

簽 於 衛生保健組

日期：114年6月11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5月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪校區：

(一)愛在蔬食素食：地上有壁虎之排遺、抽油煙機油垢未清理、刀架及爐臺下髒污、分裝自製之辣椒未標示品名及日期、冰箱濾網出口髒污結蜘蛛網，以上問題已改善，持續追蹤中。

(二)星空下複合式餐廳：冷氣機裝置於爐灶上方，不適合氣流之通暢，敬會總務處採購保管組協助查看(圖片如附件一第一頁)。

(三)7-11便利商店：用餐區地面有遺落之垃圾，改善中，持續追蹤。

二、八甲校區：

(一)康元餐飲(圓廳)：二樓用餐區管線蓋破損，烹調作業區天花板未密合，部分改善，持續追蹤。

(二)饗食小吃：食材登錄平台菜單照片及其對應食材未上傳，部分改善；持續追蹤；烹調作業區悶熱無通風或空氣流通設施、冷凍冰箱呈現-6°C，尚未改善，持續追蹤中。

(三)家常牛排報廢食材及醃漬食材放置冷凍庫未覆蓋及標示，已改善，持續追蹤。

三、關於「114年苗栗縣政府衛生局食品衛生管理分級評核」情形：

(一)本校於114年6月6日與12日，分別接受苗栗縣衛生局對八甲校區及二坪山校區食品衛生管理分級評核作業。

國立聯合大學



第1頁 共3頁

線上簽核文件列印 - 第1頁/共40頁

衛生保健組

1140200590

衛生局人員現場告知各攤商需改善事項，並要求各攤商需於7至10日前回傳改善照片以茲佐證。另外，衛生局亦請本校提供「自來水費繳費單」及「水塔清潔紀錄」等兩項資料，上述文件已懇請採購保管組技正協助彙整處理中。

(二)衛生局食品科稽核人員表示，本校餐廳部分設施有食品汙染之高風險，亟需改善，詳如附件三，主要問題包括：

- 1、二坪山校區第一學生餐廳部分天花板輕鋼架裸露，灰塵與蜘蛛絲易掉落於用餐區，大專校院餐飲衛生管理工作指引規範：「作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞」，強烈建議校方運用暑假將第一學餐天花板裸露處封起來。
- 2、蓮莊自助餐抽油煙機設備老舊，機體設備位置高聳致攤商清潔困難，且運轉效能不佳，長年累積油垢存在易燃的消防風險，建議本校研議協助進行檢修/改善。苗栗縣衛生局稽核人員表示：可後續補交改善狀況；若無提交，依現場狀況開「限期改善單」辦理。

會辦單位：採購保管組、環境保護暨安全衛生中心

第一層決行	
承辦單位	
校聘護理師 林宜萍06111543 衛生保健組組長 高淑芳06111615 學生事務長 林本炫06121604	苗栗縣衛生局於6月12日至二坪山校區進行稽核，稽核後提出需校方協助攤商修繕的事項，故將「說明三」進行修改並新增具體內容。 校聘護理師 林宜萍06161353 衛生保健組組長 高淑芳06161409 學生事務長 林本炫06162329 (二) 中1,2兩點，有勞總務處費心改善。
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. 二坪校區星空下複合式餐廳之冷氣機裝置於爐灶上方不適合氣流之通暢部分，將查看後研議後續改善事宜。 3. 另有關衛生局要求改善事項部分（第一學餐天花板裸露、蓮莊自助餐抽油煙機設備衛生消防疑慮），將盡快邀請廠商評估後，辦理後續改善相關事宜。 技正 陳舜傑06181623 採購保管組組長 吳聲傑06191325 總務長 林坤彥06201524	
第一層決行	
決行	
綜合校務組組長 張志僑06250928 陳閱 主任秘書 蔡豐任06251104	感謝大家，讓我們積極提升本校「食」的各面向品質。 校長 侯帝光06251354

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁

114年5月份餐飲衛生稽核報告：二樓上校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味餐飲店	1. 8日及14日現場電扇髒污要求改善。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
巧顏早餐店	1. 14日檢體未達規定200克。 2. 21日及28日天花板有蜘蛛結網，要求下班處理清潔。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
蓬莊自助餐	1. 21日檢查時未依規定留存檢體(缺20日)	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
愛在蔬食素食	1. 8日地上有壁虎之排遺，推論壁虎有侵入之虞。 2. 8日抽油煙機油垢未清理有消防之風險。 3. 8日刀架髒污，要求應每日清理。 4. 8日及14日器具歸位髒污，要求應保持清潔避免招引病媒。 5. 14日爐檯下髒污要求應每日清理。 6. 14日分裝自製之辣椒應標示製作日期及品名。 7. 28日冰箱濾網出口髒污結蜘蛛網，要求應保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
第一學餐公共區域	1. 公佈欄上面天花板有蜘蛛網，要求立即清理。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
彭爸麵食館	1. 8日及14日放入冰箱之紅茶應加蓋，防止異物髒污落入。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
星空下複合式餐廳	1. 冷氣機裝置於爐灶上方，不適合氣流之通暢。	☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
7-11便利商店	1. 8日事物機下方有免洗蓋要求立即清理。 2. 8日用餐區微波爐之檯面有油漬，易吸引病媒侵入聚集。 3. 8日及28日用餐區地面有遺落之垃圾，要求餐商人員應定時巡視清理，用餐區應隨時保持潔淨。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤

以上種種項目未改善之項目，持續追蹤至紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元

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

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

製表人：張應軒 114.5.30

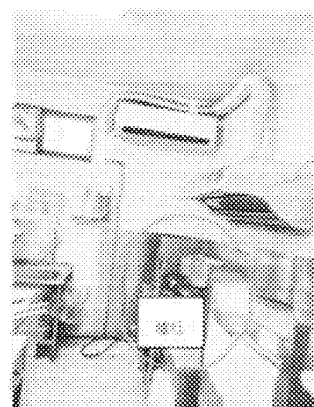
單位主管：

政會總務處：

張應軒 114.5.30

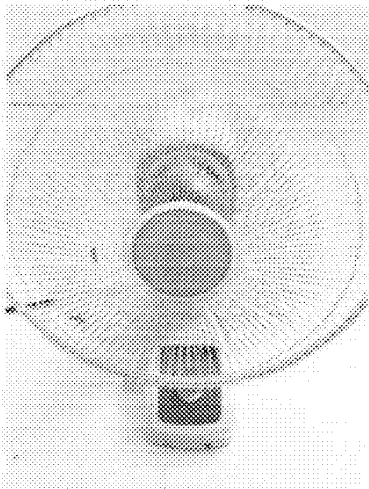
政會總務處

星空下複合式餐廳冷氣機裝置於爐灶上方，不利作業區之氣流通暢，建議協助移到他處為宜。(如圖)

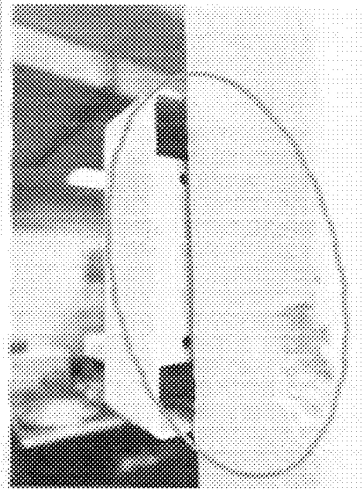


二坪校區 114 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 5 頁

小食堂滷味餐飲店

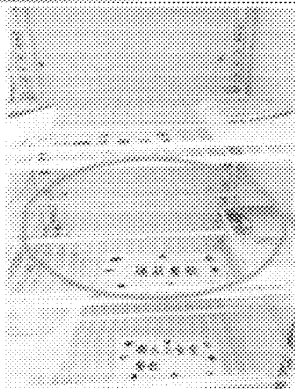


8 日現場電扇髒污。21 日追蹤已改善。



21 日現場有破口應填補，避免藏污納垢。

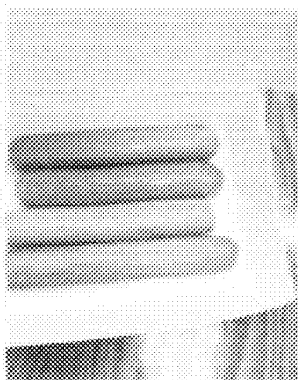
蓮莊自助餐



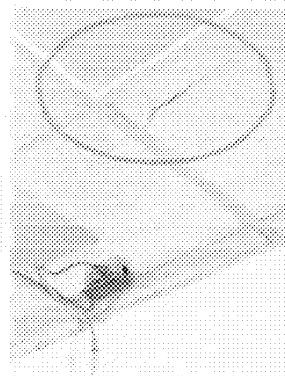
21 日檢查時未依規定留存檢體(缺 20 日)



巧麒早餐店



14 日檢體未達規定 200 克



21 日天花板有蜘蛛結網，要求下班處理清潔。蜘蛛已清除。

第 2 頁，共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第5頁/共40頁

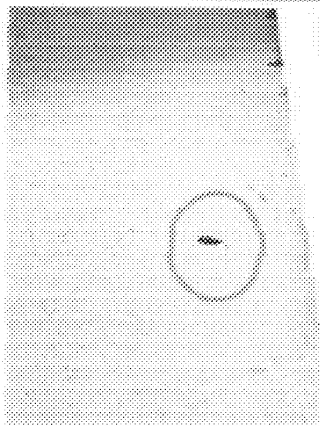
1

二坪校區 114 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 5 頁

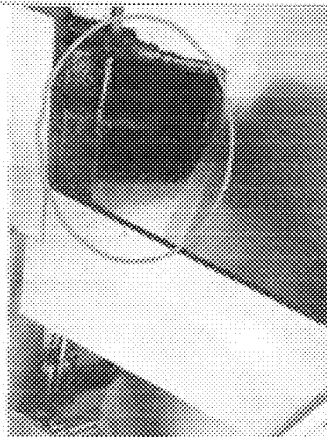


28 日天花板有蜘蛛網，要求下班處理清潔，追蹤已改善。

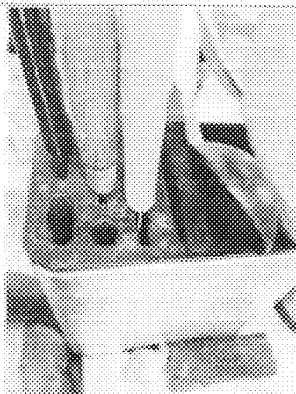
愛在蔬食素食



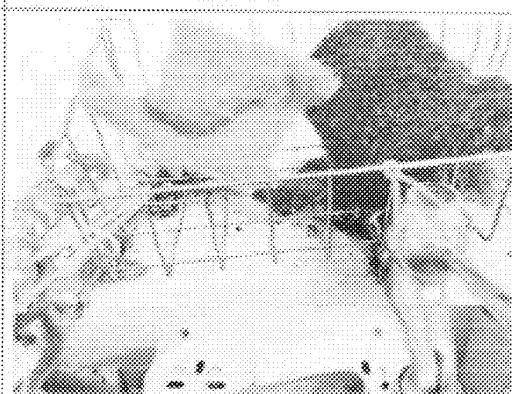
8 日地上有壁虎之排遺，推論壁虎有侵入之虞。



8 日抽油煙機油垢未清理有消防之風險。

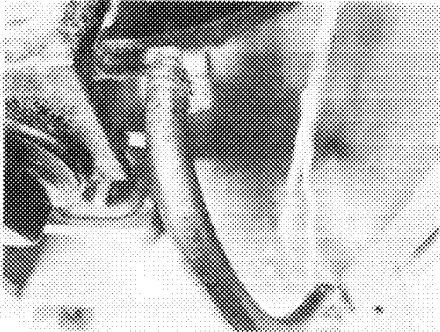
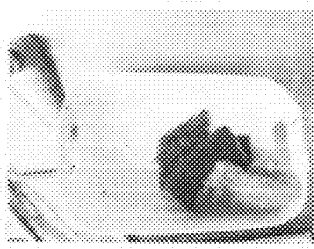
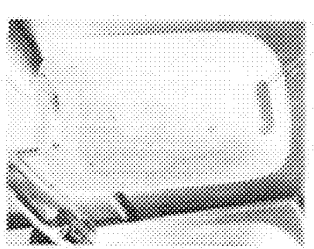
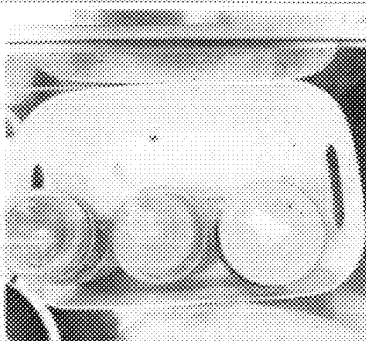


8 日刀架髒污，要求應每日清理。



8 日器具歸位髒污，要求應保持清潔避免招引病

二坪校區 114 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 5 頁

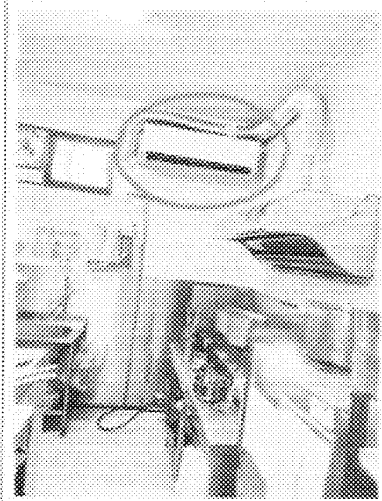
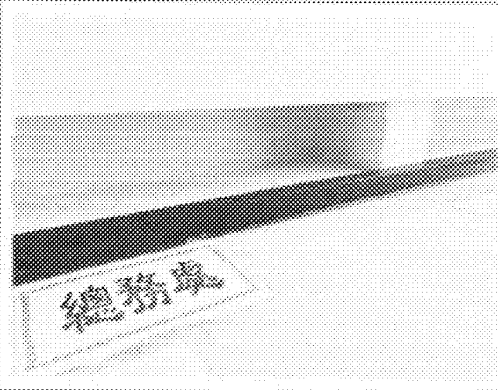
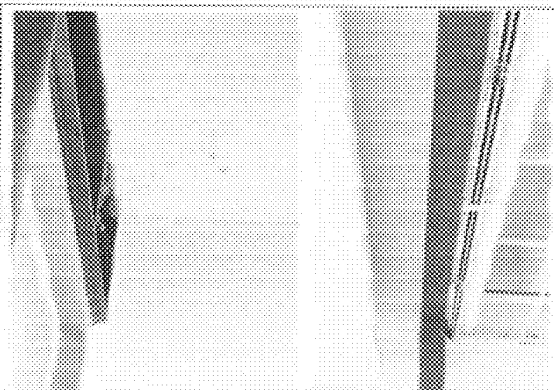
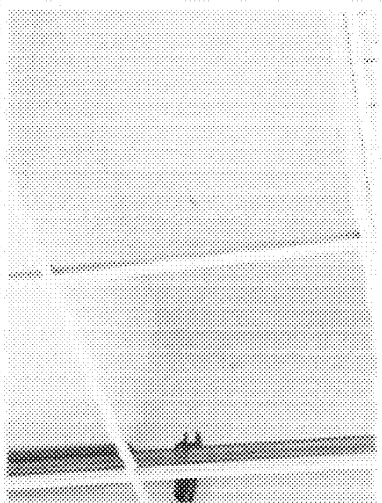
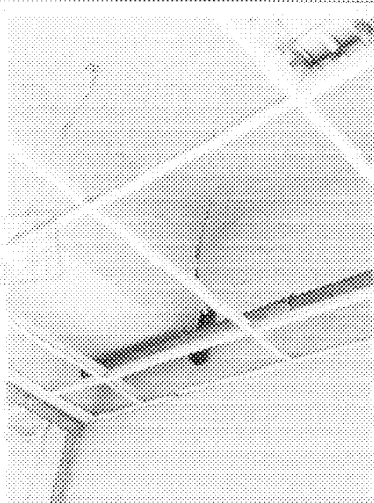
	 
14 日爐檯下髒污要求應每日清理。	14 日容器髒污要求清理並保持清潔避免招引病媒。
	
14 日檯面下髒污要求應每日清理。	14 日容器髒污要求清理並保持清潔避免招引病媒。
	
14 日分裝自製之辣椒應標示製作日期及品名。	28 日冰箱濾網出口髒污結蜘蛛網，要求應保持潔淨。
彭爸麵食館	
	
8 日及 14 日放入冰箱之紅茶應加蓋，防止異物髒	

第 4 頁，共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第7頁/共40頁

3

二坪校區 114 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 5 頁

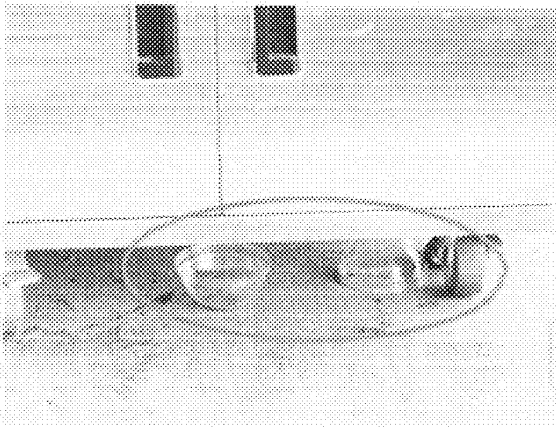
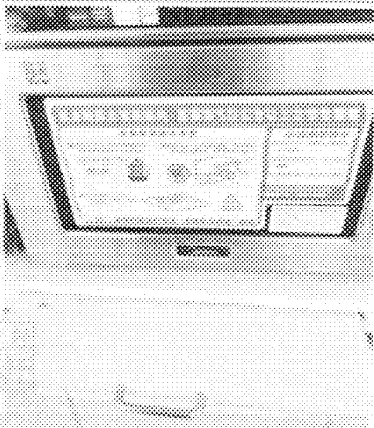
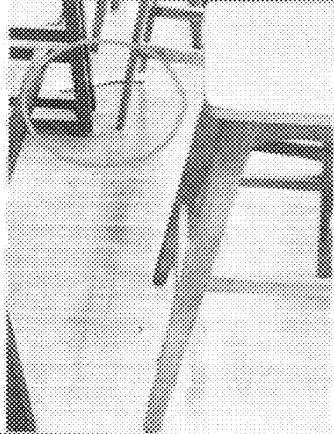
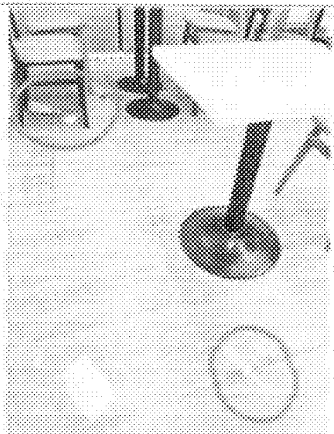
污落入。21 日追蹤已改善。	
星空下複合式餐廳	
	
冷氣機裝置於爐灶上方，不適合氣流之通暢。	
第一學餐公共區域	
	
公佈欄上面天花板有蜘蛛網，要求立即清理。	天花板有蜘蛛網，要求立即清理。
	
28 日天花板有蜘蛛網，要求立即清理。	28 日天花板有蜘蛛網，要求立即清理。

第 5 頁，共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第8頁/共40頁

二坪校區 114 年 5 月衛生稽查缺失照片 共 5 頁

7-11 便利商店

	
8 日事物機下方有免洗蓋要求立即清理。	8 日用餐區微波爐之檯面有油漬，易吸引病媒侵入聚集。
	
8 日用餐區地面有遺落之垃圾，要求餐商人員應立即清理，用餐區應隨時保持潔淨。	28 日用餐區地面有垃圾，要求餐商人員應定時巡視清理，用餐區應隨時保持潔淨。

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: 可觀早店 餐廳負責人: 陳段良 檢查日期: 114年 5月

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

檢查日期/週數	8	14	21	28
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	4
	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	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	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。	4	4	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	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認接觸面、刀具、砧板、布巾、抹布已清潔、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	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	5	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	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	5	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	5	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	3
原(物)料驗收及歸	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7/8或且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第7頁,共26頁

線上簽核文件列印-第10頁/共40頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	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	4		
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4		
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	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	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。	4	4	4	4		
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4	
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	3	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)	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	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	4	
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4	
39. 餐具食器黴粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4	4	4		
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		
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	4			
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X			
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐食食器名稱/項目(黴粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱			
	8	餐盤					
	14	餐盤					
	21	餐盤					
	28	餐盤					

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善成一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐商衛生檢查不合格(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

單位主管

簽名

第 8 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 11 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 廣龍食莊 餐廳負責人: 郭信宏 檢查日期: 114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		8	14	21	28
工作 人員、 作業 場所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及飾物等。	4	4	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。	5	4	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	3	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	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、 <u>霉斑</u> 等。	3	4	4	3
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防污隔網入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	3
	11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	4	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。	3	4	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
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	3	3	3
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	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	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	3	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	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) <u>郭信宏</u>	4	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、冷藏庫等),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	3	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	3	4

第9頁,共26頁

線上簽核文件列印-第12頁/共40頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	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	3	3	
	29. 不符驗收標準之原料, 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	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	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	3	
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	3	4	
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜類應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	3	4
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰鏈應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	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	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	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	X
39. 餐具食器殘粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分, 游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X	
備 註 及 違 章 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐具食器名稱/項 (殘粉、油脂)	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, 每日罰款。

檢查人員

單位主管

第 10 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 13 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 泰山水貝樓 餐廳負責人: 郭正香 檢查日期: 114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		8/14	2/8	5/5
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	5
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裹和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	5	5
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	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	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	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。	5	5	5
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	5
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	5	5
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	5	5	5
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	5	5
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	5	5
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	5	5	5
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5
原料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	5	5	5
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線, 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。	5	5	5

第 11 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第14頁/共40頁

存 貯 生 產 環 境	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	5
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	4	5
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5
	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	5
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5	5	5
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	4	4
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	5	5	4	4
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	X	X	X	X
	35. 食用水龍頭符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰盤應放置專用容器內。(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。	5	5	5	5
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	5	5	5	5
	38. 油炸油應記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、油脂殘留檢查。(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)	5	5	5	5
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應餐食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	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 違 規 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
					邱玉香
					邱玉香
					邱玉香
					邱玉香
					邱玉香

- 如違反本管理檢查記錄表之項目, 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】會同相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 12 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 15 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」

2020 年 6 月 10 日制定

餐廳名稱: 小龍潭

餐廳負責人: 黃靜琳

檢查日期: 114 年 5 月

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

檢查日期/週數		8/14	25	25
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 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	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	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。 電扇	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。	5	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔; 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認接觸面、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	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。	4	4	3
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	4	4	4
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	3
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	4
原(物)料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	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。	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℃ 以下, 冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第 13 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 16 頁/共 40 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廳簽認，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. 新進餐廳校園食材登報平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登報者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

□ □ □ □

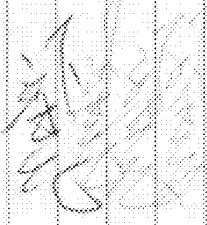
第 14 頁，共 26 頁
線上簽核文件列印 - 第17頁/共40頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 吉園麵食 餐廳負責人: 梁裕璋 檢查日期: 114年5月

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

檢查日期/週數		8	4	3	2
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	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	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
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	4	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	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。	5	3	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	3	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	3	4	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	3	3
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	3	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	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。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	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	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分，不符合者0分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	3	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下，冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

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	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
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨。罐頭食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	3	3
	31. 完成所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	3	3
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	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。	4	4	4	4
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	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	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	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)	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。	X	X	X	X
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 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	日期	檢測餐食食器名稱/項 目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
	8	湯飯			
	14	大湯飯			
	21	湯飯			
	28	湯飯			

- 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

單位主管



第 16 頁，共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 19 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」

2020年6月10日制定

餐廳名稱: 連翰翔餐廳負責人: 賴傳政 檢查日期: 114年 5月

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

檢查日期/週數		8/14	5/1	5/8
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	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	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	4	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	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	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、燈頂、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、刀貝、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀貝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	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、刀貝、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	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, 食品調理後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	3	4	4
原(物)料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	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℃ 以下, 冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第 17 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 20 頁/共 40 頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設置架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	4	4	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	3	4	4	
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	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	3	4	
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	2	3
		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	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	3
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量, (無油炸者打 X)。	4	4	2	4
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)。		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	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4		
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 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	日期	檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	陳 指 真 陳 指 真 陳 指 真 陳 指 真 陳 指 真	

- 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

單位主管

第 18 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第21頁/共40頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 鼓麵食 餐廳負責人: 彭振朝 檢查日期: 114年 5 月

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

檢查日期/項數		8	14	1	2
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	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。	5	4	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。	5	5	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	4	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	5	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。	5	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治漏滲入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	5	3	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	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。	5	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	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	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及貯	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	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、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	3	3	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第19頁,共26頁

線上簽核文件列印-第22頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	4	4	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	3	4	
	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。	5	4	4	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	2	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	2	4	
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	4	4	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、變色或觀色之情形。	4	4	4	4
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	2
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰塊應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	3	4
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	5	5	4	4
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X
39. 餐具食器殘粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4	4	4	
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	2	4		
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X		
備註及建議 負責人簽章	日期	檢測餐食器具名稱/項 目(殘粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱		
	8	湯碗				
	14	音盤				
	21	湯碗				
	28	湯碗				

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢登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。

檢登人員

單位主管

第 20 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第 23 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 石灶軒餐廳 餐廳負責人: 張文虎 檢查日期: 114年5月

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

檢查日期/週數		8	14	21	28
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	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。	5	5	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	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	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。	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	5	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、推車。	5	4	4	3
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	5	4	4
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	5	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	3
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上,食品調理後,置於室溫下販售不得超過 3 小時,違反上述任一項者 2 分(含)以下。	4	4	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	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上,冷凍庫溫度 -18℃ 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	5	5	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐爛之情形;有過期、變質、或腐爛者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	5	4	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、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	5	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下,冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4

第 21 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第24頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	4	4	4	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	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。	5	4	5	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4	
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	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	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	4	4	4
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰塊應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	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。	5	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. 餐具食器殘留、油脂殘留檢查, (無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4	4	4	
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, 於供應午餐當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4		
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X		
備註及建議負責人簽章	日期	檢測餐具有關名稱/項目(殘留、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱		
	8	湯碗			張	
	14	湯碗			文	
	21	湯碗			高	
	28	湯碗			高	

- 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

單位主管

第 22 頁, 共 26 頁

線上簽核文件列印 - 第25頁/共40頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 王老五複合 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 114年 5月

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

檢查日期/週數		8/14	21	28
工作人員、作業場	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	5	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及類物等。	5	5	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	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	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。	5	5	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	5	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防污隔網入侵之設施；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、操作台、餐食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以材料、用途、用途區隔，避免交叉污染。	4	4	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器及餐食分類的置層架、櫥櫃、名牌盒。	4	4	4

第 23 頁，共 26 頁

線上簽核文件列印：第26頁/共40頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	5	5	4	5
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	4	5
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	4	4
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4	4
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	5	3	4
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 TC 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰錫應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	4	4	4	4
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	3	4
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	5	5	4	4
	38. 油炸油應記錄傾倒量	X	X	X	X
第 24 頁，共 26 頁 線上簽核文件列印 - 第 27 頁 / 共 40 頁					
39. 食品留樣應於 2 小時內留樣，留樣量應為 5 分，留樣時間應為 2(含)分		4	4	4	4

國立聯合大學「超商衛生管理」— 2024 年 10 月修正

名稱: 7-11 便利商店

檢查日期: 114 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		8	14	21	28
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服, 隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、不得佩戴首飾, 頭髮應束綁整理整齊。	3	3	4	3
	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	3	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。	4	4	4	3
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。 烹調器具應保持清潔, 不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	3
	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	4	3
	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	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	4
	9. 拆除之外包紙箱, 應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	5	5	5	4
	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	4
	12. 食品及容器應分類放置層架、棧板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	5	4	4	4
	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)	4	4	4	4
	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。	4	4	4	4
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	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)	4	4	4	4
	17. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形, 待選或銷毀食品應隔離、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。	5	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。	4	4	4	3
	20. 其他食品安全衛生管理, 標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造雙生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	4	4	4	4
	21. 工作日志記錄必須確實。				
備註/簽名		分業必陸	呂永陽	吳永昌	吳永昌

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

簽名或蓋章

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

114年5月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(園廳)	5月1日： 一、餐食小吃：天花板孔洞修補處脫落 二、食材登錄平台菜單照片及其對應食材未上傳 5月8日家常便飯：地面濕滑。 5月14日餐食小吃用餐區管線蓋破損，烹調作業區天花板未密合。 5月22日： 一、餐食小吃烹調作業區悶熱無通風或空氣流通設施、冷凍冰箱呈現6°C。—6°C 修正 二、原國際美食區域發現病媒屍體。 三、醇滷味，員工食物為專區存放及標示。 四、家常牛排報廢食材及醃漬食材放置冷凍庫未覆蓋及標示。 5月29日：餐食小吃工作穿著短褲。	■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 部分改善 ■ 持續追蹤 ■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 部分改善 ■ 持續追蹤 ■ 尚未改善 ■ 持續追蹤 ■ 已打掃 ■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 已改善 ■ 持續追蹤
老八自助餐	5月22日：用餐區吊扇及紗窗積垢。 5月29日：辣椒醬未標示製作/入庫日期	■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 已改善 ■ 持續追蹤
7-11便利商店	5月29日：工作人員頭髮散放未綁紮。	■ 已改善 ■ 持續追蹤
以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。 ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。		

製表人：

林育勳 / 0610/1308

單位主管：

張文清 簽字

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱: 7-11 統一超商股份有限公司

檢查日期: 114年 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	1	2	3	4	5
1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服, 隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、不得佩戴首飾, 頭髮應束綁整理整齊	4	4	4	3	4
2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5
3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	3	4	4
4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。 烹調器具應保持清潔, 不得有汙漬、積垢現象。	4	4	3	3	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。	3	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	3	3	3
8. 地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4	4
9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	4	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	4	4	4	4
11. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	5	5	5	5	5
12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	5	5	5	5	5
13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5	5
14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中, 離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	5	5	5	5	5
15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形, 待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置, 儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5	5
16. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5	5
17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等, 應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5	5
18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5	5	5
19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5	5
備註/簽名	5.25. 工作人員頭髮束綁整齊				
	徐	徐	徐	徐	夏
	英	英	英	英	英
	壽	壽	壽	壽	壽

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

檢查人員

林育群

單位主管

第 2 頁, 共 7 頁

線上簽核文件列印 - 第 31 頁/共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 老人自助餐 餐廳負責人: 許淑娟 檢查日期: 114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		1	2	3	4	5
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	4	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飾物等。	4	4	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	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。	4	4	3	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4	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	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	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。	3	3	3	3	3
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	3	4	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板,或推車。	5	5	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	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。	5	5	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60℃以上5分,60℃以下3分)。	X	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)。	X	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	3	3	3	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5	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	3	3	3
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	3	3	3	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),防止變質及受到污染。	4	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	4	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。	5	5	5	5	5

第3頁,共7頁

線上簽核文件列印 - 第32頁/共40頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	3	3	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5	5																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	3	3	3	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	5	4	4	5																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	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、食器油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	5	5	5	5	5																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	4	4	4	4	4																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5	5																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項	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>湯杓</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>湯杓</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>湯杓</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>29</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	1	湯杓	X	X	8	湯杓	X	X	14	湯杓	X	X	22				29								
	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	湯杓	X	X																										
	8	湯杓	X	X																										
	14	湯杓	X	X																										
	22																													
29																														
5.22 禁用醫區紗窗積垢 吊扇積垢 5.29 食材(雞腿醬料材料未製作/入庫 驗收 OK)																														

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

檢查人員 孫育勤

單位主管

第 4 頁, 共 7 頁

線上簽核文件列印 - 第 33 頁 / 共 40 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 廣元堂餐廳 餐廳負責人: 李也銘 檢查日期: 114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/題數		1	2	3	4	5
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋、適時戴口罩。	5	5	4	4	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	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。	5	3	3	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4	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	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	3	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	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	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。	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	3
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	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	3	3	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	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60℃以上5分、60℃以下3分)。	5	5	5	5	5
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)。	5	5	5	5	5
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	3	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5	5
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	3	3	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。	4	3	3	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	3	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	5	5

第5頁,共7頁

線上簽核文件列印 - 第34頁/共40頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	3	3	4	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5	5																								
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	3	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																								
其 他	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	5	5	5	5																								
	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	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。	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	5	5	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	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)	5	5	5	5	5																								
	39. 餐具、食器油鹽澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下)	5	5	5	5	5																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	4	4	4	4	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。	2	2	4	3	3																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項	2	X	X	X	X																								
	備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5.1</td> <td>銀匙</td> <td>魚片</td> <td>魚片</td> </tr> <tr> <td>5.8</td> <td>湯杓</td> <td>奶茶</td> <td>奶茶</td> </tr> <tr> <td>5.10</td> <td>錢板</td> <td>—</td> <td>魚片</td> </tr> <tr> <td>5.22</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>5.29</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	5.1	銀匙	魚片	魚片	5.8	湯杓	奶茶	奶茶	5.10	錢板	—	魚片	5.22	—	—	—	5.29	—	—	—	曾瑞弘	曾瑞弘	曾瑞弘	曾瑞弘
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																										
5.1		銀匙	魚片	魚片																										
5.8		湯杓	奶茶	奶茶																										
5.10		錢板	—	魚片																										
5.22		—	—	—																										
5.29	—	—	—																											
5.1: 聯合小吃大花板孔洞修補完成 2. 食材登錄平臺菜單照片及資料已上傳系統上傳 5.8 大方子 H2O2 殘留檢測 陰性，常規便飯改向 起滑 曾瑞弘																														

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

檢查人員 李有勤

單位主管

第 6 頁，共 7 頁

線上簽核文件列印 - 第 35 頁/共 40 頁

5-13.

(原)

5-14. 饗食小吃：用餐區管線蓋破壞、作業區天花板管
路通過天花板孔洞未密合。曾瑞珍簽

5-22 以饗食小吃作業區(這銅目)閃起 因通風管未密封造成
冷凍冰箱溫度-6℃。

2. 原因除美食區域有破損蜂蟻。

3. 聯魯味、員工食物與原料存放及標示。

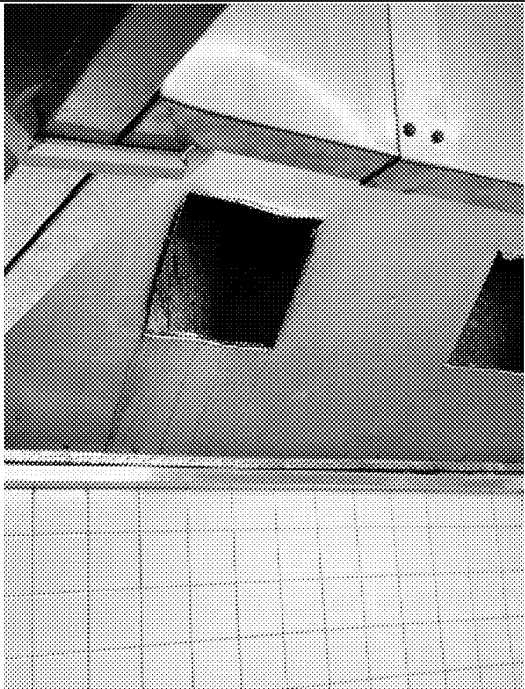
4. 窗簾前排報廢管材放置冷凍庫未覆蓋。

及醃漬食材

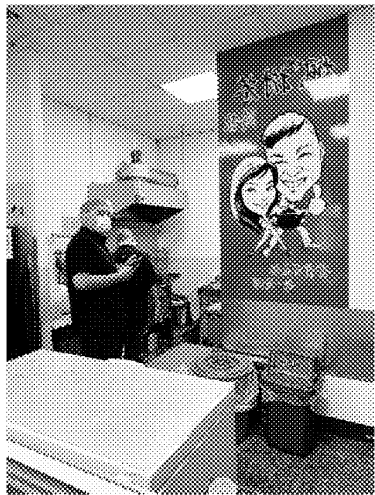
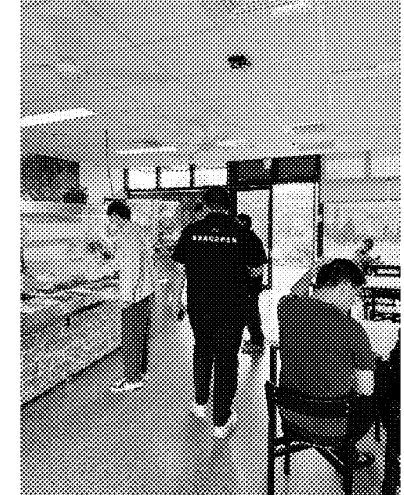
曾瑞珍簽

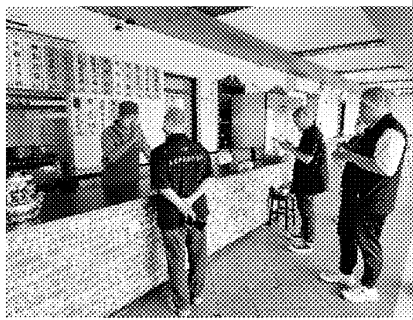
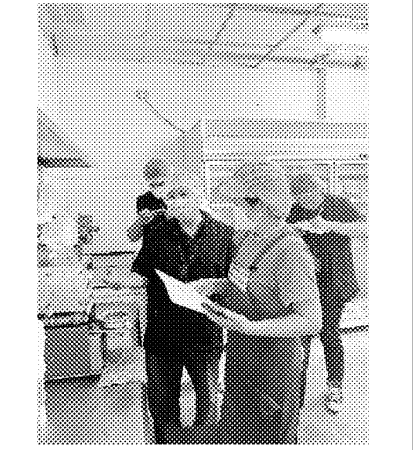
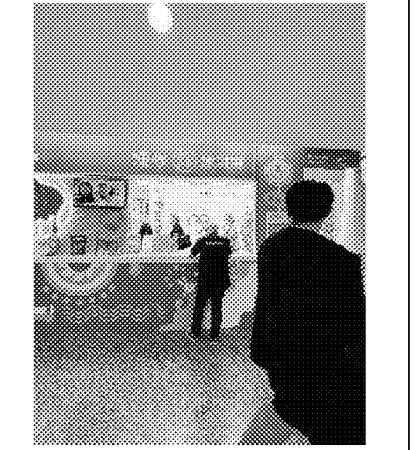
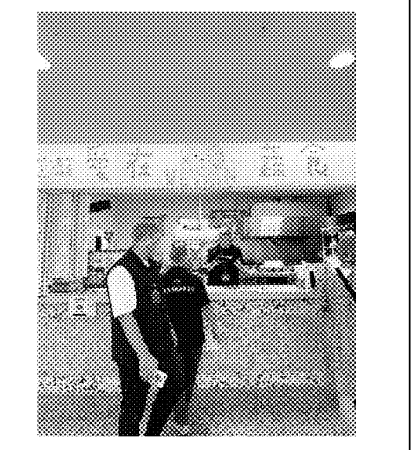
5/8. 饗食小吃工作人員穿短褲。

114 年食品衛生分級評核校方缺失改善紀錄

二坪校區第一學生餐廳	
	
用餐區天花板輕鋼架未封板，且積塵厚、面積大，容易導致積塵掉落進食物內。	蓮莊自助餐夾菜區至小食堂滷味櫃台前天花板輕鋼架未封板，且積塵厚，容易造成積塵掉入作業台食物中。
	
巧麟早餐店內天花板輕鋼架未封板，鋼架上積塵厚造成積塵掉落進食物內，且店家也不易清潔。	蓮莊自助餐抽油煙機不易清潔，抽油效果不佳且存有潛在消防風險。

114 年食品衛生分級評紀錄

八甲校區 114.06.06		
		
美而美評核	家常便飯評核	家常牛排評核
		
楓樹巷評核	7-11 評核	老八評核

二坪校區 114.06.12		
		
彭爸評核	星空下評核	蓮莊自助餐評核
		
巧麟早餐店評核	凍心冰淇淋評核	愛在蔬食評核
		
麵麵聚到評核	小食堂滷味評核	

國立聯合大學 簽稿會核單

案 情 摘 要	檢陳國立聯合大學「學校餐飲衛生5月份報表」詳如附件，請鑒核。			
主 辦 單 位	衛生保健組	總 收 文 號	1140200590	
受 會 單 位	會 核 意 見 及 簽 章		收 時	會 間
採 購 保 管 組	如簽文意見			
	技正 陳舜傑06181624			
	採購保管組組長 吳聲傑06191327			
	總務長 林坤彥06201526			
環 境 保 護 暨 安 全 衛 生 中 心	技佐 陳瑞鴻06201545			
	環安衛組組長 張頊瑞06220941			
	環境保護暨安全衛生中心主任 鄧慰先06241005			