

簽 於 衛生保健組

日期：114年10月16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9月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪校區：

- (一)留餐檢體逾48小時未處理：蓮莊自助餐、愛在蔬食素食。
- (二)分裝之調味品應明確標示：愛在蔬食素食、石灶麻辣。
- (三)巧麒早餐店：9月18日採留餐檢體未符合200克之規定，此問題已改善。
- (四)蓮莊自助餐：磁磚水泥已剝落、冷凍庫中裝食材之容器直接置放地下，以上問題已改善。
- (五)荷香園麵食館：肉品拆封後應未密封束口，以上問題已改善。
- (六)愛在蔬食素食：食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱、冷凍冰箱結霜及超出成裝戴量、冷藏庫之出風口已生有黴菌，以上問題已改善。
- (七)老媽廚房：飯鍋置於戶外烹煮作業，應考慮人為刻意污染之威脅因素，建議思考改較妥適之他處，此問題改善中。
- (八)彭爸麵食館：9月18日前天製作之紅茶飲料未加蓋有被污染之風險，此問題已改善。
- (九)石灶麻辣：肉品拆封後未密封束口；9月30日公休日，潔淨餐具應妥適存放並加以覆蓋，以上問題已改善。
- (十)7-11便利商店：冷藏冰箱有蚊蟲屍體、飲料進貨時直接放置地上，以上問題已改善。



二、八甲校區：

(一)圓廳(承包商康元餐飲)美而美早餐及自助餐，自本學期開學供餐至報告日止，冰箱溫度不合法規之冷藏及冷凍溫度應在7°C、-18°C以下之規定，經了解其作業流程，約2日進貨一次，冷凍食材在冷凍庫貯存2-3天；而冷藏溫度高於7°C處於危險溫度帶，增加食品中毒機率，廠商聲稱已著力改進，但仍潛藏風險。

(二)饗食小吃：烹調區悶熱，溫度32°C，此問題未改善。

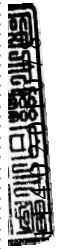
(三)午續勝食堂、活力食堂：9月15日食材未標示入庫時間，此問題已改善，持續追蹤中。

三、有關疑似食品中毒一案，相關調查詳細資料詳見附件三。9月16日有三位學生向本組反應於9月15日晚間進食彭爸麵食館後出現身體不適情形，雖三位學生皆未就醫，惟經初步調查，事件符合疑似食品中毒通報條件，爰即刻通報苗栗縣衛生局及本校校安中心，並於9月17日上午通報總務處經營管理組。經營管理組依與彭爸麵食館之租賃契約內容，通知攤商立即停止販售作業。苗栗縣衛生局於9月17日下午13時30分派員至本校彭爸麵食館進行環境衛生檢查，經查發現以下缺失：冷凍冰箱結霜過厚，需適當除霜以維持適當溫度；紅茶建議應當日現煮，如無法當日煮製，須注意保存方式及溫度控制；紅茶儲放於冰箱時，應與生食分開存放並完整覆蓋。此外，衛生局人員詢問得知，該攤每日供餐量約400-500人，紅茶每日供應量約3桶。截至9月16日僅3位顧客反映身體不適，且皆未就醫，衛生局因此無法確認不適症狀與餐飲衛生有直接關聯。後續將苗栗縣衛生局之環境檢查結果回報予資產經營管理組，故由資產經營管理組解除攤商之暫停營業。後續持續追蹤兩校區攤商，並嚴格要求各攤商每位從業人員於作業時需符合「食品衛生良

好準則規範」。並預計於今年請校外檢驗單位對彭爸麵食餐飲進行餐盒食品檢驗。

會辦單位：資產經營管理組

裝



訂

線



第一層決行	
承辦單位	
校聘護理師 林宜萍	1016 1340
衛生保健組組長 高淑芳	1020 1530
學生事務長 林本炫	1021 1931
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. 另圓廳(承包商康元餐飲)美而美早餐及自助餐，冰箱溫度不符法規一節，將另函請康元餐飲公司限期改善。	
技正 陳舜傑	1022 1023
資產經營管理組代理組長 吳聲傑	1022 1116
總務長 林坤彥	1022 1739
第一層決行	
決行	
綜合校務組組長 郭俐君	1023 1015
主任秘書 蔡豐任	1025 2348
閱，請繼續嚴格把關，謝謝大家。 校長 侯帝光	
	1026 2236

裝

訂



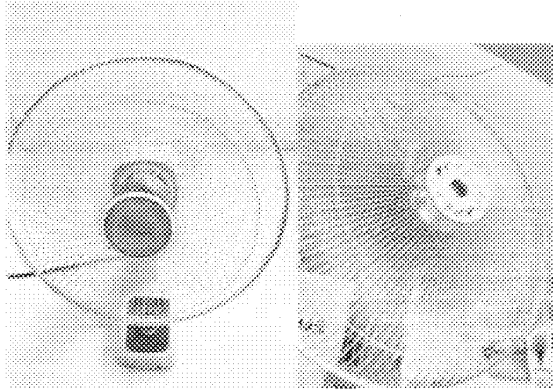
線

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』共2頁

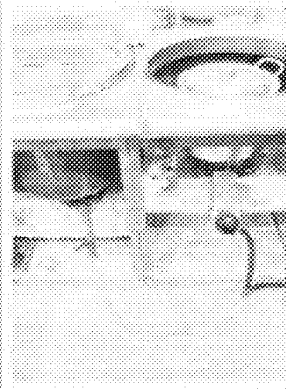
111年3月份餐飲衛生稽核報告：二林山校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
一、食堂 味餐飲店	1. 30日電扇髒污應定期清理。 2. 30日爐灶下之防污錫箔紙髒污應定期更換。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
巧麒早餐店	1. 9日招牌有污漬，建議定時清潔。 2. 18日採集檢體未符合200克之規定。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 18日採集檢體逾48小時後應清理，避免污染。 2. 18日磁磚水泥已剝落，應修繕防護措施避免遺落污染。 (10/9已改善) 3. 30日電扇髒污應定期清理。 4. 30日冷凍庫中裝食材之容器直接置放地下。 5. 30日冷凍庫出風口髒污，應保持潔淨。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
愛在蔬食素食	1. 9日進貨時未立即拆卸紙箱，有污染之虞。 2. 9日採集檢體超過48小時後應清理，避免污染。 3. 18日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。 4. 18日分裝之食品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。 5. 18日冷凍冰箱結霜及超出成裝載量，不利冰凍溫度，應定期除霜。 6. 18日冷藏庫之出風口已生有黴菌應保持清潔，食材應明確標示品名、分裝日期及保存期限。 7. 30日作業區之牆面有髒污，要求立即清理。 8. 30日分裝之容器髒污，應保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
荷香園麵麵俱到	1. 18日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。 2. 18日冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。 3. 18日肉品拆封後應加以密封束口，避免因氣流影響其他食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
星空下複合式餐廳	1. 9日電器開關接線盒髒污，應保持清潔。 2. 18日乾淨餐具之存放區的污漬有污染之虞。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
彭爸麵食館	1. 9日冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。 2. 18日前天製作之紅茶飲料未加蓋有被污染之風險。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
石柱麻辣	1. 9日分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。 2. 18日肉品拆封後應加以密封束口，避免因氣流影響其他食材。 3. 18日乾淨餐具之存放區的污漬有污染之虞。 4. 30日公休日，潔淨餐具應妥適存放並加以覆蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
老媽廚房	1. 18日洗碗機之盛餐具容器不可置放地上。 2. 18日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。 3. 18日天花板有破口。 4. 18日陳列銷售之飲料應拆卸紙箱避免有污染之虞。 5. 18日飯鍋置於戶外烹煮作業，應考慮人為刻意污染之威脅因素，建議思考改較妥適之化處。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

小食堂滷味餐飲店



30 日電扇髒污應定期清理。

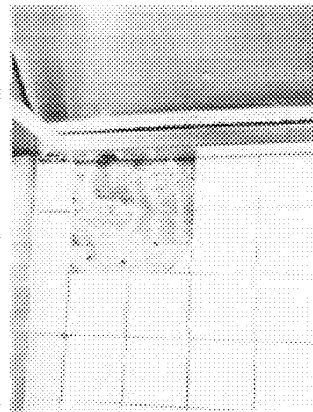


30 日爐灶下之防污錫箔紙髒污應定期更換。

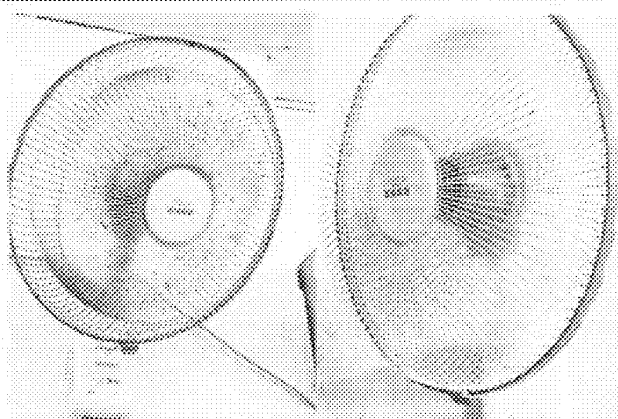
蓮莊自助餐



18 日採集檢體逾 48 小時後應清理，避免污染。



18 日破磚水泥已剝落，應修繕防護措施避免遺落污染。(10/9 已改善)



30 日電扇髒污應定期清理。



30 日冷凍庫中裝食材之容器直接置放地下。

二坪校區 114 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

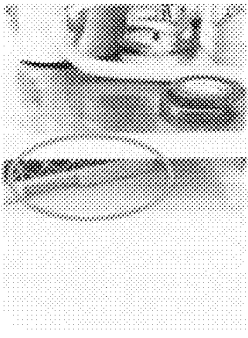
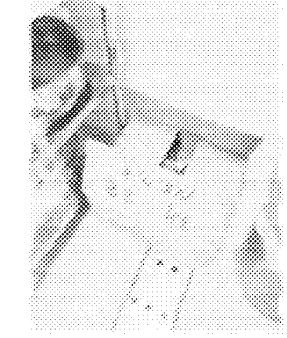
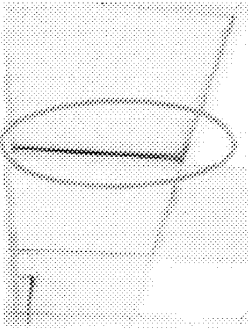
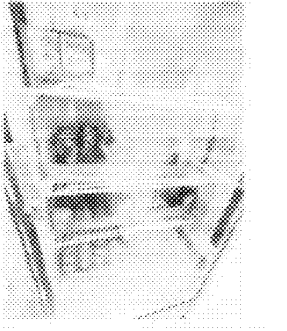
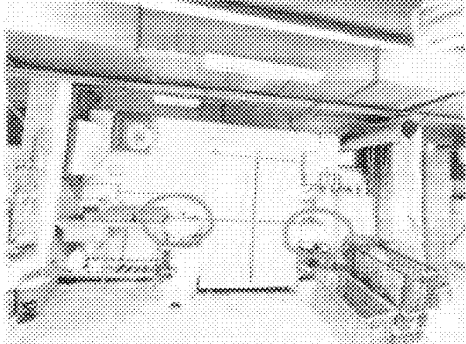
	
<p>30 日冷凍庫出風口髒污，應保持潔淨。</p>	
<h3 style="text-align: center;">巧麒早餐店</h3>	
	
<p>9 日招牌有污漬，建議定時清潔。</p>	<p>18 日採集檢體未符合 200 克之規定。</p>
<h3 style="text-align: center;">愛在蔬食素食</h3>	
	
<p>9 日進貨時未立即拆卸紙箱，有污染之虞。</p>	<p>9 日採集檢體超過 48 小時後應清理，避免污染。</p>
	
<p>18 日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。</p>	<p>18 日分裝之食品應明確標示品名、分裝日期及保 存日期。</p>

二坪校區 114 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

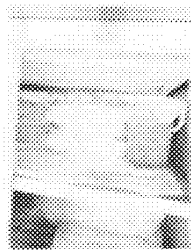

	
<p>18 日冷凍冰箱結霜及超出成裝載量，不利冰凍溫度，應定期除霜。</p>	<p>18 日冷藏庫之出風口已生有黴菌應保持清潔，食材應明確標示品名、分裝日期及保存期限。</p>
	
<p>30 日作業區之牆面有髒污，要求立即清理。</p>	<p>30 日分裝之容器髒污，應保持清潔。</p>
<h3>荷香園麵麵聚到</h3>	
	
<p>18 日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。</p>	<p>18 日冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。</p>
	
<p>19 日冰箱密封條應加以密封束口，避免因氣流影響其他食材。</p>	

二坪校區 114 年 9 月衛生稽查缺失照片

老媽廚房

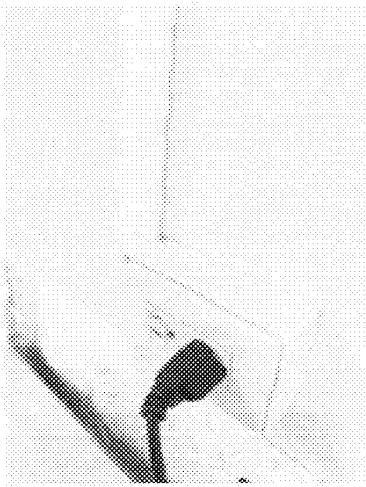
	
<p>18 日洗碗機之盛餐具容器不可置放地上。</p>	<p>18 日食材進貨時放置地上且未立即拆卸紙箱。</p>
	
<p>18 日天花板有破口。</p>	<p>18 日陳列銷售之飲料應拆卸紙箱避免有污染之虞。</p>
	
<p>18 日飯鍋置於戶外烹煮作業，應考慮人為刻意污染之威脅因素，建議思考改較妥適之他處。</p>	

彭爸麵食館

	
<p>9 日冷凍冰箱結露不利冰凍溫度，應定期除霜。</p>	<p>18 日前天製作之紅茶飲料未加蓋有液污染之風險。</p>

二坪校區 114 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

星空下複合式餐廳

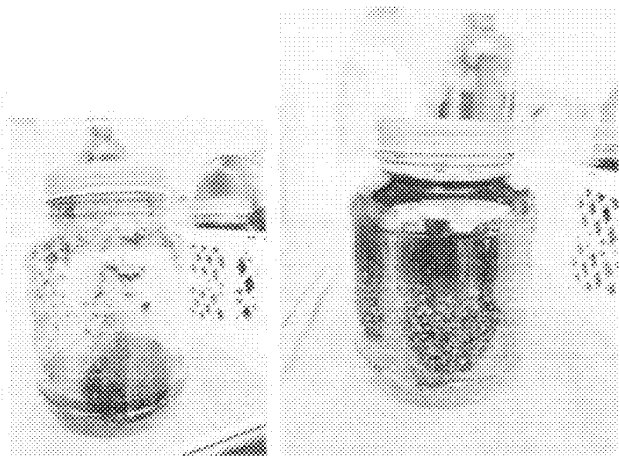


9 日 電器開關接線盒髒污，應保持清潔。

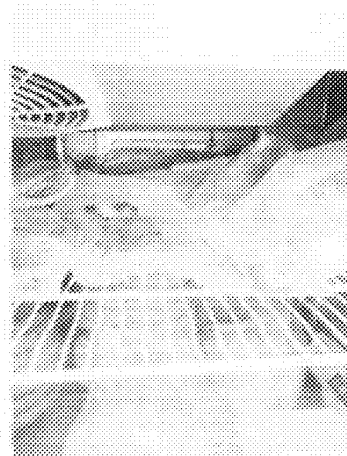


18 日 乾淨餐具之存放區的污漬有污染之虞。

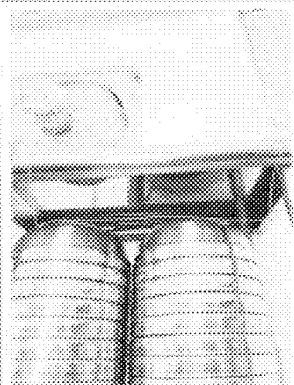
石灶麻辣



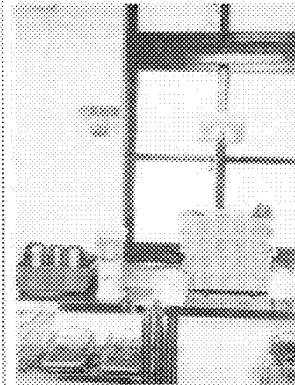
9 日 分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。



18 日 肉品拆封後應加以密封束口，避免因氣流影響其他食材。



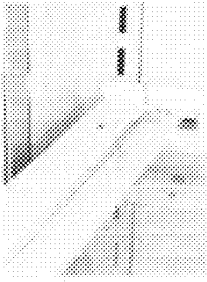
18 日 乾淨餐具之存放區的污漬有污染之虞。



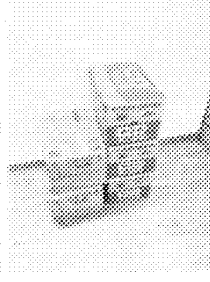
30 日 公休日，潔淨餐具應妥適存放並加以覆蓋。

二坪校區 114 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 6 頁

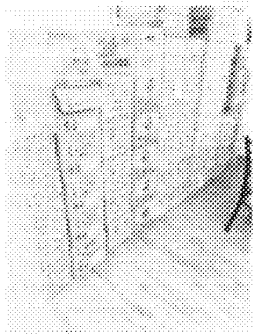
7-11 便利商店



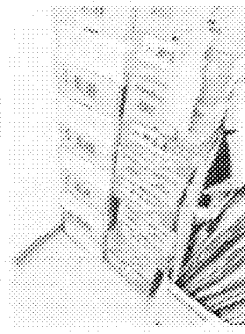
18 日冷藏冰箱蟲類遺體，應隨時保持潔淨。



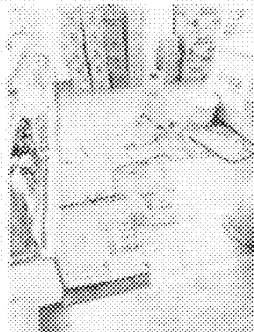
18 日飲料進貨時直接放置地上。



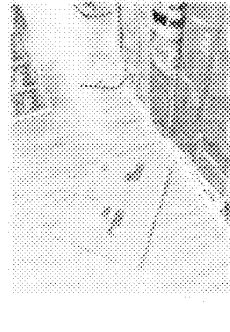
18 日飲料進貨時直接放置地上。



18 日飲料進貨時直接放置地上。

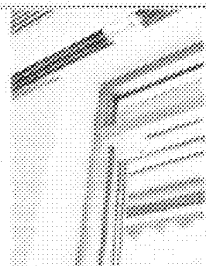


30 日地板水管破裂，自請其水電維修，再追蹤修繕狀況。



30 日地板水管破裂，自請其水電維修，再追蹤修繕狀況。

第一學餐公共區域



第一學餐用餐區之空氣簾網維護潔淨，應保持清潔。

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: 巧頓早餐 餐廳負責人: 陳錫良 檢查日期: 114年 9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	9	18	30
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	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。	3	3	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4
4. 作業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	3	4
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4
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	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
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整緊合性。	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	3	4
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	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
22. 廢棄物應依性質分類儲存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	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)	3	3	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	3	3	3
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3	3
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℃ 以下凍結點以上者效果。	4	4	4

存 儲 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																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4																										
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	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																										
	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	3	3																										
	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																										
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4																										
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 <i>未達 200 克</i>	3	2	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	3	3																										
	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	3	3																										
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																											
38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4																											
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																											
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)	3	4	4																											
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																											
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																											
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱		/	/	/		/	/	/		/	/	/		/	/	/		/	/	/	海 峽 特 區	導 引 餐 館	津 滬 特 區
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
		/	/	/																										
	/	/	/																											

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 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等認, 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。
- 新違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 張嘉軒

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: 漫在宿舍 餐廳負責人: 賴信宏 檢查日期: 110年 9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	9	18	30			
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	3	4		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	3	4		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裹和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5		
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	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。	4	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。	3	3	2		
	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	3	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		
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	3	3	2		
	11. 盛裝食品之容器應清潔, 如蓋並具完整密合性。	3	3	3		
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3		
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	3	3		
	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	4		
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手摺不可觸及餐具之內面或食品。	3	3	4		
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	3	3	3		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3		
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含) 以下。	3	3	3		
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X		
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	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	3	3		
	22. 廢棄物應依性質分類儲存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	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、運貨日期、運貨量等)	3	2	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、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	3	2	3		
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3	3		
	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。 <u>未設霜</u>	3	2	3		

存 儲 生 理 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																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	3	2	3																										
	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。	3	3	3																										
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	3	3	3																										
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	3	3	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放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	3	3	3																										
	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。	3	3	3																									
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	2	3	3																									
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																									
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	3	3																									
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4																									
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	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																										
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X																										
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4																										
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X																										
備 註 及 違 規 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐食食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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	檢測餐食食品名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																									
	日期	檢測餐食食品名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																										

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

檢查人員 張嘉軒 單位主管 張嘉軒

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: 走馬廳 餐廳負責人: 蔡美鈴 檢查日期: 10年 9 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	9	18	30
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	2	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲, 塗指甲油, 戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及飾物等。	3	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裹和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋, 防漏, 易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	3	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板, 或推車。	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4	3	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
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣, 垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	3	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	3	3	4
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含) 以下。	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	3	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐爛之情形; 有過期、變質、或腐爛者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類儲存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	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	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箔, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4	4	3
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	3
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下, 冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4

荷香園 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: 麵麵聚聚 | 餐廳負責人: 梁文光 | 檢查日期: 11年 9 月

檢查評分標準為0-5分表示, 完全符合分為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	9	18	30		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	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飾物等。	4	4	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	2	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	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。	3	4	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。	4	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4	3		
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	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		
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	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。	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	3	4		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手推不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	3	3	3		
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	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		
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		
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記錄(包括供應商資料、品名、運貨日期、運貨量等)	4	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包裝箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。 置於以上	3	2	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		
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。 未清潔	3	2	3		

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。 <i>成未打D</i>	3	2	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	3	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等得退貨，鋪設食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	5	3	3																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4																								
	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。	3	2	3																								
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																								
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	3																								
	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	3	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																								
	39. 餐具、食器應於殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																								
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 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

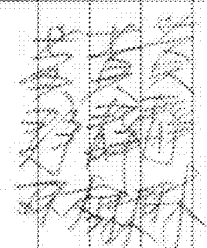
單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 小食滷味 餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 11年 9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	9	18	30
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	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。	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 <u>電扇</u>	3	3	3
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	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	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。	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	3	3	3
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
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	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。	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調理後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰霜清潔。	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, 待銷毀或退貨者應貼顯標識並專區放置。	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
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下, 冷藏 7°C 以下。	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																								
	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、或貨板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨, 銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	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	3																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4																								
	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																								
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	3																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4																								
	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																								
	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	3	3																								
	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																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X																								
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																								
	備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																				
日期		檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								

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

檢查人員

張嘉軒

單位主管

第 17 頁, 共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第 21 頁 / 共 52 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: 漢苑自助餐 餐廳負責人: 賴傳政 檢查日期: 110年 9月

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

檢查日期/週數	9	10	20		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	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。	3	3	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	5	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。 <i>手錶遺失未適宜包裝數手錶</i>	5	5	2		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 <i>電扇</i>	3	3	2		
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	3		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	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	3	4		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	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		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	4	3	3		
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	3	3	3		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	3	4		
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		
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		
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箔, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	3		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下, 冷藏 7°C 以下。 <i>第 18 頁, 共 27 頁</i>	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。 <i>生食以嚴行</i>	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																										
	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																										
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	3	3																										
	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	3	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。 <i>冷凍庫</i>	3	4	2																										
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	3	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。	3	2	3																									
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																									
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	3																									
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的房洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4																									
		38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4																									
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)		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																										
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																										
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X																										
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>30</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	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	9	湯碗			18	湯碗			30	湯碗															
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																										
	9	湯碗																												
	18	湯碗																												
30	湯碗																													

- 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與一個月緩衝期，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 *張意軒*

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: 聖野複合 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 114年 9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	9/18	30		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	4	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	3	
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	3	4	4	
6. 作業場所垃圾桶、廢餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廢餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4	
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、蜘蛛絲網。	3	3	3	
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4	
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	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	
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	
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	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	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	4	4	3	
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X	
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	3	4	
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐爛之情形; 有過期、變質、或腐爛者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	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	
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	4	4	
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	3	4	4	
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	4	4	
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7/8 且不得過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下, 冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4		
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	3	3		
	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		
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	3		
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4		
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	3		
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	3	2	3		
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4		
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰錫應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	3	3	3		
	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		
	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		
	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		
	39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	3	4	4		
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	X	X	X		
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應餐食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	3	4	4		
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X		
備註及建議 負責人簽章	日期	檢測餐具有器具名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	陳景芳	
	9	湯碗				
	18	湯碗				
	30	湯碗				

- 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【餐商衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員

張嘉軒

單位主管

陳景芳

第 21 頁，共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第 25 頁 / 共 52 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱 石姓麻辣麵 負責人: 張文虎 檢查日期: 114年 9月

檢查評分標準為0-50分表示,如完全符合為50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	9	18	30		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	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、手鍊,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	3	6		
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	休		
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,防滲,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	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。	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)	X	X			
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3			
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	3	3			
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。	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			
22. 廢棄物應依法質分類棄存,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、運貨日期、運貨量等)	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	2			
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			
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,無變質及腐敗現象。	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。	4	4	6																					
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	6																					
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	3	6																					
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應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	2																					
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	3	3																					
		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																					
		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	3																					
		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. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 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																						
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																						
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4																						
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X																						
備註及建議/負責人簽章		<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																	張	張
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					
9/30 公休 潔淨器具應妥當存放並加以覆蓋。																									

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得規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐館衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 張嘉軒 單位主管 張嘉軒

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: 彭佳園 餐廳負責人: 彭維朝 檢查日期: 114年 9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		9/18	30
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	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
	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。	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	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 <u>紅原</u>	2	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	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。	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)	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	3
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	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
	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)料驗收及購	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
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。 <u>支持</u>	3	2

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月修正

名稱: 7-11

檢查日期: 114年 9 月

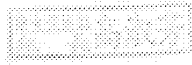
檢查日期/處數		9	10	30
工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服,隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油,不得佩戴首飾,頭髮應束綁整理整齊	2	2	3
	2. 設置洗手設備(洗手乳、乾手設施)、消毒設備,並張貼食品從業人員洗手步驟圖示	4	4	4
	3. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	3	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 烹調器具應保持清潔,不得有汗漬、積垢現象。	4	4	4
	6. 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	3	4
	7. 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	3
	8. 清潔用具、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應存放於固定場所,不得放置於食品作業區。	4	4	4
	9. 拆除之外包紙箱,應儘速移離不得存放於販售場所或倉儲區。	3	3	3
	10. 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
	11. 生、熟食應完全區隔,防止生熟食交叉污染。	4	4	4
	12. 食品及容器應分類放置層架、棧板、或台車,應隔離地置放,容器應保持清潔。 <i>原貨飲料</i>	2	2	4
	13. 販售熱存食品中心溫度應在80°C以上,冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	4	4	4
	14. 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
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	4
	16. 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	4
	17. 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	4
	18. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。	4	4	4
	19. 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。	3	3	3
	20. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止基因改造養生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	4	4	4
	21. 工作日巡紀錄必須確實。	3	3	3
備註/簽名	水管破裂,已報請7-11水電立即維修		(4) 黃志宏	(3) 黃志宏

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

張應軒



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

114年10月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圖廳)	<p style="text-align: center;">9</p> <p>9月9日： 自助餐： 1. 未分區作業：生、熟豬排及沾粉放在一起(緊鄰放在工作檯)。 2. 作業中紗門未關。</p> <p>9月15日 一、廢油回收區牆面破損。 二、自助餐：未標示食材入庫日期、砧板分區使用顏色未確認(實際使用顏色與告示牌不同)。</p> <p>9月23日 一、自助餐：紗門損壞無法關閉；冷凍溫度-3℃不符規定(-18℃)。 二、美而美早餐 1.1號及2號冰箱冷凍溫度-1至-2℃、冷藏13℃，作業區直立冰箱22℃，不符規定。 2. 預備冷飲(桶裝泡製)未冷卻即裝杯置入冰箱。</p> <p>三、廢油回收室排水管未密合。</p> <p>9月30日 一、餐食小吃：烹調區悶熱，溫度32℃。 二、美而美早餐：冷凍冰箱-4℃、冷藏10℃。</p>	<p>■已改善 ■ 持續追蹤</p> <p>■已改善 ■ 持續追蹤</p> <p>■已修復</p> <p>■已改善 ■ 持續追蹤</p> <p>■已修復</p> <p>■未改善，追蹤進出貨及作業情形、食材貯存時間。</p> <p>■未改善(直立冰箱已改善、冷飲已快速冷卻)</p> <p>■未改善，追蹤進出貨及作業情形、食材貯存時間為2-3天。</p> <p>■已改善 ■ 持續追蹤</p> <p>■未改善</p> <p>■未改善，追蹤進出貨及作業情形、食材貯存時間。</p>
午續勝食堂	9月15日：食材未標示入庫日期	■已改善 ■ 持續追蹤
活力食堂	9月15日：食材未標示入庫日期	■已改善 ■ 持續追蹤
7-11便利商店	尚無發現違反餐飲衛生事項	■ 持續追蹤
<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：林香勤

單位主管：

擬：陳核

1015/1623



圓廳(承包商康元餐飲)美而美早餐及自助餐，自本學期開學供餐自報告日止，冰箱溫度不符法規之冷藏及冷凍溫度應在 7°C 、 -18°C 以下之規定，經了解其作業流程，約2日進貨一次，冷凍食材在冷凍庫貯存2-3天；而冷藏溫度高於 7°C 處於危險溫度帶，增加食品中毒機率，廠商聲稱已著力改進，但仍潛藏風險。

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：南元餐飲餐廳負責人：李世銘 檢查日期：114年9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	9	15	23	30	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	3	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	3	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	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	2	4	3
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	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。	3	3	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完整密合性。	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	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。	2	3	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。	3	3	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。	4	3	3	3
原(物)料驗收及儲	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	5	4	3	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	3	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	3	3	2
	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	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	3	3	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
	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	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成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下，冷藏7℃以下。	4	3	2	2

存衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	2	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	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	
	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。	5	4	5	5	
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	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 7C 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, 冰鐘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊, 無製冰機者打 X)	Y	X	X	X
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4
37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	4	4	4	
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		5	5	5	5	
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	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 2 分(含)以下)		X	5	5	X	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5	5	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X	

備註及建議/負責人簽章	<table 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>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>湯杓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>23</td> <td>餐盤</td> <td>鐵水鍋</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30</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	檢測熱藏食品名稱	9				15	湯杓			23	餐盤	鐵水鍋		30	湯匙			曾銘	曾銘	曾銘	曾銘	曾銘
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																						
	9																									
	15	湯杓																								
	23	餐盤	鐵水鍋																							
30	湯匙																									
4.9	1. 粉日作等 - 生熟豬排及淀粉粉放一起 (有助糖) 生茄子塊也依在一起 2. 進自助餐的少門老閉																									
9.15	本行入庫食材日期 齊備可以取用雜項 請確認熱食櫃採																									

- 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 符志勤 單位主管 [Signature]

8-23 康元餐飲 (國慶)

一、自助餐=紗門頂樓 無法關閉, 冷凍庫 -3°C

二、早餐 > 1 張皮 > 2 張冰箱 - 冷凍油度 $1-2^{\circ}\text{C}$ 冷藏 13°C
工作單自己冷藏則會冰箱溫度 20°C 預備冷飲甲港
杯前未冷卻, 即置入冷藏冰箱。

三、同收室排水管未密合。 曾路記 $9/23$

※

$9/30$ 一、餐食小吃=烹調區悶熟, 溫度 32°C (100mm)

二、美而美早餐, 冷凍冰箱 -4°C 冷藏 10°C 曾路記 $9/30$

~~10/8 曾路記 曾路記~~

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: 平館膳 餐廳負責人: 沈瑞琴 檢查日期: 110年 6月

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

檢查日期/週數	9	15	23	28	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	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。	3	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。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	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	3	3	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	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。	3	3	3	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	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。	3	3	3	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3	3
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	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	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。	3	4	3	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	4	3	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	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。	2	3	2	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	3	3	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	3	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3	3	3
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下,不得有結露效果。	2	3	2	3

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	2	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。	2	3	3	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
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	3	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5	4	5
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	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
	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	3	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	3	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	5
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X	X
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	4	X	5	5
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應應食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X
備註及建議/負責人簽章	冷				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
	9				
	15				
	23				
30					
9-9 被場說明台打入庫標準, 分裝標準, 數量計算 9-15 車標入庫日期 9-23 廚餘、廢油等回收事宜說明 9-30 剩食回收等事宜說明					

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 林香利 單位主管 沈瑞珍
 第 7 頁, 共 10 頁
 線上簽核文件列印 - 第 38 頁 / 共 52 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: 流火會堂 餐廳負責人: 邱雅君 檢查日期: 2020年 9 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	9	15	23	30
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	5	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	3	3	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	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	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	3	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	4	4	4
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	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)	3	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	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
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	2	3	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
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、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下,並能紀錄溫度效果。	2	2	3	3

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理、食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	2	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。	2	4	4	4																				
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																				
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4																						
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	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																				
	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	5	5	5																				
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰錫應放置專用容器內。(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	3	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。	X	3	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	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																				
	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	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2分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																				
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>23</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>30</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	檢測熱藏食品名稱	9				15				23				30				2	3	3	3
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					
	9																								
	15																								
	23																								
30																									
9.9 現場說明食材入庫標示、分區標示、起點標示																									
9.15 合群棧食入庫日期																									
9.23 廁所廢紙回收車會談																									
9.30 熱藏材料資料核對																									

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 林香勤

單位主管

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月修正

名稱: 7-11

檢查日期: 114年 9 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	9	15	22	30	
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
	2. 設置洗手設備(洗手乳、乾手設施)、消毒設施，並張貼食品從業人員洗手步驟圖示	3	4	4	4
	3. 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
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	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。 烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	3	4	4	4
	6. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	3	4	3	4
	7. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	3	4	3	4
	8. 清潔用具、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應存放於固定場所，不得放置於食品作業區。	4	4	4	4
	9. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販售場所或倉儲區。	3	3	3	3
	10. 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
	11. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	5
	12. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	4	4	4	5
	13. 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
	14. 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
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5
	16. 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
	17. 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
	18. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	4	5	5	5
	19. 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
	20. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造雙生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	5	5	5	5
	21. 工作日誌紀錄必須確實。	5	5	4	5
備註/簽名	承辦人: 謝振協 徐英祥 徐英祥 徐英祥 徐英祥				

國立聯合大學「健康管理與諮詢服務」記錄表



編碼：

系別(單位)	日電機一甲	日期時間	114年09月16日
姓名	謝佳芯 莊倩臻 林俊妤	聯絡電話	0909-683-365 0975-157-123 0909-092-205
學號	U1421019 U1421003 U1421019		
事故、地點	國立聯合大學二坪校區彭爸		
個案生命徵象	無		
處置方式	14:42 學生自行步行至二坪健康中心,主訴昨晚吃完學餐-彭爸餐食後,陸續出現噁心、腹瀉狀況,但均未前往就醫。目前偶爾肚子陣痛,但沒有腹瀉。 學生精神狀況良好,未出現脫水或精神不濟狀況,請學生填報相關表單,以利調查腸胃不適原因。		
後續追蹤	15:11 聯繫謝同學:表示上課中,下課再聯繫。 16:10 聯繫三位同學再次確認進食時間為114年9月15日的17:00購買二坪校區彭爸飲食:莊同學-蛋包飯(蛋、白飯、三色豆)、謝同學-豬肉炒麵(肉絲、麵條)、林同學-肉絲蛋炒飯(肉絲、白飯、蛋)外帶回宿舍吃,吃完後約30分鐘,莊同學先有噁心感但無嘔吐,於同日23:00開始腹部劇烈疼痛,拉肚子一次;謝同學於22:00開始腹部絞痛,拉肚子共3-4次(最後一次拉肚子是9/16早上);林同學於9/16 08:00起床後開始腹部絞痛,共拉兩次肚子,三位同學表示後續回想起來共同的飲食是彭爸的紅茶,大概每個人喝3-4杯,也外帶一杯回宿舍,目前都已無不適感。 17:07 向同學們表示雖目前症狀已改善,但還是建議就醫,同學們表示不需要,也請同學持續注意症狀,如症狀有加剧,必定要就醫看診,近日飲食也勿吃易造成腸胃負擔之飲食,同學們表示了解。 17:28 協助予通報校安中心。		
護理人員:	衛保組組長:	學務處生活輔導暨校園安全組:	
學務長:			
教會相關單位	總務處資產經營管理組: 總務長: 導師: 電機系主任:		

附件二：校園疑似食物中毒通報紀錄表

通報日期時間	114 年 9 月 16 日 16 時 50 分
學校資料	學校名稱：國立聯合大學 聯絡電話：037-381823 傳真電話：037-381820 地址：苗栗市恭敬里聯大一號
疑似造成中毒原因	疑似造成中毒之食品： 食品來源或廠商名稱：國立聯合大學二坪校區彭蒼餐飲
用餐種類	<input type="checkbox"/> 校外（餐廳、小吃店） <input checked="" type="checkbox"/> 學校餐廳製備 <input type="checkbox"/> 外購餐盒（或團體膳食） <input type="checkbox"/> 學校便利商店 <input type="checkbox"/> 其它：
進食時間	114 年 9 月 15 日 17 時 00 分
發病時間	114年9月15日22時00分至114年9月16日08時00分
就醫情況	攝食人數：學生 3 人，教職員工： 人 疑似中毒人數：學生 人，教職員工： 人 就醫人數：學生 人，教職員工： 人 截至目前尚在醫院人數：學生 人，教職員工： 人
中毒症狀	<input checked="" type="checkbox"/> 噁心(1人) <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input checked="" type="checkbox"/> 下腹痛(3人) <input checked="" type="checkbox"/> 腹瀉(3人) <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應（ <input type="checkbox"/> 臉部潮紅 <input type="checkbox"/> 發癢 <input type="checkbox"/> 發疹等） <input type="checkbox"/> 神經症狀（ <input type="checkbox"/> 視覺障礙 <input type="checkbox"/> 麻痺 <input type="checkbox"/> 暈眩等） <input type="checkbox"/> 其他（請說明：）
就醫地點	醫療院（所）名稱： （ 0 人次）就醫送診 （ 人次）回家休養
簡述處理情形	建議同學就醫，但同學表示目前暫無不適感故拒絕，衛教同學持續留意身體狀況，若有症狀加劇情形請立刻就醫，近日採清淡飲食避免造成腸胃負擔。

填表人：

林宜萍
0916 1880

單位主管：

林宜萍

學務長：

林本炫

0923
0900

附件二：個案資料表

姓名：莊植森 學號：U1921005 住宿棟名與床號(或校外住址)：研15-2

症狀(請填次數)：嘔吐 肚痛 發燒 其他 9/15 23:00 腹痛

就醫醫院：大千醫院 普立苗栗醫院 未就醫 其他 9/15 18:00 有嘔心感

腸胃不適 往前推三天	早餐	午餐	晚餐	宵夜
9月15日吃的食物	店家名與餐種： <u>7-11 滷味飯團</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>美年美吃啦 漢堡</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>新名蛋包飯 宵夜 滷味</u> <input type="checkbox"/> 忘記 <u>蛋蛋23粒</u>	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記
9月14日吃的食物	店家名與餐種： <u>沒吃</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>多喜老麵線 肉品 堡薯條</u> <input type="checkbox"/> 忘記 <u>加大</u>	店家名與餐種： <u>沒吃</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記
9月13日吃的食物	店家名與餐種： <u>沒吃</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>豐原堂 自助餐</u> <input type="checkbox"/> 忘記 <u>2:00pm</u>	店家名與餐種： <u>沒吃</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記

天氣炎熱，如果食物貯存不當，或食品之間交叉污染，或個人不良衛生習慣就容易發生食物中毒。建議請落實：

- 一、飯前、如廁後請洗手。
- 二、宿舍門把、桌面、電腦滑鼠鍵盤等，以稀釋漂白水擦拭消毒。
- 三、接觸電梯按鈕、樓梯扶手等公共場所物質，勿直接又接觸口鼻。

校方針對食物中毒之相關措施與飲食衛教建議，建立了單一窗口，教職員工生如有腸胃不適、嘔吐等症狀，請立刻就醫，並通報衛生保健組(037-381823 研醫專護理師)。

學務處 衛生保健組

0104-683-365

附件二：個案資料表

姓名：謝信成 學號：11121013 住宿樓名與座號(或校外住址)：5509-6

症狀(請填次數)：嘔吐 拉肚子 發燒 其他 x2-4次 9/15/16 發病日期：9/15 22:00 後

就醫醫院：大千醫院 署立苗栗醫院 未就醫 其他 就醫日期：9/16 9-11 麵包(附)

腸胃不適 往前推三天	早餐	午餐	晚餐	宵夜
9月15日吃的食物	店家名與餐種： <u>9-11 麵包</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>豐：小早便當</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>9/5 09:00</u> <u>麵 豬肉</u> <u>炒麵</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記
9月17日吃的食物	店家名與餐種： <u>9-11 菓果</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>種：喜喜料理</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>酒肉麵</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記
9月18日吃的食物	店家名與餐種： <u>菓菓</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>種：清涼康</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>菓菓</u> <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <u>X</u> <input type="checkbox"/> 忘記

天氣炎熱，如果食物貯存不當，或食品之間交叉污染，或個人不良衛生習慣就容易發生食物中毒。建議請落實：

- 一、飯前、如廁後請洗手。
- 二、宿舍門把、桌面、電腦滑鼠鍵盤等，以稀釋漂白水擦拭消毒。
- 三、接觸電梯按鈕、樓梯扶手等公共場所物質，勿直接又接觸口鼻。

校方針對食物中毒之相關措施與飲食衛教建議，建立了單一窗口，教職員工生若有腸胃不適、嘔吐等症狀，請立刻就醫，並通報衛生保健組(037-381823) 林嘉祥 專理師。

學務處 衛生保健組

0909-092205

附件二：個案資料表

姓名：蘇俊德 學號：01121017 住宿棟名稱與房號(或校外住址)：新山莊 3015-0

症狀(請填次數)：嘔吐 拉肚子 發燒 其他 發病日期：2020/9/11 (8:00) 12:00 (做)

就醫醫院：太平醫院 署立瑞芳醫院 未就醫 其他 就醫日期：9/11 瑞芳健康中心(拉完和吐)

腸胃不適 往前推三天	早餐	午餐	晚餐	宵夜
9月11日吃的食物	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： 小美蔬 便利店 <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： 紅包蛋炒飯 紅茶 瑞芳 <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記
9月10日吃的食物	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： 惠康超市 <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： 金邊巴東 瑞芳-飯 <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記
9月9日吃的食物	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： 惠康超市 便利店 <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <input type="checkbox"/> 忘記	店家名與餐種： <input checked="" type="checkbox"/> 忘記

天氣炎熱，如果食物貯存不當，或食品之間交叉污染，或個人不良衛生習慣就容易發生食物中毒。建議請落實：

- 一、飯前、如廁後請洗手。
- 二、宿舍門把、桌面、電腦滑鼠鍵盤等，以稀釋漂白水擦拭消毒。
- 三、接觸電梯按鈕、樓梯扶手等公共場所物質，勿直摸又接觸口鼻。

校方針對食物中毒之相關措施與飲食衛教建議，建立了單一窗口，假職員工生若有腸胃不適、嘔吐等症狀，請立刻就醫，並通報衛生保健組 (837-361823 林嘉潔護理師)。

李登輝 衛生保健組

苗栗縣政府衛生局食品安全衛生稽查紀錄暨限期改善通知單

稽查日期：114年9月17日



第一聯：本局留存(白)
第二聯：業者留存(紅)

業者名稱	彭登飲		
負責人	彭維朝	電話	0939-499439
業者地址	苗栗縣苗栗鄉/鎮(市)崇善路/街一段巷第...弄...號樓		
稽查紀錄	<p>1. 食品業者登錄：<input checked="" type="checkbox"/>有登錄 <input type="checkbox"/>未登錄 <input type="checkbox"/>非規範對象 登錄字號：<u>1-20220702-0000</u> <input type="checkbox"/>今年已完成更新確認。 特維新</p> <p>2. 產品責任險： <input checked="" type="checkbox"/>有投保，保險期間<u>14年4月8日</u>至<u>15年4月8日</u>。 <input type="checkbox"/>現場未提具，限於____年____月____日前補正。 <input type="checkbox"/>非規範對象。</p> <p>3. 食品從業人員體檢：<input checked="" type="checkbox"/>員工<u>2</u>位，完成體檢<u>2</u>位。 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>4. 依據校內備仔組於下午約4點通報疑似食中案件辦理</p> <p>5. 現場由老闆彭先生說明，紅茶為前一日煮備冰至第二天食用，每日約400-500人用餐，紅茶每日備製3桶，皆無食餘。尚難判斷是否食中。第校護留意，目前僅3位學生反應身體不適。</p> <p>6. 查現場環境缺失：<input type="checkbox"/>冰箱霜厚，生熟食分開。</p> <p>7. 現場輔導食品中毒五要：不原則，請業者加強自主管理。</p>		
相關法規	<p>上述事實違反食品安全衛生管理法規定： 第8條 <input type="checkbox"/>第1項 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。 <input type="checkbox"/>第3項 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣(市)主管機關申請登錄，始得營業。</p> <p>第____條：_____</p>		
本次稽查結果	<input type="checkbox"/> 合格 <input checked="" type="checkbox"/> 限期改善 <input type="checkbox"/> 複查合格 <input type="checkbox"/> 複查不合格 <input type="checkbox"/> 其他		
<p>違規事項應於中華民國 114 年 9 月 24 日前確實改善完竣，經複檢(查)仍有不符規定者，將依法處分。</p>			
<p>※ 本表查填事項均與事實相符並經本廠/店/人確認無誤且接受稽查時並無發生金錢財物短少或其它損害之情事。</p>			
業者(或代表)簽章	彭維朝	稽查人員	蔡怡輝 蔡怡心

備註：本稽查表如無稽查人員簽章無效。

便簽 日期：114年9月25日
 單位：資產經營管理組
 送別：普通件
 密等及解密條件或保密期限：

- 一、有關彭爸餐飲因疑似食物中毒事件，前以114年9月17日上午先以通知彭爸餐飲請立即暫停營業接受調查，並以本校聯合總字第1140300423號函立即暫停營業接受調查一案（文號1140300423），簽請核示。
- 二、查本案學務處衛生保健組表示意見如下：「衛生局稽查人員已於114年9月17日下午1時30分前來進行環境檢查，經現場查核後表示，稽查過程中發現幾項缺失，已請彭爸餐飲於一週內完成改善並回傳相關照片予衛生局備查。另經業者表示，了解到店內每日來客量約400至500人，紅茶每日提供3桶，目前有3位顧客反映身體不適，惟皆無就醫意願，難以判斷是否與餐飲衛生有直接關聯」，先予陳明。
- 三、本案攤商業已於114年9月17日配合苗栗縣政府衛生局稽查人員調查完畢，依衛生局稽查紀錄第5點（詳參考附件2）示以「尚難以判斷為食中（食物中毒），目前僅3位學生反應身體不適，請校護留意」，爰本次事件難以歸責於攤商，並業已於調查完畢後通知攤商可恢復營業在案。
- 四、奉核後，將請本校二校區之各餐商確依餐飲衛生管理規定辦理，並加強督導。
- 五、文擬陳閱後存查。

會辦單位：

國立聯合大學



資產經營管理組 1140300439

第 1 頁 共 2 頁

線上審核文件列印 - 第 1 頁 共 5 頁

第一層決行
承辦單位

張正偉 醫師 3922 1109	張正 陳奇傑 3922 1111	1. 檢附影響餐飲改善後四傳衛生局之照片 (詳附件3) 2. 衛生局稽核限期改善單之附件2檔案係載入後文書系統無法完整顯示，請並於簽文說明正於送明詳參附件2。
張正偉 醫師 3922 1109	張正 陳奇傑 3922 1111	

1. 核議：請參閱中醫院環境衛生，已請影響餐飲一週內完成改善並回傳相關照片予衛生局備查，此項執行請即知照？
2. 衛生局稽核限期改善單詳細檢(附件2)未完整，請重新處理或註明如參者附件。

張正 陳奇傑
3922
1111

張正 陳奇傑
3922
1111

張正 陳奇傑
3922
1111

第一層決行
會辦單位

第一層決行
決行

劉鳳 醫師 3901 1607	1. 委託公證事務所，由機代理。 2. 檢核。
劉鳳 醫師 3901 1607	

代

張正 張奇光
3901
1719

劉鳳 醫師
3901
1607

國立聯合大學 函 (稿)

地址：36002 苗栗市南營盤路大二號
承辦人：陳貴榮
電話：037381338
電子郵件：wca02094@nuu.edu.tw

(郵遞區號)

(地址)

受文者：知正、副本行文單位

發文日期：

發文字號：聯合總字第1140300423號

送別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為貴餐商因疑似食物中毒事件，請立即暫停營業接受調查一案，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據本校「健康管理與諮詢服務」記錄表暨校園疑似食物中毒通報紀錄表辦理。
- 二、依據貴我契約-餐飲衛生管理規定第二點(三)規定，甲方若發現乙方供應之餐具、食品有異物殘留及腐敗情形，經學生反應，查證屬實，則乙方需給付當餐價格十倍之罰金給該消費者。若造成消費者噁心、嘔吐、腹瀉、腸炎或其他身體不適等疑似食品中毒症狀疾病，乙方應暫停營業接受調查，調查結果確認可歸責乙方時，乙方應負賠償及法律責任，甲方亦得立即終止合約，合先敘明。
- 三、本校接獲學生通報，於用餐後陸續出現噁心、腹瀉等身體不適症狀，經本校學生事務處衛生保健組通報苗栗縣政府衛生局為疑似食物中毒事件，爰依契約上開規定，請貴餐商立即暫停營業，並配合後續調查。

正本：各餐餐飲

副本：總務處資產經營管理組

國立聯合大學



資產經營管理組 1140300423

線上審核文件列印 - 第 1 頁 / 共 5 頁

第 1 頁，共 5 頁

線上審核文件列印 - 第 1 頁 / 共 5 頁

第一署決行

查照案准

1. 本署已於114年8月17日上午
先行以通知郵寄各級核辦立即暫
停營業接受調查。
2. 檢送擬辦及防範措施檢表影
本各1份(如附件附錄)

局長 陳仲芳 印

副局長 吳榮傑 印代

主任 林坤芳 印

第一署決行

查照案准

衛生局稽查人員已於114年8月17日下午1時30分乘車進行履檢檢
查。經現場稽查人員表示，稽查過程中發現現場缺項，已請影響
餐飲第一週內完成改善並加傳相關照片予衛生局備查。另稽查
表表示，了解到店內每日來客量約400至500人，如客每日提供3
瓶。若若有3位顧客反映身體不適，稽查無就醫高檢，難以判斷
是否與餐飲衛生有直接關係。

局長 陳仲芳 印

副局長 吳榮傑 印代

主任 林坤芳 印

第一署決行

決行

局長 陳仲芳 印

副局長 吳榮傑 印代

主任 林坤芳 印

發，請業務單位查明原
因，並依規定善盡管理
與督導之責。

局長 陳仲芳 印

線上審核文件列印 - 第3頁,共3頁

第 3 頁, 共 3 頁

線上審核文件列印 - 第3頁,共3頁

https://muws2ep.ncu.edu.tw/ms/eDocM.html?n=17534

3/3