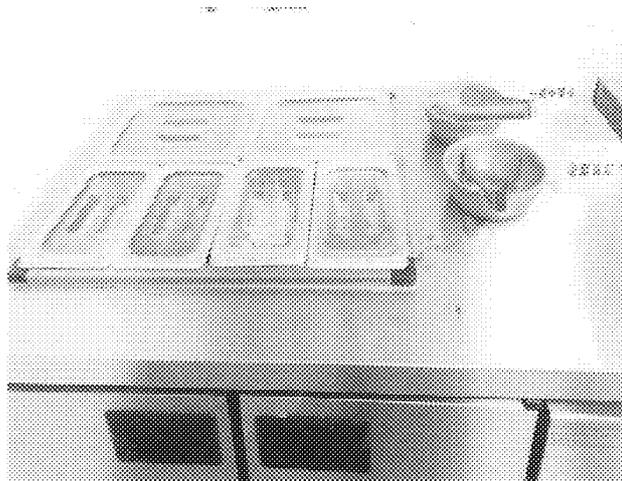
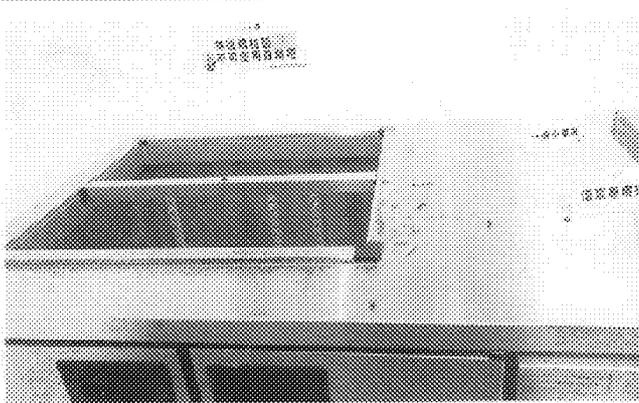
113年5月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圖廳)	<p>5月2日</p> <p>牛油果拉麵：</p> <ol style="list-style-type: none"> 前一日營業後未清理吧檯 豬肉及牛肉原產地證明文件為影本未加蓋供應商店章 冷凍食材放置地上未驗收未即時入庫(當日早班工作人員未到班)。 溫度未確實檢視執行，每日只記錄一次冰箱溫度、冷凍庫-10℃(法規-18℃以下) <p>5月13日</p> <p>家常麵店空紙箱放置作業區。</p> <p>5月22日</p> <ol style="list-style-type: none"> 家常便飯、家常牛排作業區抽風機無紗網。 家常牛排：天花板孔洞未修補。 牛油果： <ol style="list-style-type: none"> 食材未驗收(到貨時無工作人員)放置地上，冷藏食材未即時入庫冰存。 前一晚節宿營業後未清潔器具(菜夾等)、食材供應區吧檯檯面髒污未清理、剩餘食材未清理。 分裝食材(主要為牛肉、豬肉)未標示分裝日期。 <p>5月30日：家常便飯、家常牛排紗網尚未裝置。</p> <ol style="list-style-type: none"> 	<p>■持續追蹤</p>
愛在蔬食	<p>5月9日：冷凍庫-15℃(法規-18℃以下)，前日未清理抽油煙機，放置菜瓜布之容器積水，中餐營業後未清理環境且器具未清洗，物品與器具放置凌亂，物品與回收物堆積，環境凌亂。</p> <p>5月12日：一名員工(杜美華)未體檢。</p>	<p>■已改善、持續追蹤</p> <p>■此人員未在到職</p>
荷香園	<p>5月9日：前一日(5月8日)未留樣</p>	<p>■已改善、持續追蹤</p>
老八自助餐	<p>5月2日：無食材驗收紀錄</p>	<p>■持續追蹤</p>
全家便利商店	<p>5月2日：工作人員佩戴耳環</p>	<p>■持續追蹤</p>
<p>以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置罰款2000元。</p> <p>◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。</p> <p>◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。</p>		

製表人：林秀勤 0612/1130

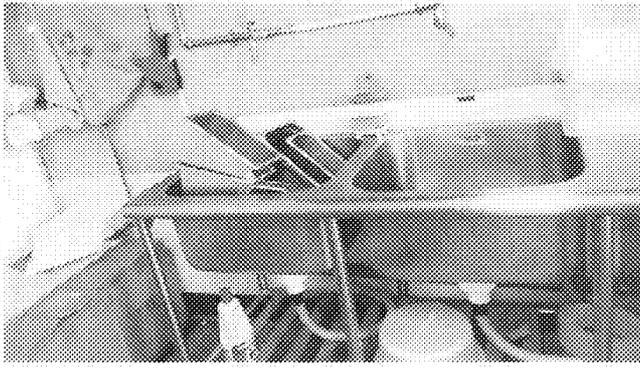
單位主管：高淑芳

1/3

<p>5月2日牛油果</p> 	
<p>每日溫度記錄只有一次</p>	<p>前一日結束營業未清理檯面及菜夾</p>
	
<p>未標示分裝日期</p>	<p>食材放置地上</p>
<p>5.22 牛油果</p>	
	
<p>前一班(最後營業)未清理檯面</p>	<p>冷藏食材未驗收(到貨時無工作人員)、未即時入庫、放置地上</p>

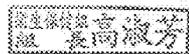
林秀勤

衛生管理員 高淑芳 2/3



前一日剩餘食材未清理

林春勤



3

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

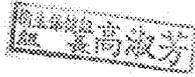
餐廳名稱:康元餐飲 餐廳負責人:李世銘 檢查日期: 113年5月

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	2	1	3	2	3	1
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	油	3	3	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	油	4	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	會	5	5	5	油
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	1	3	油
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	2		3	2	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		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	2	2	
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	油
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	2	3	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4		4	3	3	
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	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		4	3	4	油
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	1	3	油
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5		5	4	4	
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	3		4	4	4	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3		4	4	4	
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	5		5	5	5	
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	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	4	4	油
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	3	2	油
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。	3		4	0	2	
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	2		5	4	4	

康元 5.2
+ 溫度紀錄表確實執行 → 1^次/day, 冷凍 -10°C/養箱

林秀勤



影元

5.22.1 家常便飯、家常木排抽風機未沒氣少原因
家常木排天花板孔洞未補

2. 牛油果：倉材料驗收(到貨時查工作人量)、倉材數量
以上、冷藏倉材料未即時冰存

2. 前一日德結未管等後未清潔器具、
倉材高度區海拾自備污布等、剩
餘倉材未處理(最後一位工作人員未收)

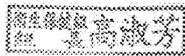
3. 分裝食材(主要為牛肉、雞腿)材料等
分裝日期
12/11 ~ 12/21
工讀生排班

蔡宗堯

蔡宗堯

5.30. 培培衛生人員畢業證書工作至今日為止，同善西差店長史
合徽醫化、抽風機紗網尚未裝妥、

林秀勤

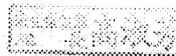


國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：荷香園 餐廳負責人： 檢查日期：113年5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	2	4	3	2	1
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	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。	5	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	3	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	3	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；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。	3	4	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	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3	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	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	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。	5	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）	4	4	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	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。	5	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	5
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	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。	3	3	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	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	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	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	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																								
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	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2(含)分以下)	X	X	X	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5%者4分、游離脂肪酸2%以上者2分(含)以下)	X	X	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	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	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>2</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>31</td> <td>X</td> <td>X</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	2	X	X	X	9	X	X	X	13	X	X	X	22	X	X	X	31	X	X	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																										
	2	X	X	X																										
	9	X	X	X																										
	13	X	X	X																										
	22	X	X	X																										
31	X	X	X																											
5.9 留務 (5.8) 蕭																														
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <p>檢查人員 林秀勤</p> <p>單位主管 </p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>第9頁，共16頁</p> <p>線上簽核文件列印 - 第23頁/共30頁</p> </div> </div>																														

- 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

林秀勤

單位主管

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：凍心炸冰淇淋 餐廳負責人：

檢查日期：113年5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	2	4	13	22	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	5	5	5	5
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	5	5	5
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	4	4	5	5
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	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	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。	5	5	5	5	5
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	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）	5	5	5	5	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	4	4
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	4	4	4	4	4
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	4	4	4	4	4
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	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	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
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	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。	5	5	5	5	5																				
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各10公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	X	X	X	X	X																				
	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。	X	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	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	5																				
其 他	33. 乾淨餐廚之存放不得有污染之虞。餐廚器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	X	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℃以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	X	X	X	X	X																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰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	X																				
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4	4																				
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4																				
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X) 每日換油	5	5	5	5	5																				
	39. 餐廚、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	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。每日換油	5	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	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	X																				
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐廚食器名稱</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> </tbody> </table>	日期	檢測餐廚食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	邱	邱	邱	邱	邱
	日期	檢測餐廚食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																						
					玉	玉	玉	玉	玉																	
					香	香	香	香	香																	

- 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

林秀勤

單位主管

黃高淑芳

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: 愛在蔬食 餐廳負責人: 檢查日期: 113年5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	2	9	13	22	31
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	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	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	2	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	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	4	4	3	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	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。	3	3	3	3	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	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	2	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	2	2	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	2	2	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	2	2	3	3
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	3	3	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)	3	3	3	3	3
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	X
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	4	4	4	5	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	3	3
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	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
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	3	3	3	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	3	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	4	4	3	3
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	2	2	2	3	3

第12頁,共16頁

線上簽核文件列印 - 第26頁/共30頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	3	3	3	3
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4	5
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5	5	5	5
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5	5
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	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
	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	X
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4	4	
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	✓	X	X	
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	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	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	2	2	X	X	

備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	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
	2	✓	✓	✓
	9	✓	✓	✓
	13	✓	✓	✓

5.9 冷凍庫 -15°C 前一日工作結束前未
清理抽油煙機, 專櫃存放量處積水中
餐後未整理環境, 未清洗器具、物品器具
放置及散, 物品及回收物也積存於環境校高(部)等處

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 **高淑芳**
 5.12 一名員工李偉檢 / 第 13 頁, 共 16 頁
 線上簽核文件列印 - 第 27 頁 / 共 30 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: 老八自助餐 餐廳負責人: 賴傳清 檢查日期: 113年5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	2	1	3	2	1
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. 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	1			
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	能			
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	能			
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	能			
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	能			
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	能			
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。	✓				
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				
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				
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	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				
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				
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。	✓				
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				
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				
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4				
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X				
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分, 不符合者0分)	X				
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	3				
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5				
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				
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)	2	2			
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				
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。	2	2			
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下, 冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	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。	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																					
	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。	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																				
		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																				
		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																				
		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)	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 2(含)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 2 分(含)以下)		2	2																					
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																					
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																								
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> </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																				
5-2 衛生管理紀錄																								
<p style="text-align: right;"> 林 勤 </p>																								
<p style="text-align: right;"> 檢查人員 林 勤 單位主管 林 勤 </p>																								
<p style="text-align: right;"> 林 勤 </p>																								

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善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 勤 單位主管 林 勤

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5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		2	9	13	22	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	3	3	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。	3	4	3	3	4
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	4	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	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	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	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	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	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	5.2 工作人員已戴口罩					張子文 張子文 張子文 張子文 張子文

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 蘇秀勤

單位主管

