

簽 於 衛生保健組

日期：114年7月3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6月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪校區：

- (一)小食堂滷味餐飲店：窗戶有破口、檯面下木質材質容易引發黴菌，以上問題改善中，持續追蹤。
- (二)巧麟早餐店：分裝之調味品未明確標示、飲料封口機已有污垢引發黴菌、私人用品應另設封閉式專區，以上問題已改善，持續追蹤。
- (三)蓮莊自助餐：冷藏之食材應加以覆蓋、冷藏庫之出風口已生有黴菌，以上問題已改善，持續追蹤。
- (四)愛在蔬食素食：從業人員穿著不合規定之工作鞋、冰箱風口髒污、砧板污漬及發黴、冰箱門框有污漬及發黴，以上問題已改善，持續追蹤。
- (五)荷香園麵麵俱到：冰箱膠條有污漬及發黴、分裝之調味品未明確標示，以上問題已改善，持續追蹤。
- (六)彭爸麵食館：分裝之調味品未明確標示、窗檯有白蟻之翅膀、廚餘垃圾桶未營業時段應加蓋，以上問題已改善，持續追蹤。
- (七)星空下複合式餐廳：飲料封口機已有污垢引發黴菌，此問題已改善，持續追蹤。
- (八)石灶麻辣：窗框水泥已有剝落之痕跡，要有防護措施避免遺落污染，此問題改善中，持續追蹤。
- (九)7-11便利商店：冷藏冰箱蟲類遺體，此問題已改善；用餐區垃圾桶未加蓋，此問題改善中，持續追蹤。

二、八甲校區：



(一)家常牛排：工作人員戴假睫毛，問題已改善。

(二)老八自助餐：未使用之水管斷面應封閉，此問題持續追蹤。

三、114年苗栗縣政府衛生局食品衛生管理分級評核：兩校區攤商需自行改善事項，已於114年7月1日完成相關資料彙整並寄送至苗栗縣政府食品衛生科。

會辦單位：採購保管組

裝

訂

線



第一層決行	
承辦單位	
校聘護理師 林宜萍07031352 衛生保健組組長 高淑芳07031522 學生事務長 林本炫07040039	
第一層決行	
會辦單位	
總務處採購保管組： 有關兩校區攤商餐飲衛生缺失部分，轉知攤商改善辦理。 行政助理員 孫佑仁07091527 採購保管組組長 吳聲傑07101708 總務長 林坤彥07121020	
第一層決行	
決行	
綜合校務組組長 張志儔07140937 主秘請假 綜合校務組組長 張志儔07141451 代 校長 侯帝光(丁)07141451	

裝

訂

線



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 3 頁

114年4月份餐飲衛生稽核報告：二峰山餐廳

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滿味餐飲店	1. 窗戶有破口，應封死避免病媒侵入。 2. 檯面下水材質容易引發黴菌藏污納垢，造成污染源。 3. 電扇髒污，應隨時清理避免造成氣流污染。 4. 販售食材之供應檯油污應隨時清理。 5. 販售食材之供應檯死角有髒污應隨時清理。	☐ 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
巧麒早餐店	1. 5日分裝之芝士未明確標示。 2. 分裝之調味品未明確標示。 3. 飲料封口機已有污垢引發黴菌造成污染源。 4. 作業區之牆板有污漬，應加強保持清潔。 5. 木製之蒸籠使用期已產生細微毛屑，應用砂紙磨平處理。 6. 櫃檯裝飾品有灰塵污垢。 7. 作業區之牆板有污漬，應加強保持清潔。 8. 私人用品應另設封閉式專區，避免與供應檯同處一空間。 9. 門口之塑膠簾應無有效防護功效，應關閉紗門防止蟲蟻。 10. 冰箱與牆面之縫隙已藏污納垢，應加強保持清潔。 11. 冰箱之膠條有污漬及發黴，建議定時清潔或更新。 12. 紗門之框邊已藏污納垢，應加強保持清潔。 13. 冰箱之膠條有污漬及發黴，建議定時清潔或更新。 14. 招牌牆板有污漬，應加強保持清潔。	☒ 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 ☒ 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 ☒ 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
蓮莊自助餐	1. 5日冷藏之食材應加以覆蓋，避免氣流交互污。 2. 冷藏庫之私人用品應設封閉式專區，避免氣流交互。 3. 冷藏庫之出風口已生有黴菌應保持清潔。 4. 水溝蓋有污垢，應保持清潔設定清潔頻率。 5. 建議成品至販售完畢應不超過2小時。 6. 牆壁死角髒污，應保持清潔。 7. 電器開關接線盒髒污，應保持清潔。 8. 較高處之牆板髒污，應保持清潔。	☒ 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 ☒ 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
愛在蔬食素食	1. 5日從業人員穿著不合規定之工作鞋。 2. 5日進貨時未立即拆卸紙箱，有污染之虞。 3. 5日冰箱風口已藏污納垢，應保持清潔。 4. 較高處之牆壁蜘蛛網髒污，應保持清潔。 5. 收納調味品之檯面污漬要求應每日清理，保持潔淨。 6. 碗盤髒污要求應每日清理，保持潔淨。 7. 淨水器之檯面髒污要求應每日清理，保持潔淨。 8. 刀架容器髒污要求清理並保持清潔避免污染食材。 9. 貼板有污漬及發黴，建議定時清潔消毒或更新。 10. 冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。 11. 冰箱門框有污漬及發黴，建議定時清潔消毒。 12. 招牌有污漬，建議定時清潔。	☒ 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 ☒ 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 ☒ 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

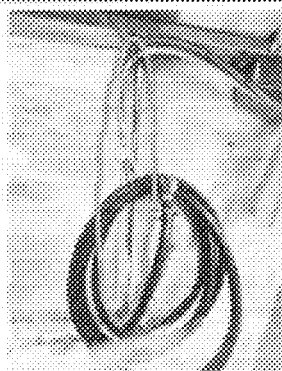
荷香園麵麵俱到	1. 冰箱底部有污漬，建議定時清潔。 2. 冰箱之膠條有污漬及發黴，建議定時清潔或更新。 3. 冰箱門框有污漬及發黴，建議定時清潔消毒。 4. 冰箱外部上方有累積之灰塵污垢，應定時清潔。 5. 洗手之宣傳單破舊，建議適時更新。 6. 飲水機與牆面之縫隙有髒污，應定時清潔。 7. 刀架容器髒污要求清理並保持清潔避免污染食材。 8. 電扇髒污，應隨時清理避免造成氣流污染。 9. 招牌有污漬，建議定時清潔。 10. 分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。 11. 招牌有污漬，建議定時清潔。 12. 插座有污漬，建議定時清潔。	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■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 ■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
凍心冰淇淋	1. 冰箱膠條污漬，建議定時清潔消毒。 2. 水溝要定時清理。	■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. 第一學餐用餐區之天花板簾空不易清理，長年累積污垢，學生用餐有遺落之食安風險。 2. 各餐商之作業區氣流不流通，因公共使用之抽油煙機吸力不足，應檢查原因，避免影響廚房作業。	
彭爸麵食館	1. 分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。 2. 從業人員工作時，不可著短褲。 3. 窗檯有白蟻之翅膀。 4. 廚餘垃圾桶未營業時段應加蓋。	■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
星空下複合式餐廳	1. 閒置之器具應移除或維護保持清潔。 2. 飲料封口機已有污垢引發黴菌造成污染源。	■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
石灶麻辣	1. 窗框水泥已有剝落之痕跡，要有防護措施避免遺落污染。	□已改善 □未改善 ■改善中，持續追蹤
7-11便利商店	1. 熱飲水機面有污漬，要求立即清理。 2. 地面有遺落之餐巾紙垃圾，要求餐商人員應定時巡視清理，用餐區應隨時保持潔淨。 3. 5日用餐區垃圾桶未加蓋。 4. 5日販售區有打包垃圾未立即移除，要求餐商人員處理。 5. 熟食區有污漬，應隨時保持潔淨。 6. 冷藏冰箱蟲類遺體，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 ■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
以上稽核項目未改善之項目，將續追蹤並紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元 ◆每星期不定時至餐廳「依餐飲衛生管理檢查紀錄表」檢查2至3次並記錄及照相存證。 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。		

製表人：張慈軒 114.6.19

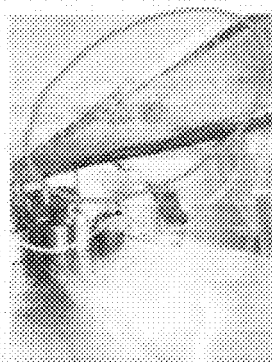
單位主管：



小食堂滷味餐飲店



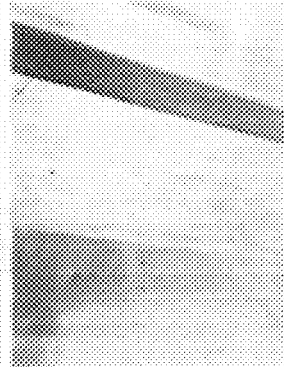
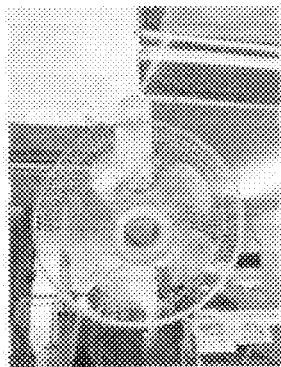
窗戶有破口，應加強封死，避免病媒侵入。



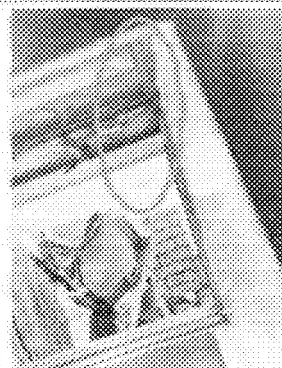
檯面下木質材質容易引發黴菌藏污納垢，造成污染源。



電扇髒污，應隨時清理避免造成氣流污染。

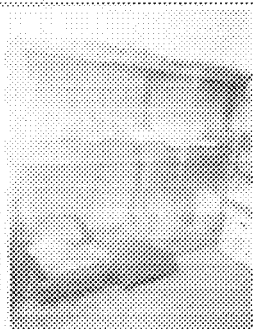


販售食材之供應檯油污應隨時清理。

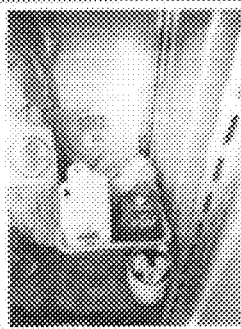


販售食材之供應檯死角有髒污應隨時清理。

蓮莊自助餐

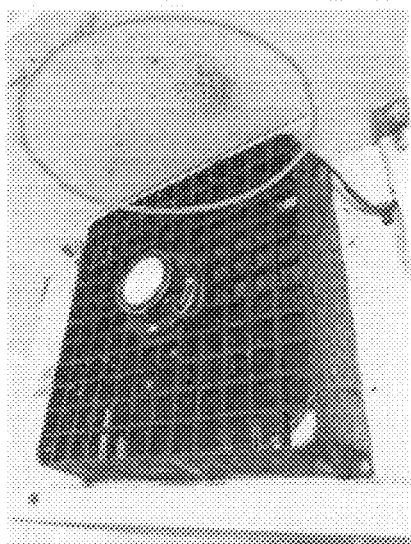


5 日冷藏之食材應加以覆蓋，避免氣流交互污染。

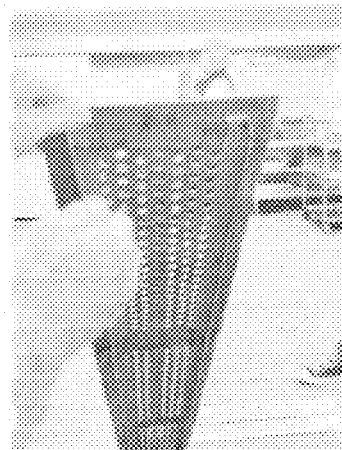
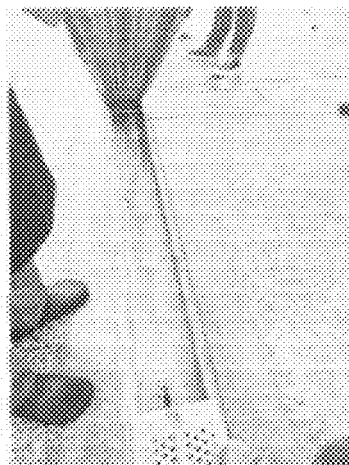


冷藏庫之私人用品應設封閉式專區，避免氣流交互污染。

二坪校區 114 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 19 頁



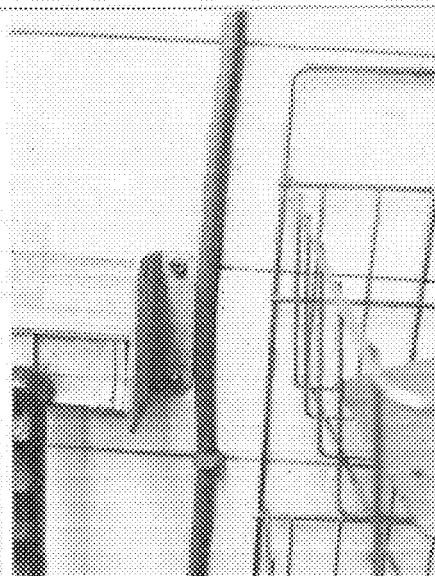
冷藏庫之出風口已生有黴菌應保持清潔。



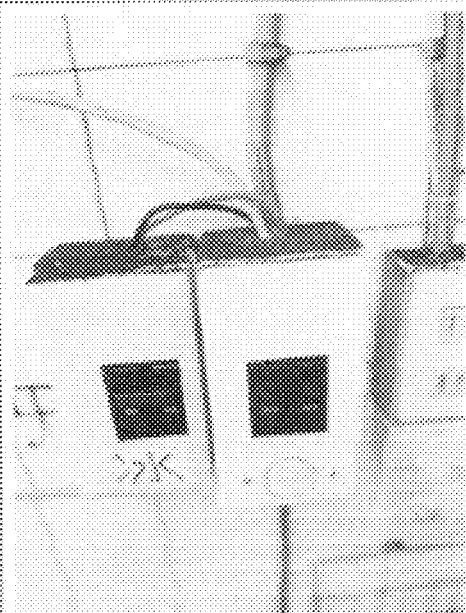
水溝蓋有污垢，應保持清潔設定清潔頻率。



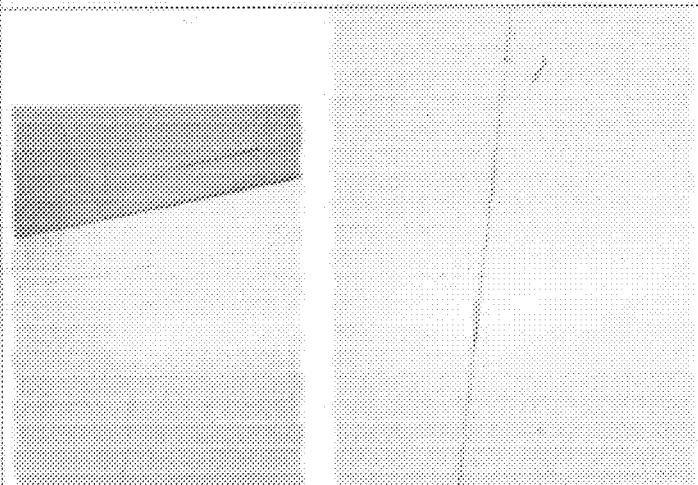
建議成品之販售完畢應不超過 2 小時。



牆壁死角髒污，應保持清潔。

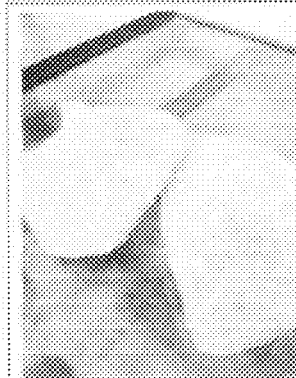


電器開關接線盒髒污，應保持清潔。



較高處之牆板髒污，應保持清潔。

巧麒早餐店



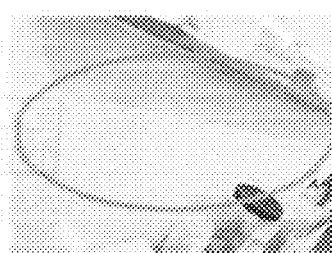
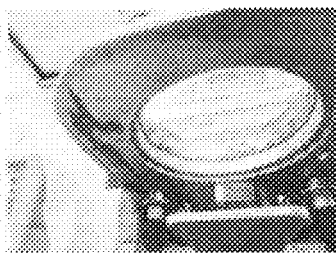
5 日分裝之芝士未明確標示。



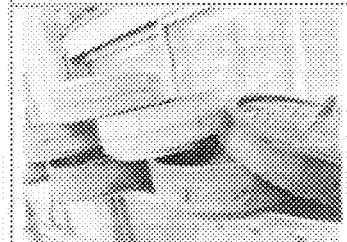
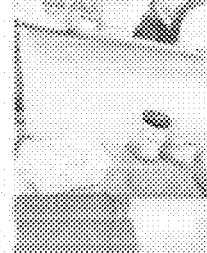
分裝之調味品未明確標示。



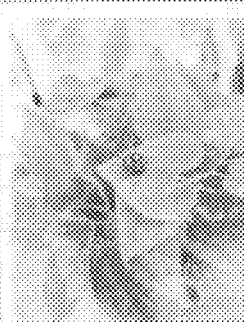
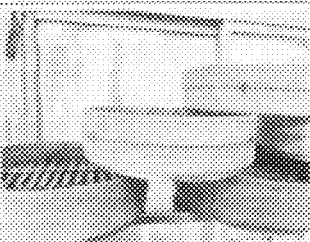
飲料封口機已有污垢引發黴菌造成污染源。



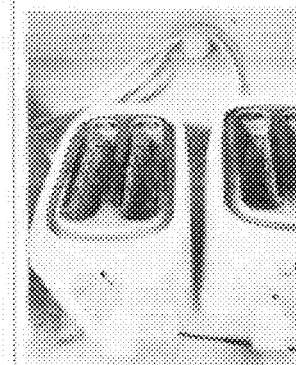
作業區之牆板有污漬，應加強保持清潔。



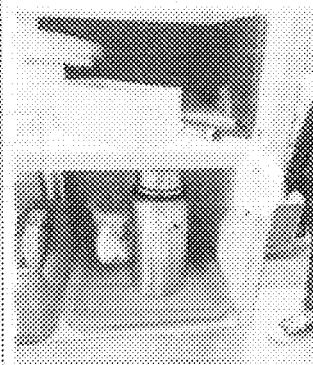
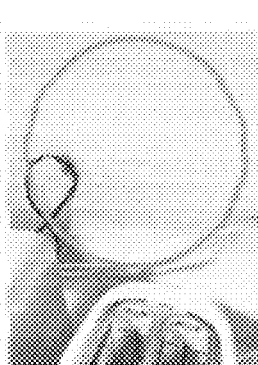
木製之菜籠使用期已產生細微毛屑，應用砂紙磨平處理。



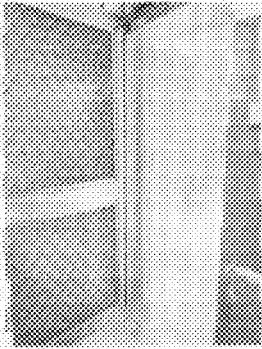
櫥檯裝飾品有灰塵污垢。



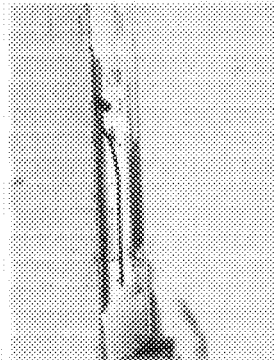
作業區之牆板有污漬，應加強保持清潔。



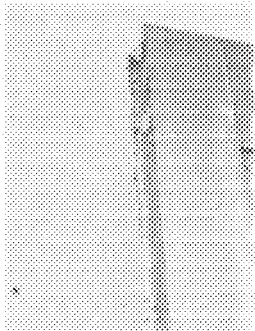
私人用品應另設封闭式專區，避免與供應標同處一空間。



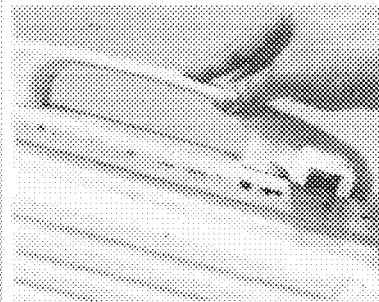
門口之塑膠簾無有效防護功效，應關閉紗門防止蟲蟻。



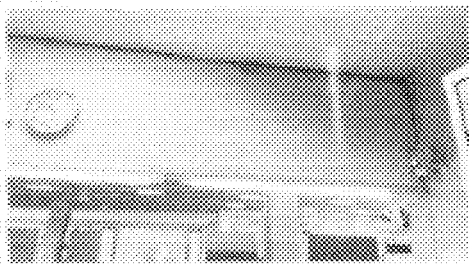
冰箱與牆面之縫隙已藏污納垢，應加強保持清潔。



紗門之框邊已藏污納垢，應加強保持清潔。

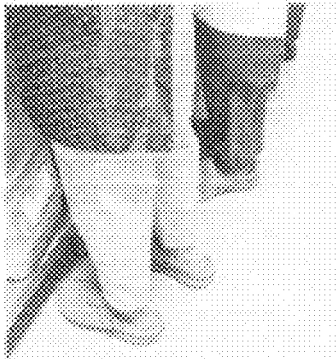


冰箱之膠條有污漬及發霉，建議定時清潔或更新。

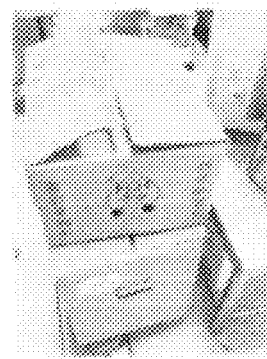


招牌牆板有污漬，應加強保持清潔。

愛在蔬食素食

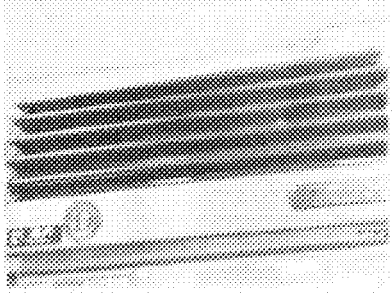
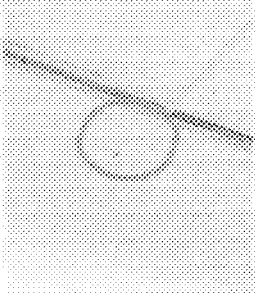
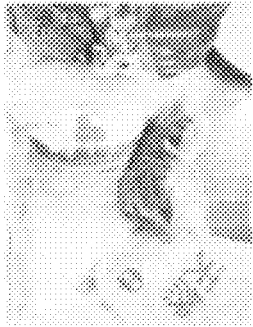
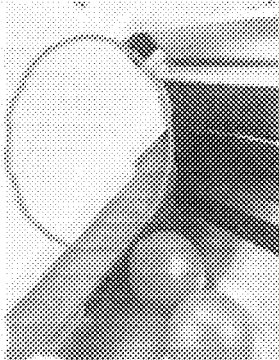
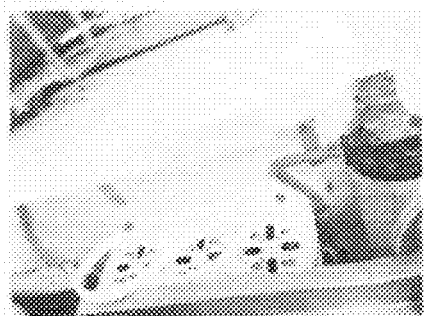
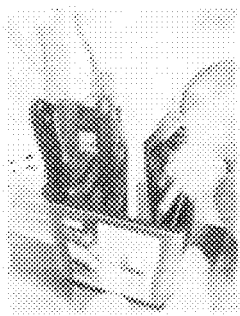
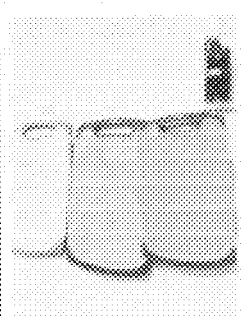
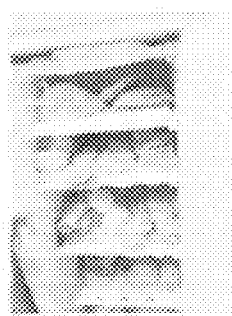


5 日從業人員穿著不合規定之工作鞋。



5 日進貨時未立即拆卸紙箱，有污染之虞。

二坪校區 114 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 10 頁

	
5 日冰箱風口已藏污納垢，應保持清潔。	較高處之牆壁蜘蛛網髒污，應保持清潔。
	
收納調味品之檯面污漬要求應每日清理，保持潔淨。	碗籃髒污要求應每日清理，保持潔淨。
	
淨水器之檯面髒污要求應每日清理，保持潔淨。	刀架容器髒污要求清理並保持清潔避免污染食材。
	
砧板有污漬及發黴，建議定時清潔消毒或更新。	冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。



冰箱門框有污漬及發黴，建議定時清潔消毒。



招牌有污漬，建議定時清潔。

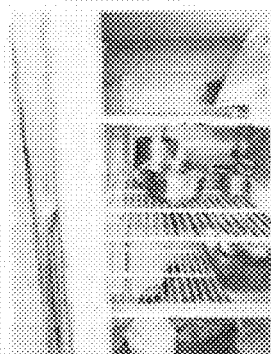
荷香園麵麵俱到



冰箱底部有污漬，建議定時清潔。



冰箱之膠條有污漬及發黴，建議定時清潔或更新。



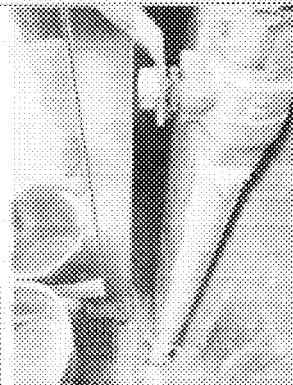
冰箱門框有污漬及發黴，建議定時清潔消毒。



冰箱外部上方有累積之灰塵污垢，應定時清潔。

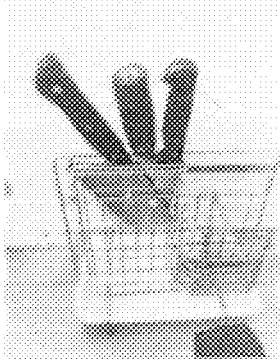
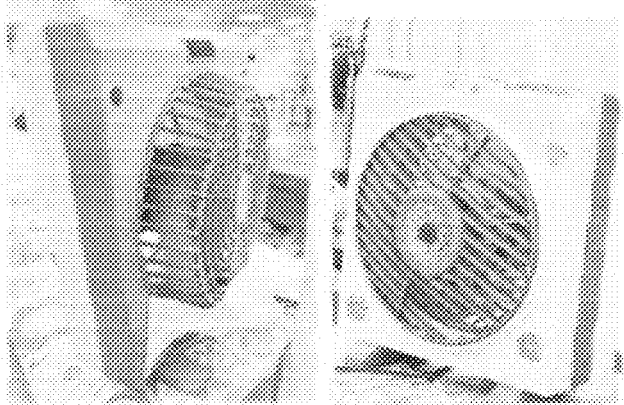
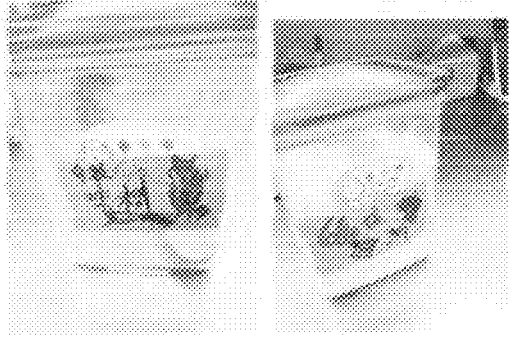
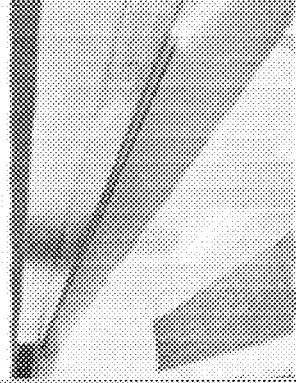


洗手之宣傳單破舊，建議適時更新。

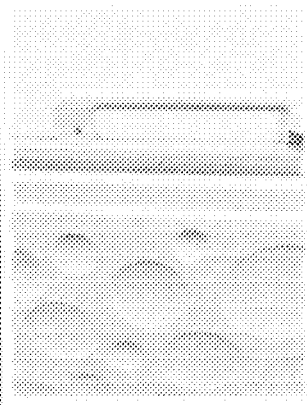
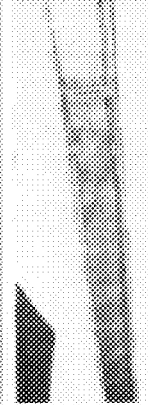


飲水機與牆面之縫隙有髒污，應定時清潔。

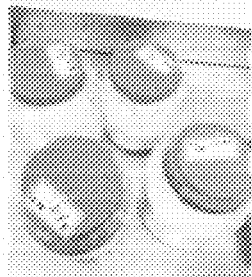
二坪校區 114 年 6 月衛生稽查缺失照片 共 10 頁

	
刀架容器髒污要求清理並保持清潔避免污染食材。	電扇髒污，應隨時清理避免造成氣流污染。
	
分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。	招牌有污漬，建議定時清潔。
	
插座有污漬，建議定時清潔。	

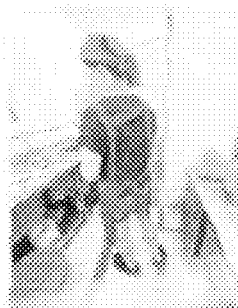
凍心冰淇淋

	
冰箱膠條污漬，建議定時清潔消毒。	水溝要定時清理。

彭爸麵食館



分裝之調味品應明確標示品名、分裝日期及保存期限。



從業人員工作時，不可著短褲。

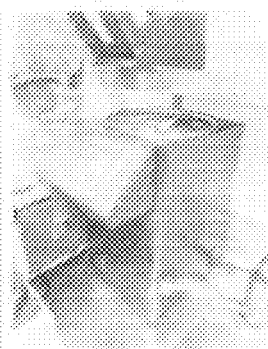


窗檯有白蟻之殘跡。

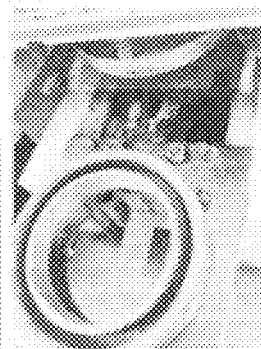


廚餘垃圾桶未營業時段應加蓋。

星空下複合式餐廳

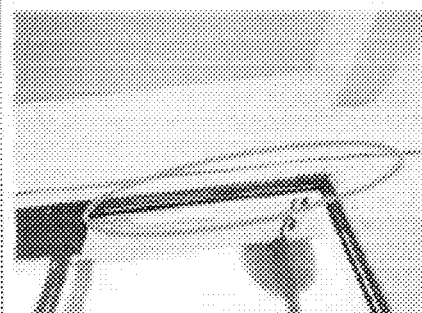


閒置之器具應移除或維護保持清潔。



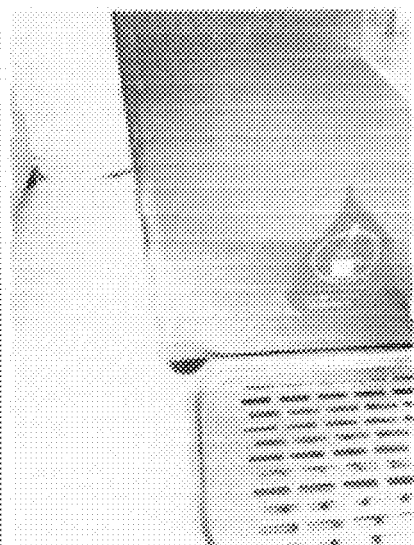
飲料封口機已有污垢引致黴菌造成污染源。

石灶麻辣



窗框水泥已有剝落之痕跡，要有防護措施避免墮落污染。

7-11 便利商店



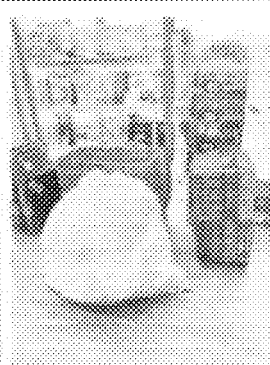
熱飲水機面有污漬，要求立即清理。



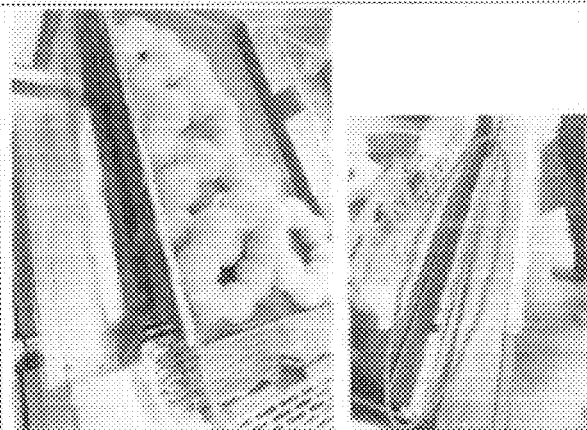
地面有遺落之餐巾紙垃圾，要求餐商人員應定時巡視清理，用餐區應隨時保持潔淨。



5 日用餐區垃圾桶未加蓋。



5 日販售區有打包垃圾未立即移除，要求餐商人員處理。

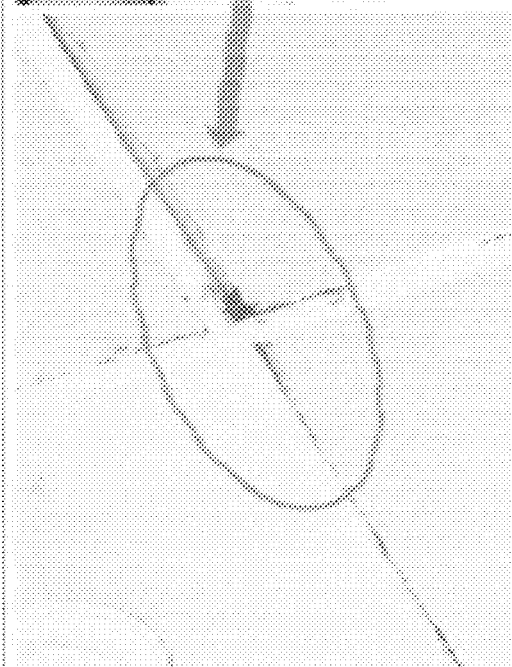


熟食區有污漬，應隨時保持潔淨。



冷藏冰箱蟲類遺體，應隨時保持潔淨。

第一學餐公共區域



第一學餐用餐區之天花板縫隙不易清理，長年累積污垢，學生用餐有遺落之食安風險。

各餐商之作業區氣流不流通，因公共使用之抽油煙機吸力不足，應檢查原因，避免影響廚房作業。



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: 巧顏早卷 餐廳負責人: 陳政良 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,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。	4	4	4			
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4			
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	3	4			
	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、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。	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	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	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)	4	3	4			
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、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集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4			
原(物)料驗收及貯	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)	2	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。	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	4			
	26. 冰櫃盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4			

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理。食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存。入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4																														
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔。食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4																														
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等得退貨、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	4	4																														
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4																														
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4																														
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4																														
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	3	4	4																														
	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	4																														
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4																														
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	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																														
	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/項目(澱粉、油脂)</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> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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	陳	陳		
	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																														

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

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 愛仁蔬食 餐廳負責人: 賴信宏 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	4				
	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	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。	3	3	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。	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				
	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				
	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				
	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。	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。	4	3				
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	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				
	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				
	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				
	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。	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。	3	3				
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4				
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	3	3				
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)	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、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	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				
	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。	3	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。	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	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																											
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	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																											
	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。	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。	4	4																											
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																											
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰鑑應放置專用容器內, (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	4																											
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																											
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量, (無油炸者打 X)	X	X																											
	39. 餐具食器澱粉、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																											
	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, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4																											
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	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/項目(澱粉、油脂)</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/項目(澱粉、油脂)	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/項目(澱粉、油脂)	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

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：清心冰菓 負責人：張麗娟

檢查日期：114年 6月

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

檢查日期/週數		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4			
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲，塗指甲油，戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及飾物等。	4	4	4			
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	4	4			
	4. 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. 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。	4	5	5			
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4			
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4			
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4			
	11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完整密合性。	4	4	4			
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4			
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4			
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	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	5	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	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	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	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	5	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、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4			
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4			
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4			

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	5																										
	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、或燒板上，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	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	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。	4	4	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。	4	4	5																										
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	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。	X	X	X																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰鑑應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																										
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4																										
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	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																										
	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>檢測餐食器具名稱/項目(澱粉、油脂)</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																					邱邱邱 玉玉玉 喬喬喬	
	日期	檢測餐食器具名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																										

- 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，連日罰款。

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：蓮花自助餐 餐廳負責人：賴國政 檢查日期：114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，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。	4	4	4			
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4			
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	3	3	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	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	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。	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			
	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	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。	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	4	4			
	22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4			
原（物）料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）	3	3	3			
	24. 驗收完成之原物料或半成品應排除外包紙箱，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	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	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。	3	4	4																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	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。	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。	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。	3	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4																										
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4																										
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰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	4																										
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	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																										
	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/項目(澱粉、油脂)</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/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					陳怡真	陳怡真	陳怡真		
	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																										
1. 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】會辦相關處室。 2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。																														

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 新豐便利 餐廳負責人: 宋祐璋 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	3	3			
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4			
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4			
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4			
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	3	4			
	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	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。	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。	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			
	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	3	4			
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4			
	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℃ 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	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			
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			
	24. 驗收完成之原物料或半成品應折除外包紙箱,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	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			

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設置層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	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																										
	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。	3	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4																										
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4																										
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	3	4	4																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰錘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																										
	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	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、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																										
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分，游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應午餐當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																										
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)</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/項目(澱粉、油脂)	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/項目(澱粉、油脂)	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

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: 鼓浪嶼餐廳負責人: 陳建宏 檢查日期: 114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	5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 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。	4	4	4		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	4	4	4		
	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。	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。	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。	4	4	4		
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4		
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4		
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4		
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	4	4		
	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	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	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。	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	4		
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4		
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4		
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4		

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4		
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4		
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	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	4	4		
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及鍋餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4		
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4			
	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)	3	4	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、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		
	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	日期	檢測餐食食品名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	陳	陳
					景	景
					容	容

- 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，連日罰款。

檢查人員

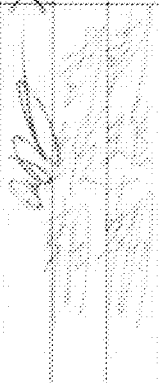
單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 學生餐廳 餐廳負責人: 彭維朝 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	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	3			
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4			
	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. 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	3	4			
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4	4			
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4			
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4			
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	4	4			
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4			
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4			
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	4	4			
	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	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。	3	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棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4			
原(物)料驗收及貯	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	3	4			
	24. 驗收完成之原物料或半成品應於除外包紙箱,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。	3	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			

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	4	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	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4																										
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4																										
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	3	4	3																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																										
	36. 環境用藥及清潔劑, 食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	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。	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、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																										
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查, (無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X	X																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應午餐當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																										
備 註 及 違 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱/項 目(澱粉、油脂)</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/項 目(澱粉、油脂)	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/項 目(澱粉、油脂)	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

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: 石灶 餐廳負責人: 張文亮 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	3	3			
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	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。	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. 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	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	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	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	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。	X	X	X			
	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℃ 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	4	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	4	4			
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	5			
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4			
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4			
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4			
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4			
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下、冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4			

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	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	4																										
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設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	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、低酸值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，冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																										
	36. 環境用藥及清潔劑，食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	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	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、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																										
	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。	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/項 目(澱粉、油脂)</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/項 目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					張文虎				
	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																										

- 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，連日罰款。

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 小食堂 餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 114年 6月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 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、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	5		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	4	5	5		
	5. 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	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	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			
	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。	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	4	4		
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X		
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	3	4	3		
	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		
	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		
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	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		

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	5	4		
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、成棧板上，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	4	4		
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4		
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污穢之處，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4		
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4		
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	3	3	4		
	36. 環境用藥及清潔劑，食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	4	4		
	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		
	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	日期	檢測餐具食器名稱/項 (澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	黃育群 黃育群 黃育群 黃育群 黃育群 黃育群	

- 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，連日罰款。

檢查人員

單位主管

名稱: 7-11 便利商店

檢查日期: 114 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

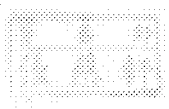
檢查日期/週數		5	4	3	2	1	0
工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊。	3	3	3			
	2. 設置洗手設備(洗手乳、乾手設施)、消毒設施，並張貼食品從業人員洗手步驟圖示。	4	4	4			
	3. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	3			
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	3	3			
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。 烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	3	4	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。	2	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	3	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。	4	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			
	11. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	3	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。	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			
	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。	3	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盡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			
	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，盡速移離不得留置販售場所。	4	4	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。	4	3	3			
	20. 其他食品安全衛生管理，標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止含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. 工作日誌紀錄必須確實。	X	X	X			
備註/簽名		黃 嘉 德	黃 嘉 德	黃 嘉 德			

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

餐商簽認方



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

114年6月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(園廳)	6月5日： 一、家常牛排：工作人員戴假睫毛	■ 6月20日結束營業
老八自助餐	6月20日：工作人員未戴工作帽 6月23日：未使用之水管斷面為封閉	■ 已改善 ■ 持續追蹤 ■ 持續追蹤
7-11便利商店	尚無發現違反餐飲衛生事項	

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：林秀勤

單位主管：張學良

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: 德安餐飲 餐廳負責人: 李可強 檢查日期: 114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		5	4	3	2	1	0
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4				
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	3	學	暑		
	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。	3	5	訓			
	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	假		
	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。	0	4	未			
	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	大			
	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	障			
	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	除			
	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				
	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。	3	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。	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				
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4				
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4				
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4				
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4				
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上,食品調製後,置於室溫下不得超過 3 小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度 60℃ 以上 5 分、60℃ 以下 3 分)。	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				
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上,冷凍庫溫度 -18℃ 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4				
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4				
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	3	3				
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	4	4				
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。	4	4				
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4				
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下,冷藏 7℃ 以下凍結點以下之效果。	4	4				

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	4																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5																										
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨, 銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5																										
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																										
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5																										
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5																										
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																										
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	5																										
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	5	5																										
	39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)	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																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項	X	X																										
	備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					6.10 工作人負載假能元 李 秀 勤 李 秀 勤	
日期		檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																									

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

檢查人員 林 秀 勤

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：老和順 餐廳負責人：許淑娟 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		5	10	20	23
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藥物等。	4	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	3
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下不得超過3小時。（無熱藏食品者打X；熱藏溫度60℃以上5分，60℃以下3分）。	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下（符合者5分，不符合者0分）。	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	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
原（物）料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等）。	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫），防止變質及受到污染。	5	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。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下，冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5	5	5	5

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。	6	6	6	6																							
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																							
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	6	6	6	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。	6	6	6	6																							
	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																							
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5	5																							
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5																							
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	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。	6	6	6	6																							
	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。	6	6	6	6																							
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	6	6	6	6																							
	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																							
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分)	X	X	X	X																							
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5																							
	42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項	X	X	X	X																							
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								
6.20: 工作人員餐數工作中 6.23: 未使用打管機而太稠密																												

- 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

徐秀勤 第 5 頁 共 6 頁

餐商簽章

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: 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		5	10	20	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	4	4
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	4	3	4
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。 烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	4
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4
	6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所。	4	4	4	4
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	3	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
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5
	10. 食品及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
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	5	5	5	5
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	5
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應盡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	5
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，盡速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5	5
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5
備註/簽名	1. 5 分工作人員整齊清潔，頭髮束綁，指甲修剪，無首飾。 楊昇迪				

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

檢查人員 林秀勤

單位主管

