

簽稿併陳

簽 於 衛生保健組

日期：113年10月24日

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

主旨：檢陳本校「學校餐飲衛生九月份報表」詳如附件，簽請核示。

說明：

一、八甲校區：

- (一)康元餐飲：9月12日管理衛生人員曾瑞呈今日未到餐廳，電話口述代理人為美而美店長吳家麗。9月16日自述截油槽每周清洗一次，頻率不足，截油槽積垢。
- (二)美而美早餐：9月12日蛋液未放置冷藏冰箱(常溫為危險溫度細菌快速生長)。9月16日冰箱未置溫度計、亦無溫度顯示器。
- (三)家常便飯：9月12日(1)一名工作人員未戴工作帽，正在傳遞熟食。(2)食器(疏離)放置地上、食材放置地上後移入冰箱。(3)畚斗積垢不潔放置作業區、地面積垢、抽風機積垢。9月16日(1)抹布未分區使用、紗門未關、熟食食器未高溫乾燥(含家常牛排)、烘乾機閒置於回收間。(2)地面積垢、抽風機積垢未改善。9月27日(1)地面菜屑多、潮濕。(2)地面及抽風機積垢。
- (四)醇滷味：9月12日使用基因改造黃豆豆皮。9月16日無熱量表、餐單中英對照表及未完成食品業者登錄。9月27日(1)冰箱未置溫度計。(2)食材放置地上。
- (五)牛油果：9月12日現場無工作人員。9月16日(1)下冷藏冰箱無溫度計。(2)冷凍冰箱顯示-10°C、設定-5°C(法規-18°C以下)。(3)食材無入庫日期。9月27日櫃下型冷藏冰箱溫度顯示器5.3°C，內部溫度計顯示9°C，溫差不合理。
- (六)老八自助餐：9月12日(1)牛肉未標示入庫日期。(2)排水

國立聯合大學



衛生保健組

1130201082

管破裂(戶外部位)。9月16日(1)部分冷凍、冷藏櫃無溫度計。(2)破損排水管(加蓋鐵網)汗水倒流及溢流至雨水溝。9月27日(1)攤商陳訴，截油槽汗水與廁所汗水排入同一汗水槽，汗水槽滿水位時，汗水倒流至截油槽，造成截油槽及水管汗水倒流。(關於截油槽一事於10月1日會同總務處採購保管組：聲傑組長、佑仁先生、衛保組：淑芳組長、秀勤衛管師、宜萍護理師、環安衛技佐陳瑞鴻及外包水電人員一同至八甲老八餐廳查看。)

(七)有關康元餐飲攤商家常便飯自助餐，九月開學後查核作業區積垢，蒼蠅多，顯見未於上學期結束及本學期開始間進行大掃除及清潔工作，未履行維護作業場所清潔衛生之責，違反場地租賃契約書第14條、附件-國立聯合大學餐飲衛生管理規定第一項第一款作業廠區設施、環境清潔維護與管理，依據契約書附表1-國立聯合大學「違反餐廳衛生管理罰扣標準表」第7項及第14項審酌罰鍰金額。於開學後查核之現象，積垢絕非數日即可造成，每每發現作業環境不潔，均立即告攤商及康元餐飲管理人，惟成效有限，以人力不足等各種理由搪塞；但經一暑假後，仍未改善，且將陳垢留到新的學期仍不思改善。衛保組繼續追蹤，若10月份無改善，奉核後，敬會總務處進行後續相關違約作業。攤商管理缺失均於查核當時做成書面資料告知並由負責人或管理人簽認。

二、二坪校區：

(一)巧麒早餐店：9月23日(1)自製紅茶未於容器上標示品名及製作日期。(2)貯放成品之保麗龍容器髒污，要求限期改善。9月30日冷藏冰箱溫度異常，要求再加強觀察。

- (二)蓮莊自助餐：9月23日及30日未依規定留存檢體。
- (三)荷香園麵食館：9月16日未依規定留存檢體。
- (四)愛在蔬食素食：9月16日(1)未於明顯處揭示食品業者登錄字號。(2)未於明顯處揭示校園禁止使用之非基改食材加工品。9月23日分裝食材外部未標示品名及應標示之日期。9月23日(1)現場有過期之調味品(香菇精)，要求立即丟棄，並給予警告。(2)進貨時，食材直接放地面，要求改進。
- (五)星空下複合餐廳：大門出入口之自動關門門弓器一端未按裝，影響防護效能。
- (六)7-11便利商店：煮咖啡之工作人員指甲彩繪，要求改善。店外部有多包垃圾，要求要置放垃圾子母車，限期改善。

三、於113年10月9日將八甲康元餐飲攤商家常便飯自助餐之青江菜送本校農藥檢測中心檢驗，113年10月15日報告檢驗出多項農藥反應(附件三)，已知會總務處採購保管組，此檢驗費用由家常便飯自助餐自行支出，採購保管組表示如再驗出農藥反應依合約罰款。

會辦單位：採購保管組

第一層 決行

承辦單位

技 術 助 理 員 **林宜萍** 1024
1241

技 術 助 理 員 **林宜萍** 1024
1431

衛 生 保 健 組 組 長 **高淑芳** 1024
1550

學 生 事 務 長 **韓建遠** 1027
2224

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. 八甲老八自助餐攤商陳述破損排水管及截油槽汙水與廁所汙水排入同一汙水槽，汙水槽滿水位時，汙水倒流至截油槽，造成截油槽及水管汙水倒流部分，經場勘與後續修繕請購已完成並通知廠商盡快安排時間修繕。
 3. 八甲康元餐飲攤商家常便飯自助餐送本校農藥檢測中心檢驗，113年10月15日報告檢驗出多項農藥反應部分，已通知檢驗費用由家常便飯自助餐自行支出，並依契約第二十四條及附件-國立聯合大學餐飲衛生管理規定第17條略以..甲方對乙方產品之原料或成品及經營環境得隨時逕行查核抽驗，檢驗結果不符標準違反食品安全衛生相關法規或甲方有其他正當理由者，得禁止乙方販賣查驗不合格品項...，每一次處新臺幣2,000元之逞罰性違約金。

1. 圓廳2樓牛油果已於10月撤櫃，惟統包餐商管理不當，請採購保管組通知圓廳統包商康元公司，立即召開臨時履約會議，嚴格要求其攤商改善，以符合食安規定。
 2. 老八餐廳汙水改管將通知儘速施工。
 3. 二坪山7-11要求儘速設置子母垃圾車。
 4. 餘如採購保管組擬，加強履約管理。

總務長 **林坤彥** 1122
1209

行 政 助 理 員 **孫佑仁** 1119 八甲家常便飯自助餐檢驗出農藥
0913 反應部份，建議依契約處新臺幣
2,000元之逞罰性違約金。

採 購 保 管 組 組 長 **吳聲傑** 1121
1454

第一層 決行

決行

送會採購保管組
 綜 合 校 務 組 組 長 **林例怡** 1028
1046

文 書 組 組 長 **張志僑** 1122
1419

一、衛保組為師生食安把關，克盡職守認真負責，予以高度肯定並致謝意。
 二、請衛保組與總務處依規定要求餐飲廠商配合改善相關問題。
 三、陳閱。

如主秘擬。
 校長 **侯帝光** 1123
0557

主 任 秘 書 **蔡豐任** 1122
1754

裝

訂



線

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

| 113年9月餐飲衛生稽核報告：八甲校區 | |
|---------------------|---|
| 康元餐飲(圖 廳) | <p>9月12日</p> <p>一、管理衛生人員曾瑞呈今日未到餐廳，電話口述代理人為美而美店長吳家麗。</p> <p>二、美而美早餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 空蛋籃放置臥室冰箱上方(有交叉汙染之虞)。 2. 蛋液未放置冷藏冰箱。(常溫為危險溫度細菌快速生長) 3. 工作人員指甲未剪，戴項鍊。 <p>三、家常便飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一名工作人員未戴工作帽，正在傳遞熟食。 2. 食器(蔬離)放置地上、食材放置地上後移入冰箱。 3. 畚斗積垢不潔放置作業區、地面積垢、抽風機積垢。 <p>四、滷味</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用基因改造黃豆皮。 2. 工作人員未戴工作帽。 <p>五、牛油果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現場無工作人員。 2. 回收一次性餐具未置入回收桶。 <p>9月16日</p> <p>一、美而美早餐：冰箱未置溫度計、亦無溫度顯示器</p> <p>二、家常便飯：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 抹布未分區使用、紗門未關、熟食食器未高溫乾燥(含家常牛排)、烘乾機閒置於回收間。 2. 地面積垢、抽風機積垢未改善。 <p>三、醇滷味：無熱量表、餐單中英對照表及未完成食品業者登錄。</p> <p>四、牛油果：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 下冷藏冰箱無溫度計。 2. 冷凍冰箱顯示-10℃、設定-5℃(法規-18℃以下) 3. 食材無入庫日期。 <p>五、自速截油槽每周清洗一次，頻率不足，截油槽積垢。</p> <p>9月27日</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 醇滷味：冰箱未置溫度計、食材放置地上。 2. 家常便飯：地面菜屑多、潮濕，地面及抽風機積垢。 3. 牛油果：櫃下型冷藏冰箱溫度顯示器5.3℃，內部溫度計顯示9℃，溫差不合理。 |
| 老八自助餐 | <p>9月12日</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 牛肉未標示入庫日期 |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>2. 排水管破裂(戶外部位)</p> <p>9月16日</p> <p>1. 部分冷凍、冷藏櫃無溫度計</p> <p>2. 破損排水管(加蓋鐵網)汗水倒流及溢流至雨水溝</p> <p>9月27日</p> <p>1. 攤商陳訴，截油槽汗水與廁所汗水排入同一汗水槽，汗水槽滿 水位時，汗水倒流至截油槽，造成截油槽及水管汗水倒流</p> | <p>持續追蹤</p> <p>■攤商先以鐵網覆蓋。追蹤成效-已完成總務環安跨局處會勘。</p> <p>■已放置溫度計並逐日記錄冰箱溫度</p> <p>■移離鐵網，避免汗水逆流至作業區</p> <p>■會同總務處、環安中心及水電工程人員，於10月1日完成現場會勘。</p> |
| <p>以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。</p> <p>◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。</p> <p>◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。</p> | | |

製表人：林秀勤
1012/1000

單位主管：高淑芳

統包商康元餐飲之攤商家常便飯環境衛生髒亂照片說明(圖1~4)



11309 牆面剝落地面積垢髒亂 (圖1)



11309 地面積垢髒亂 (圖2)



11309 牆面剝落不潔 (圖3)



11309 抽風機外側紗網積垢 (圖4)

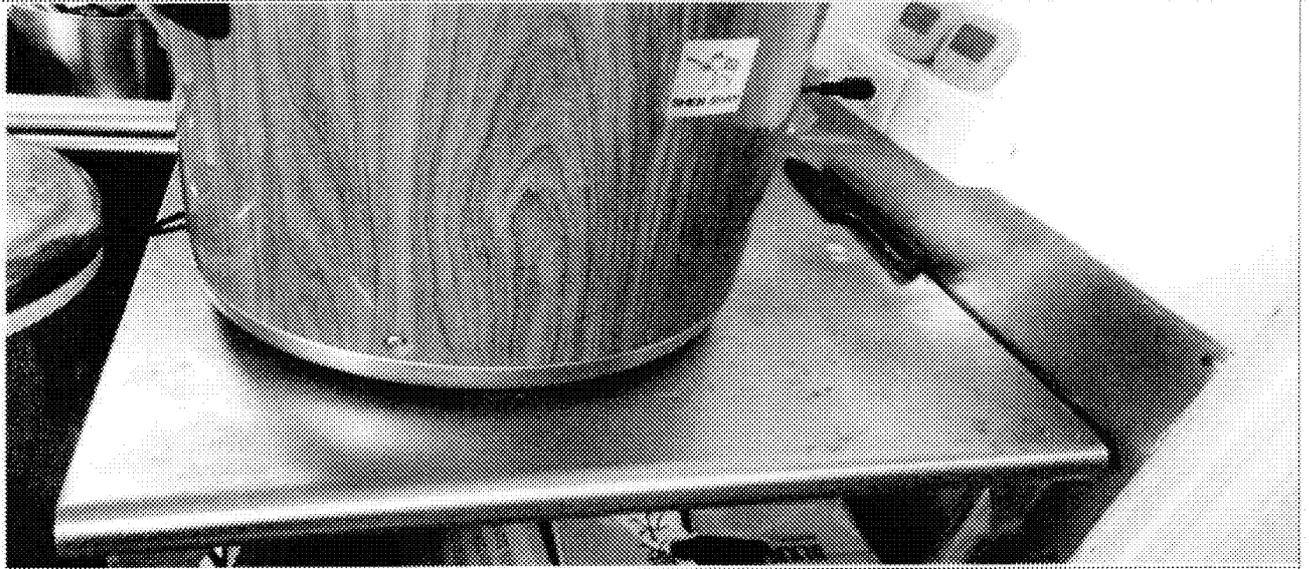


1131009 抽風機外側紗網積垢 (圖5)



1131009 抽風機金屬條積垢 (圖6)

1131009 抽風機葉面積垢 (圖7)



1131009 上午八時 前一日工作檯未清理乾淨 (圖8)



1131009 上午八時 前一日工作檯未清理乾淨 食材放置地上 (圖9)



1131009 上午八時 前一日烹調區地面未清理乾淨 (圖10)



130109 作業區外面髒亂 (圖11)

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱:康元餐飲 餐廳負責人:李世銘 檢查日期: 113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 12 | 16 | 27 | | |
|--|----|----|----|---|--|
| 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。 | 2 | 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 | 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. 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 | 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。 | 2 | 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 | 2 | 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。 | 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 | 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 | 3 | 3 | | |
| 11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 | 4 | 3 | 3 | | |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 3 | 2 | 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 | 3 | | |
| 14. 作業區應隨時保持清潔;食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 3 | 2 | 2 | | |
| 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 | 3 | | |
| 17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。 | 5 | 5 | 5 | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | 5 | 2 | 2 | 2 | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 5 | 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。 | 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 | 3 | 3 | | |
| 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 | 2 | 2 | | |
| 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。 | 4 | 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 | 3 | | |
| 26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下。 | 4 | 4 | 4 | | |

線上審核文件列印 - 第11頁/共42頁

113. 只 (2 高元 (圓廳))

一、管理修不坐人員曾為程先要今天未列餐廳 上述代碼
阿德 (各四桌早餐店店長)

二、意即早餐:

- 1. 電器盤放置所式冰箱上方
- 2. 蛋液未放入冷櫃櫃內
- 3. 工作人員戴頭網、指膠手套

三、家常便飯自助餐:

- 1. 一名工作人員才戴工作帽 (正待送送菜中)
- 2. 食品器具疏離設置地上、食杯不蓋或上後若入冰箱
- 3. 食品不潔設置排管口、地漏管口、排風機排口

四、調味:

- 1. 使用各日咬送豆皮 (菜豆)
- 2. 工作人員未戴工作帽

五、半調製:

- 1. 視場無工作人員
- 2. 可吸一次性餐具放入回收桶

六、家常牛排: 牆壁剝落

七、粗細捲: 工作人員戴首飾、未戴工作帽
黃家麗

113. 9. 16

一、早餐店: 油箱未蓋蓋度計、不應患患頭和

二、家常便飯: 抹布粉塵使用、多少何才圓、直器器具高油
地中及不戴頭網排口、排風機排口

三、調味: 曾熱香、未食品等管管

四、半調製: 冷凍冷成製用、冰箱並法度計 (冷櫃)
冷庫 -10°C 設定 -5°C、有管入箱期

五、戴頭網清潔 第 8 頁, 共 13 頁
線上簽核文件列印 第 12 頁, 共 42 頁
曾瑞成

113年9A

| 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 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------|----------|----------|--|--|----|----------|----------|----------|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|----|------|----|----|--|--|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。 | 5 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。 | 4 | 4 | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。 | 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。 | 3 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 | 2 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊, 無製冰機者打 X) | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下) | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分, 游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下) | 5 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 2 | 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> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9/12</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>晚餐餐盤</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>27</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <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 | | | | 9/12 | | | | | | | 16 | 晚餐餐盤 | 紅茶 | 紅茶 | | | | 27 | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9/12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 16 | 晚餐餐盤 | 紅茶 | 紅茶 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- 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 

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 老八自助餐 餐廳負責人: 賴傳清 檢查日期: 113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 12 | 16 | 27 | |
|--|----|----|----|------------|
| 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。 | 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. 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 | 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。 | 3 | 2 | 2 | 10-1 會務 |
| 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 | 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 | 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 | |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 4 | 3 | 4 | |
| 13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。 | 4 | 4 | 4 | |
| 14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 4 | 4 | |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 3 | 4 | |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X) | 4 | 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 | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。 | X | X | X | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分) | X | X | X | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。 | 4 | 2 | 4 | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 4 | 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 | |
| 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 | 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°C 以下, 冷藏 7°C 以下凍結點以上。 | 5 | 5 | 5 | |

第 15 頁 / 共 42 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 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------|----------|----------|----------|----|----|---|---|----|----|---|---|----|----|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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。 | 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 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X) | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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) | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下) | X | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12</td> <td>磁碗</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>菜盤</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>菜盤</td> <td>X</td> <td>X</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 | 12 | 磁碗 | X | X | 16 | 菜盤 | X | X | 27 | 菜盤 | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 12 | 磁碗 | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 16 | 菜盤 | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 菜盤 | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>9.12. 牛肉麵碎末入庫日期無管破損、 9.16. 冷凍、冷藏冰箱及油皮汁、破損水管汙水 9.27 化糞池打流入截油槽排水管破裂</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>例假及流入兩打溝 預計 10/1 噴 消毒水人員會</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並 記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。 2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反 合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

檢查人員 球秀勤 單位主管 [簽名]

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱: ~~全家~~便利商店

檢查日期: 113年9月

| 檢查日期/週數 | | 12 | 16 | 27 |
|--|--|----|----|-----|
| 工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理 | 1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服,隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油,不得佩戴首飾,頭髮應束綁整理整齊 | 3 | 4 | 3 |
| | 2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | 5 |
| | 3. 私人物品不得放置於工作調理場所。 | 3 | 3 | 3 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗,並適應適當分類存放,每日適時清理垃圾及資源回收物,不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所... | 3 | 3 | 3 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 9. 生、熟食應完全區隔,防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | 4 |
| | 10. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車,離牆離地置放,容器應保持清潔。 | 4 | 3 | 4 |
| | 11. 販售熱存食品中心溫度應在 60°C 以上,冷藏食品中心溫度 7°C 以下,乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分) | 5 | 5 | 5 |
| | 12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上,冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 5 | 5 | 5 |
| | 13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。 | 4 | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 19. 工作日誌紀錄必須確實 | 5 | 3 | 3 |
| 備註/簽名 | 紙箱放置於販售倉儲區 | | | 楊昇運 |

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 林存勳

單位主管

第 13 頁,共 13 頁

線上簽核文件列印 - 第 17 頁/共 42 頁

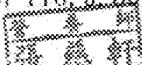
國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

| 113年9月份餐飲衛生稽核報告：二坪山校區 | | |
|---|---|--|
| 廠商名稱 | 檢查紀錄 | 追蹤結果 |
| 小食堂滷味 餐飲店 | 1. 23日櫃檯有飛蠅，要求加強清潔消毒。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 巧麒早餐店 | 1. 16日招牌未揭示熱量及雙語，要求限期改善。 2. 23日自製紅茶未於容器上標示品名及製作日期。 3. 23日貯放成品之保麗龍容器髒污，要求限期改善。 4. 30日冷藏冰箱溫度異常。要求再加強觀察。 | <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 蓮莊自助餐 | 1. 23日及30日未依規定留存檢體。 | <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 荷香園麵食 館 | 1. 16日未依規定留存檢體。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 愛在蔬食素 食 | 1. 16日未於明顯處揭示食品業者登錄字號。 2. 16日未於明顯處揭示校園禁止使用之非基改食材加工品。 3. 23日分裝食材外部未標示品名及應標示之日期。 4. 23日現場有過期之調味品(香菇精)，要求立即丟棄，並給予警告。 5. 進貨時，食材直接放地面，要求改進。 6. 烹調區有紙箱，要求立即拆卸移除。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 星空下複合 餐廳 | 1. 大門出入口之自動關門門弓器一端未按裝，影響防護效能。 | <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 7-11便利商 店 | 1. 煮咖啡之工作人員指甲彩繪，要求改善。 2. 店外部有多包垃圾，要求要置放垃圾子母車，限期改善。 3. 30日座位區有飲品溶液撒出，要求立即處理。 | <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 |
| 以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並記錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置。罰款2000元 ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。 | | |

製表人：張慈軒 113.9.30

單位主管：

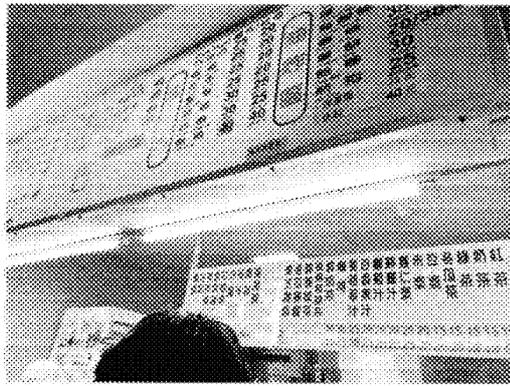
敬會總務處：



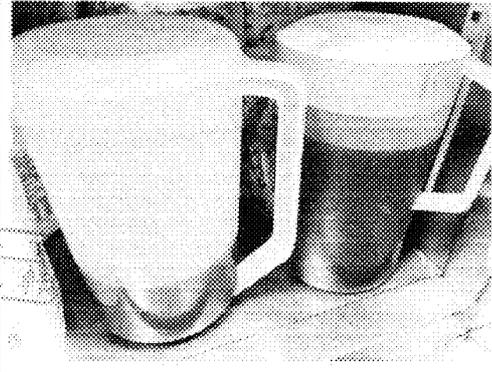
因星空下複合餐廳大門出入口之自動關門門弓器一端未按裝，影響防護效能，轉知總務處相關人員。

二坪校區 113 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

巧麒早餐店



16 日招牌未揭示熱量及雙語，要求限期改善。



23 日自製紅茶未於容器上標示品名及製作日期。



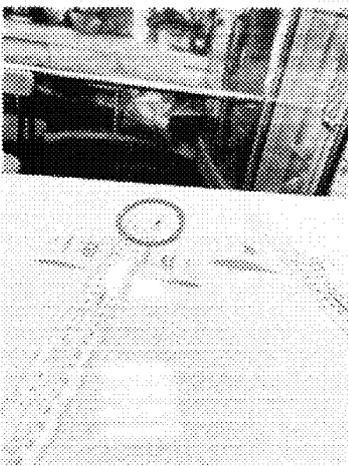
23 日貯放成品之保麗龍容器髒污，要求限期改善。

198 日改善



30 日冷藏冰箱溫度異常，要求再加強觀察。

小食堂滷味餐飲店



23 日櫃檯有飛蠅，要求加強清消。

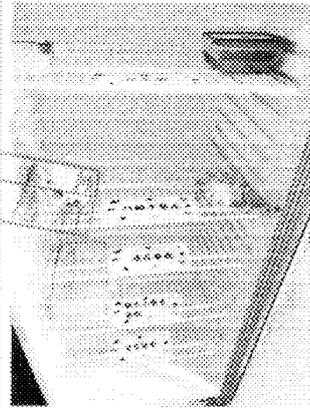
張嘉新

二坪校區 113 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

蓮莊自助餐



23 日未依規定留存檢體。

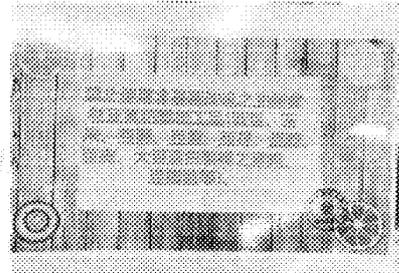


30 日未依規定留存檢體。

愛在蔬食素食



16 日未於明顯處揭示食品業者登錄字號。



16 日未於明顯處揭示校園禁止使用之非基改食材加工品。

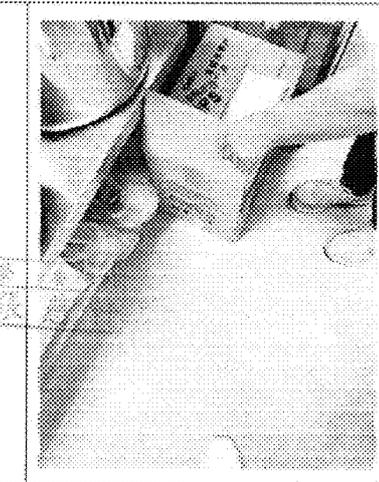


23 日分裝食材應於外部標示品名及應標示之日期。

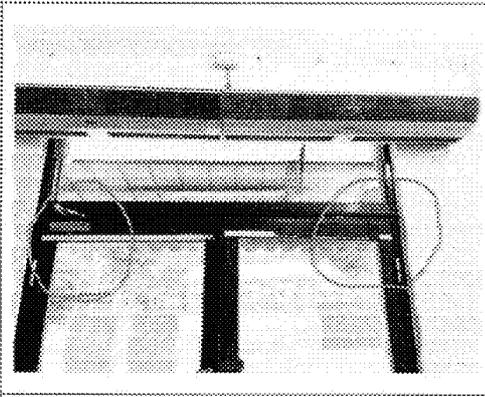


23 日現場有過期之調味品(香菇精)

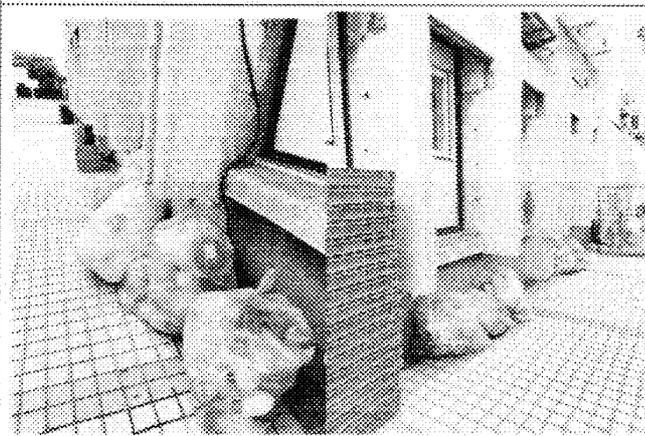
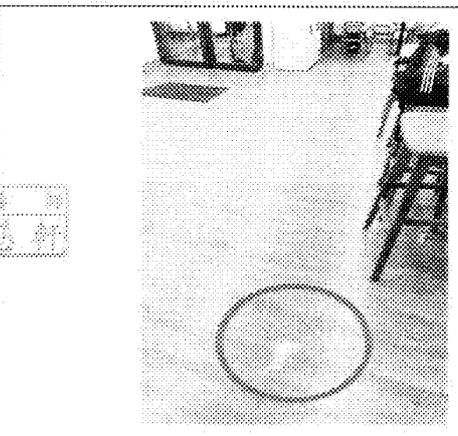
二坪校區 113 年 9 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>進貨時，食材直接放地面。</p> | <p>烹調區有紙箱，要求立即拆卸移除。</p> |

星空下複合餐廳

| | |
|--|--|
|  | |
| <p>大門出入口之自動關門門弓器一端未按裝，影響防護效能。</p> | |

7-11 便利商店

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>店外部有多包垃圾，要求要置放垃圾子母車，限期改善。</p> | <p>30 日座位區有飲品溶液撒出，要求立即處理。</p> |

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: 113年9月

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

| 檢查日期/總數 | 16 | 23 | 30 | | |
|--|-----------|----|----|-----|-----|
| 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 | 3 | 3 | | |
| 2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 4 | 4 | | |
| 3. 私人物品不得放置於工作調理場所。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 4. 作業場所使用之器具, 容器應有固定處所放置, 並保持清潔。烹調器具應保持清潔, 不得有汗漬、積垢現象。 | 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。 | 5 | 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... | 5 | 3 | 3 | | |
| 7. 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。 | 5 | 5 | 4 | | |
| 8. 地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 | 5 | 4 | 4 | | |
| 9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 10. 食品及器具應分類放置層架、棧板, 或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 11. 販售熱存食品中心溫度應在60°C以上, 冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分, 不符合者0分) | 5 | 4 | 4 | | |
| 12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。 | 5 | 5 | 4 | | |
| 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) | 5 | 4 | 4 | | |
| 15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形, 待退或銷毀食品應隔離, 清楚標示並專區放置, 盡速移離不得留置販售場所。 | 5 | 4 | 4 | | |
| 16. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。 | 5 | 5 | 4 | | |
| 17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等, 應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。 | 5 | 3 | 4 | | |
| 18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項 | 4 | 4 | 4 | | |
| 19. 工作日誌紀錄必須確實 | 5 | 4 | 4 | | |
| 備註/簽名 | 代理人黃信平 郭維 | | | 吳若蘭 | 吳若蘭 |

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 

113.9.30

第 5 頁, 共 23 頁

線上簽核文件列印 - 第22頁/共42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：小徑咖啡 餐廳負責人：蘇靜萍 檢查日期：103年9月

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

| 檢查日期/題數 | 10 | 16 | 23 | 30 |
|--|----|----|----|----|
| 1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。 | 4 | 4 | 4 | 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 | 5 | 5 | 5 |
| 3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 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 | 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 | 4 | 4 | 4 |
| 8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 5 | 4 | 4 | 4 |
| 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X） | X | X | X | X |
| 17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後，置於室溫下不得超過3小時。（無熱藏食品者打X；熱藏溫度60℃以上5分、60℃以下3分）。 | X | X | X | X |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下（符合者5分，不符合者0分） | 4 | 4 | 4 | 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 | 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。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 5 | 4 | 4 |
| 23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等） | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫），防止變質及受到污染。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下第 <u>4</u> 項共 <u>23</u> 項效果。 | 4 | 4 | 4 | 4 |

線上簽核文件列印 - 第23頁/共42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 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----------|----------|----------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 其 他 | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之處。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 | 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 | 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) | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) | | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 分以下) | | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 3 分) | | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。 | | 4 | 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> </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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>總量區再繼續檢查</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下)，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 7 頁，共 23 頁

線上簽核文件列印 - 第 24 頁/共 42 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: 彭德 餐廳負責人: 彭維朝 檢查日期: 113年9月

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

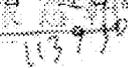
| 檢查日期/週數 | 7/6 | 8/3 | 8/20 | | |
|---|-----|-----|------|--|--|
| 1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。 | 4 | 4 | 5 | | |
| 3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | 4 | 0 | 5 | | |
| 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | 5 | | |
| 5. 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。 | 4 | 0 | 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、蛛絲結網。 | 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 | 4 | 5 | | |
| 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 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 | 0 | 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 | 4 | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分、60°C以下3分)。 | X | X | X | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分) | X | X | X | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 4 | 4 | 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 | 0 | 4 | | |
| 23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等) | 4 | 4 | 4 | | |
| 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。 | 0 | 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成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下 | 4 | 4 | 4 | | |

第8頁 共23頁
線上簽核文件列印 - 第25頁/共42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 | 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 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 其 他 | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、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°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 | 4 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X) | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 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 3 分) | 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 3 分)/請註明違反事項 | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日期 | | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員



單位主管



第 9 頁, 共 23 頁

線上簽核文件列印 - 第 26 頁 / 共 42 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：新嘉坡 餐廳負責人：張偉政 檢查日期：113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 10 | 20 | 30 | | |
|---|----|----|----|--|--|
| 1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。 | 3 | 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。 | 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 | | |
| 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | 5 | | |
| 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。 | 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。 | 4 | 4 | 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 | 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 | 5 | | |
| 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 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 | 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 | 5 | | |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X） | 4 | 4 | 4 | | |
| 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°C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°C以上5分、60°C以下3分）。 | X | X | X | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下（符合者5分，不符合者0分） | X | X | X | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 4 | 3 | 4 | | |
| 22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄（包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等） | 4 | 4 | 4 | | |
| 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾料庫、冷凍、冷藏庫），防止變質及受到污染。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下，冷藏7°C以第10頁共23頁 | 4 | 4 | 4 | | |

線上簽核文件列印 - 第27頁/共42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 | 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 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X) | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下) | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分) | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項 | × | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 |
| 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 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 11 頁, 共 23 頁

線上登錄文件列印 - 第 28 頁 / 共 42 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: 新泰食 餐廳負責人: 鄧義文 檢查日期: 113年 9月

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

| 檢查日期/週數 | 23 | 20 | | | |
|--|----|----|--|--|--|
| 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 | | | |
| 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 | 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 | | | |
| 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | | | |
| 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 | 4 | 5 | | | |
| 6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。 | 4 | 4 | | | |
| 7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 | 4 | 4 | | | |
| 8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 4 | 4 | | | |
| 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | | | |
| 10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。 | 4 | 4 | | | |
| 11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 | 4 | 4 | | | |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 4 | 4 | | | |
| 13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。 | 4 | 4 | | | |
| 14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 4 | | | |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 4 | | | |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X) | 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 | | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分、60°C以下3分)。 | X | X | | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | 5 | 5 | | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | | | |
| 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。 <u>李廷輝</u> | 3 | 4 | | | |
| 22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | | | |
| 原(物)料驗收及儲 | | | | | |
| 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>蔡榮</u> | 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),防止變質及受到污染。 | 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。 <u>陳安琦</u> | 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°C以下、冷藏7°C以第 <u>22</u> 頁共 <u>23</u> 頁。 | 4 | 4 | | | |

| 存 衛 生 管 理 | 27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|----------|----------|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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。 | 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。 | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊, 無製冰機者打 X) | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存, 使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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) | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下) | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分) | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項 | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 

單位主管 

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 新和復創 餐廳負責人: 梁文光 檢查日期: 13年 9月

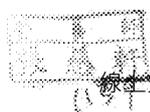
檢查評分標準為0-5分表示,如完全符合為5分,部分則依情況給1-4分,完全不符合為0分

| 檢查日期/週數 | 16 | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | |
|--------------------|---|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 工作人員、作業場所及製備過程衛生管理 | 1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,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。 | 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 | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋,防漏,易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑;牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 4 | 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 | 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 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 原(物)料驗收及儲 | 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分,60°C以下3分)。 | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)。 | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰霜清潔。 | 4 | 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。 | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | 22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),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成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以第14頁共23頁 | 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 | 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) | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 3 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 3 分) | | 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 3 分)/請註明違反事項 | | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下)，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員



單位主管



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: 知行樓合 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 16 | 13 | 30 | | |
|---|----|----|-----|--|--|
| 1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。 | 5 | 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。 | 4 | 5 | 10分 | | |
| 3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | 5 | 5 | | | |
| 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | 2分 | | |
| 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 | 10分 | | |
| 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分 | | |
| 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 | 5分 | | |
| 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 | 3分 | | |
| 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 | 5 | | | |
| 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 | | | |
| 11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 | 5 | 4 | | | |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 4 | 4 | | | |
| 13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。 | 4 | 4 | | | |
| 14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 5 | | | |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 4 | | | |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X) | X | X | | | |
| 17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。 | 4 | 4 | | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分,60°C以下3分)。 | X | X | | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | X | X | | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | | | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 4 | 5 | | | |
| 22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | | | |
| 23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等) | 5 | 5 | | | |
| 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫,冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。 | 5 | 4 | | | |
| 25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。 | 4 | 4 | | | |
| 26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以 | 4 | 4 | | | |

線上簽核文件列印 - 第33頁/共42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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|--|----------|----------|----------|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥, 清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等退貨, 銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 32. 食材、半成品、成品, 食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 其 他 | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形 | 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。 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 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 3 分) | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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> </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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 陳 | 陳 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 大門出入口自動閘門門磁一端未安裝影響待請改裝 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 康園水餃餐廳 餐廳負責人: 邱玉香 檢查日期: 113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 13 | 30 | | | | |
|--------------------|---|--|---|---|--|--|
| 工作人員、作業場所及製備過程衛生管理 | 1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。 | 4 | 4 | | | |
| | 2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。 | 4 | 4 | | | |
| | 3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | 5 | 5 | | | |
| | 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | | | |
| | 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 | 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 | | | |
| | 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 | | | |
| | 8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 4 | 4 | | | |
| | 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。 | 4 | 5 | | | |
| | 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 | | | |
| | 11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。 | 4 | 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。 | 4 | 4 | | | |
| | 13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。 | 4 | 4 | | | |
| | 14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 5 | | | |
| | 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 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 | X | | | |
| | 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°C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°C以上5分,60°C以下3分)。 | X | X | | | |
| | 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | X | X | | | |
| | 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | | | |
| | 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 | | | |
| | 22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | | | |
| | 原(物)料驗收及歸 | 23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等) | 5 | 5 | | |
| | | 24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫),防止變質及受到污染。 | 5 | 5 | | |
| | | 25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。 | 4 | 4 | | |
| | | 26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以第18頁共23頁 | 5 | 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 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 其 他 | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X) | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，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 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 3 分) | | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 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> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 邱邱 玉玉 香香 | |
| | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下)，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期，第二個月起未按規定完整登錄者，依違反合約條款罰款 500 元/日，逐日罰款。

檢查人員



單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 巧觀早餐 餐廳負責人: 陳校長 檢查日期: 16年9月

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

| 檢查日期/週數 | 16 | 15 | 14 | | |
|---|----|----|----|--|--|
| 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 | 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紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | 5 | | |
| 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 | 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。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 4 | 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、食品器具等應分類放置餐架、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 | 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)。 | 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 | 5 | | |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 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 | 4 | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下不得超過3小時。(無熱藏食品者打X;熱藏溫度60°C以上5分、60°C以下3分)。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | 4 | 4 | 4 | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | 4 | | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 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 | | |
| 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),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成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以第20頁共23頁 | 4 | 4 | 4 | | |

線上簽核文件列印 - 第37頁/共42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 | 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 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 4 | 4 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 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 3 分) | 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 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項 | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1. 除檢未攝未懸量及雙鞋, 要求用卷完成;</p> <p>2. 自製盒餐未拍照片, 且標示品名及製作日期;</p> <p>3. 對於製作食品, 應嚴格落實衛生, 要求更換新時時器。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 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

張應軒

單位主管

張應軒

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱: 石碇餐廳 餐廳負責人: 張文虎 檢查日期: 113年9月

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

| 檢查日期/週數 | 1/6 | 1/10 | | |
|---|-----|------|--|--|
| 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 | | |
| 2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。 | 4 | 4 | | |
| 3. 調製食品時禁止飲食,吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。 | 5 | 5 | | |
| 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。 | 5 | 5 | | |
| 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 | 5 | 5 | | |
| 6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。 | 4 | 4 | | |
| 7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 | 4 | 4 | | |
| 8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。 | 4 | 5 | | |
| 9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。 | 4 | 4 | | |
| 10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。 | 4 | 4 | | |
| 11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。 | 4 | 4 | | |
| 12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 | 4 | 4 | | |
| 13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。 | 4 | 4 | | |
| 14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 | 4 | 4 | | |
| 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 | 4 | 4 | | |
| 16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X) | 4 | 4 | | |
| 17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。 | 4 | 5 | | |
| 18. 熱存食品中心溫度應在60°C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°C以上5分,60°C以下3分)。 | 4 | 4 | | |
| 19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分) | 4 | 4 | | |
| 20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。 | 4 | 4 | | |
| 21. 販售食品不得有過期、變質,或腐壞之情形;有過期,變質,或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。 | 4 | 5 | | |
| 22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。 | 4 | 4 | | |
| 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成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以第22頁共23頁 | 4 | 4 | | |

線上簽核文件列印 - 第39頁/共42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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------|----------|----------|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|-----|--|--|
| | 28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 其 他 | 33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X) | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 39. 餐具、食器油脂澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 3 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 3 分) | 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 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> </tbody> </table> | 日期 | 檢測餐具食器名稱 | 檢測熱藏食品名稱 | 檢測冷藏食品名稱 | | | | | | | | | | | | | | | | | 張文亮 | 張文亮 | | |
| | 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 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員



單位主管





國立聯合大學農藥檢測中心

National United University Pesticide Analysis Center



測試分析報告

報告編號：113-A00222

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| 收件日期： 113.10.09 | 檢測日期： 113.10.09 | 發行日期： 113.10.15 |
| 委託單位： 衛保組 | 聯絡人： 林宜萍 | 樣品名稱： 青江菜 |
| 單位地址： 苗栗縣苗栗市聯大2號 | | |
| 委託檢測項目： <input checked="" type="checkbox"/> 411種殘留農藥分析 | | |
| 檢測方法： <input checked="" type="checkbox"/> 參考食品中殘留農藥檢驗方法—多重殘留分析方法(五)，自訂方法 SOP-C-113-1 <input checked="" type="checkbox"/> 參考食品中殘留農藥檢驗方法—殺菌劑二硫代胺基甲酸鹽類之檢驗(二)，自訂方法 SOP-C-113-2 | | |
| 測試結果： <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果 <input type="checkbox"/> 穀物 <input type="checkbox"/> 茶類或乾燥農產品 | | |

| 項次 | 檢出項目 | | 定量極限 (ppm) | 測試結果 (ppm) | 容許量 (ppm) |
|----------|---------------------------|--------|---------------|---------------|--------------|
| | 英文名稱 | 中文名稱 | | | |
| 1 | Abamectin | 阿巴汀 | 0.01 | 0.36 | 0.05 |
| 38 | Chlorantraniliprole | 魁安勃 | 0.01 | 0.02 | 3.00 |
| 49 | Cyantraniliprole | 賽安勃 | 0.01 | 0.25 | --- |
| 92 | Fluopicolide | 氟比來 | 0.01 | 0.44 | --- |
| 101 | Hexaconazole | 菲克利 | 0.01 | 0.09 | 0.5 |
| 145 | Pencycuron | 賓克隆 | 0.01 | 3.08 | 2.5 |
| 157 | Propamocarb hydrochloride | 番拔克 | 0.01 | 1.78 | --- |
| 220 | Fipronil | 芬普尼 | 0.001 | 0.59 | --- |
| 221 | Fipronil-sulfone | 芬普尼代謝物 | 0.001 | 0.09 | --- |
| --以下空白-- | | | | | |

說明：

容許量：依據中華民國113年03月29日衛授食字第1131300473號令農藥殘留容許量標準(青江菜)

—：衛生福利部食品藥物管理署未公告容許量或所公告之容許量注記有「*」者。

注意事項：

- 一、本測試分析報告含封面共 5 頁；報告內容不得分離使用。
- 二、本測試分析報告所記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、出版物等商業宣傳推銷之用。
- 三、本測試分析報告所用物品/物品名稱/取樣者等資料係由委託單位(委託者)提供，本實驗室僅負責測試分析。
- 四、本測試分析報告數據更正無效，此分析結果僅對受測樣品負責，且不得作為法律訴訟之憑證。
- 五、若有修訂版本，前版本召回作廢。
- 六、測試分析報告僅就委託單位(委託者)之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。
- 七、本測試分析報告以委託單位(委託者)收件起計半個月內，顧客均可針對此測試分析報告疑慮提出修改要求，逾期則不予受理。

報告簽署人：

授權簽發：



第1頁 / 共5頁

國立聯合大學農藥檢測中心

地址：苗栗市 第1頁 共2頁 電話：037-382186 網址：https://nuupac.nuu.edu.tw/

線上簽核文件列印 - 第41頁/共42頁

RD-LP-14.0-01-02



國立聯合大學農藥檢測中心

National United University Pesticide Analysis Center



測試分析報告

報告編號：113-A00222

樣品資訊： 製造日期：-
 有效日期：-
 樣品數量： 0.45 kg
 包裝： 完整包裝 散裝
 樣品保存方式： 室溫 冷藏 冷凍

照片：

