

簽 於 衛生保健組

日期：113年3月13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「學校餐飲衛生一、二月份月報表」
詳如附件，請鑒核。

說明：

- 一、二坪校區蓮莊自助餐，工讀生於工作區穿拖鞋進行打菜作業。
- 二、二坪校區星空下複合式餐廳，天花板有油漆脫落。
- 三、二坪校區巧麟早餐店，牆壁連接天花板之變電箱應清理整頓，避免藏汙納垢及病媒藏匿之風險。
- 四、二坪校區彭爸麵食館，天花板有縫隙容易有病媒侵入之風險，及牆壁有原鑿穿管線通道之縫隙，應填補避免病媒蟲蠅汙染。
- 五、二坪校區全家便利商店，地板破損未修繕，桌子及地面髒污，請工作人員注意保持清潔。
- 六、八甲校區圓廳截油槽改善業務進行中、全區未留樣、家常便飯烹調區地面菜渣多、來客牛排一名女員工尚未體檢。
- 七、八甲校區老八自助餐散裝食品、自製品(辣椒醬)未標示入庫日期、瓷碗澱粉殘留陽性。
- 八、稽核缺失持續追蹤。



會辦單位：採購保管組

國立聯合大學



衛生保健組

1130200257

第 層 決 行	
承辦單位	
技 術 助 理 員 林 莉 婷 0313 1043	技 術 助 理 員 林 莉 婷 0319 0958
衛 生 保 健 組 組 長 高 淑 芳 0313 1556	衛 生 保 健 組 組 長 高 淑 芳 0319 1144
學 生 事 務 長 吳 翠 松 0314 0943	學 生 事 務 長 吳 翠 松 0319 1641
第 層 決 行	
會 辦 單 位	
技 正 吳 聲 傑 0318 1333	一、餐商屬作業疏失，將通知改善，並追蹤改善成效。 二、硬體需修繕部份，通知廠商配合改善，如需大規模整修部份，將利用暑假期間改善，並追蹤後續改善成效。 三、如有工作人員或新進人員尚未體檢，將督促餐商確實執行。
採 購 保 管 組 組 長 米 富 祥 0318 1339	
技 正 吳 聲 傑 0322 1322	
採 購 保 管 組 組 長 米 富 祥 0322 1453	
總 務 長 杜 明 河 0322 1550	
第 層 決 行	
決 行	
組 員 徐 鈺 婷 0322 1700	代
代 理 主 任 秘 書 杜 明 河 0322 1855	
悉	
校 長 李 偉 賢 0325 1039	

行 政 組 員 馮 秀 娟 0325
0923

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年1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. 3日稽核砧板發黴及刀具不潔，要求砧板換新及刀具清潔消毒要確實，避免造成污染之虞。 2. 3日垃圾桶加蓋應保持外觀清潔。 3. 天花板之不用抽油煙罩應撤除避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。 4. 天花板之空隙應利用寒假修繕，避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。	<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 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. 1月15日學期末大掃除	<input 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. 牆壁連接天花板之變電箱應清理整頓。避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達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 113.1.15

單位主管：

張慈軒

張慈軒

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

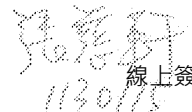

餐廳名稱: 巧觀餐廳 餐廳負責人: 陳啟良 檢查日期: 10年元月

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	3	4	5
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	5	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	
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	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）	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，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分，不符合者0分)	X	X	
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	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。	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、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	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	

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。	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)	4	4																									
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)	4	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																									
	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</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> </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 
 第3頁, 共27頁
 線上簽核文件列印 - 第5頁/共56頁
 1130175

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 吉祥海鮮餐廳負責人: 劉祥安 檢查日期: 113年3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	3	11	15
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。	5	5	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	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	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	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	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	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。	5	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),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°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第4頁,共27頁

線上簽核文件列印-第6頁/共56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。	5	4	4	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	
	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	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	X
		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	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、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)		4	4	4	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5%者4分、游離脂肪酸2%以上者2分(含)以下)		4	4	4	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	3	
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	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱
3	餐盤	/	/
11	餐盤	/	/
	/	/	/
	/	/	/

張嘉軒
張嘉軒
張嘉軒

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. 新違餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款500元/日, 逐日罰款。

檢查人員 張嘉軒 單位主管

第5頁, 共27頁

線上審核文件列印 - 第7頁/共56頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 蓮花自助 餐廳負責人: 蔡傳政 檢查日期: 113年元月

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				
		3	11	
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。	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	
	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、紗門簾等應保持清潔;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。	5	4	
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、檯板、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)。	5	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°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	
	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棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	5	4	
	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、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5

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。	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。	5	5																					
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	4																					
	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)	4	4																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X																					
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																					
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</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> </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 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張嘉軒

單位主管

張嘉軒

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」

2020年6月10日制定

餐廳名稱: 綜合餐廳 負責人: 蔡琴

檢查日期: 112年元月

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				
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	11	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	
	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	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。	5	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	5	
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	
	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°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。	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。	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)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5
		24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	5	5
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5

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。	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																					
	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。	5	5																					
	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°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	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	4																				
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		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。		5	4																					
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X																					
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</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> </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 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

張嘉軒
1130/13

單位主管

[Signature]

第 9 頁, 共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第 11 頁/共 56 頁

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1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	3	11	15
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	11	15
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。	4	4	4
3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5	5
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。	5	5	5
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	5	5
6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋, 防漏、易清洗, 並應適當分類存放, 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
7. 拆除之外包紙箱, 應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	4	4	5
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	5	5
9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	5	5	5
10. 食品及容器具應分類放置層架、棧板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	5	5	5
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。	5	5	5
14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中, 離開冷藏冷凍環境不得超過30分鐘(補貨)	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, 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	5	5

備註/簽名

張嘉軒 113.01.15

單位主管

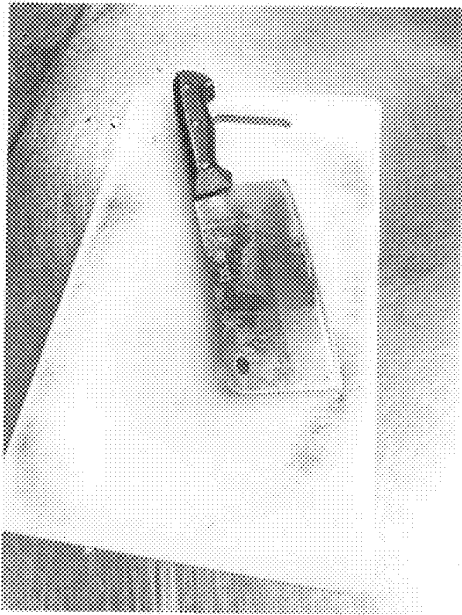
如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數2分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。

二坪校區 113 年 1 月衛生稽查缺失照片 共 2 頁

蓮莊自助餐店

1 月 15 日學期末大掃除

小食堂滷味餐飲店

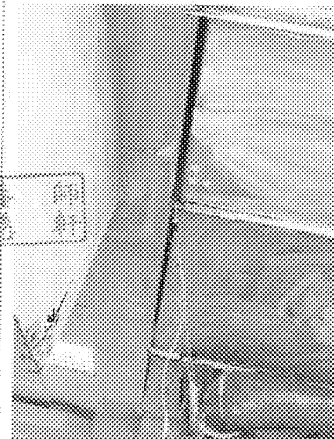
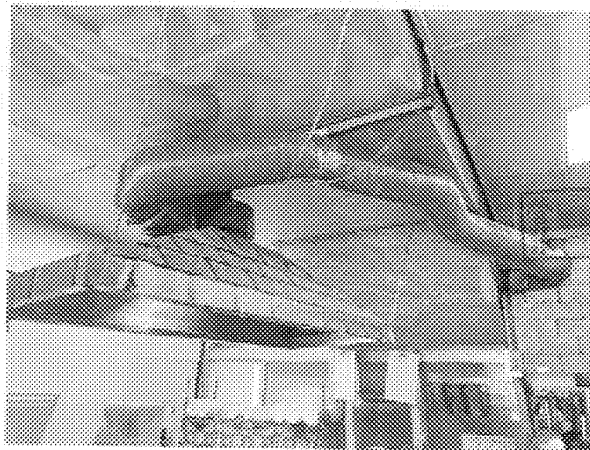


餐 廳



3 日稽核砧板發黴及刀具不潔，要求砧板換新及刀具清潔消毒要確實，避免造成污染之虞。

3 日垃圾桶加蓋應保持外觀清潔。



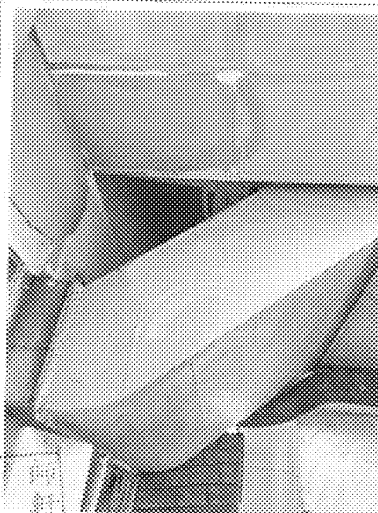
天花板之不用抽油煙罩應撤除避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

天花板之空隙應利用寒假修繕，避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

二坪校區 113 年 1 月衛生稽查缺失照片 共 2 頁



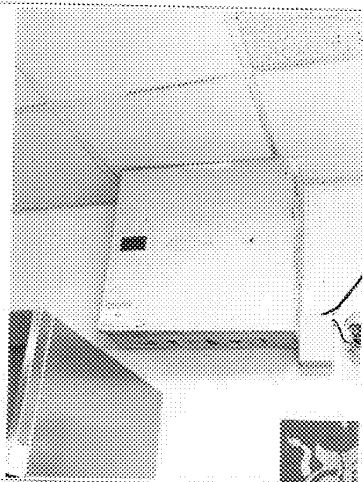
簽
查
日期



天花板之空隙應利用寒假修繕，避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

天花板之空隙應利用寒假修繕，避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

巧麒早餐店



簽
查
日期

牆壁連接天花板之變電箱應清理整頓。避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年2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. 追蹤原天花板之不用之抽油煙罩應撤除避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 2月17日稽核工讀生於工作區穿拖鞋進行打菜作業	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
茗祥自助餐	1. 2月22日稽核熟食區有插座電線應加強消毒，並離牆5公分。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 2月22日現場查辣椒粉非含蘇丹紅之違法添加物。 3. 2月22日切菜砧板已發黴要求更新；現場刀具應每日清潔消毒。 4. 2月27日查休息時間餐具要覆蓋，避免病媒蟲蟻污染之處。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
星空下複合式餐廳	5. 2月27日查分裝調味料要標示品名及日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	1. 2月22日天花板有油漆脫落，要求改善。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
彭爸麵食館	1. 天花板有縫隙容易有病媒侵入之風險，要求改善。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 牆壁有原鑿穿管線通道之縫隙，應填補避免病媒蟲蟻污染之虞。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 2月22日查地板之破損未修繕。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 2月27日查桌子地面髒污，請工作人員注意保持清潔。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失超過2次者，即依合約條款處置，罰款2000元
 ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：張慈軒 113.3.5

單位主管：


 113.3.5-



二坪校區 113 年 2 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

蓮莊自助餐店

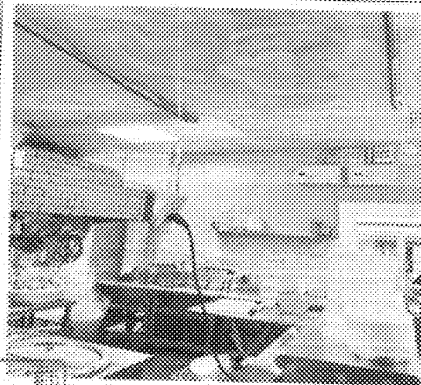


2 月 17 日稽核工讀生工作區穿拖鞋進行打菜作業

小食堂滷味餐飲店

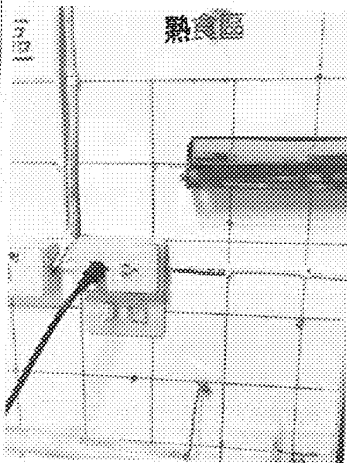


天花板之不用抽油煙罩應撤除避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。



2 月 27 日追蹤其不用抽油煙罩已撤除，天花板仍有空隙應利用寒假修繕，避免藏污納垢及病媒躲藏之處所，造成污染食材之源頭。

茗祥自助餐

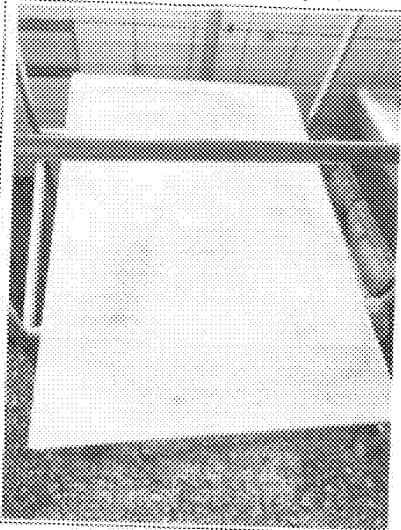


2 月 22 日稽核熟食區有插座電線應加強消毒，並離牆 5 公分。



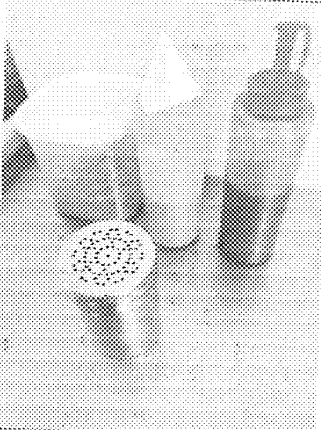
2 月 22 日現場查辣椒粉非含蘇丹紅之違法添加物。

二坪校區 113 年 2 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁



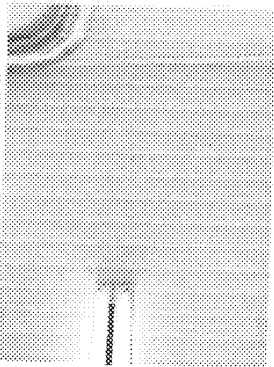
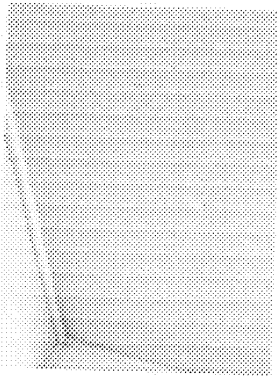
2 月 22 日切菜砧板已發做要求更新;現場刀具應每日清潔消毒。

2 月 27 日查休息時間餐具要覆蓋，避免病媒蟲蠅污染之虞。



2 月 27 日查分裝調味料要標示品名及日期。

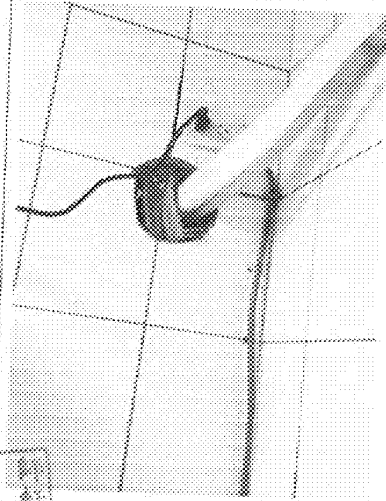
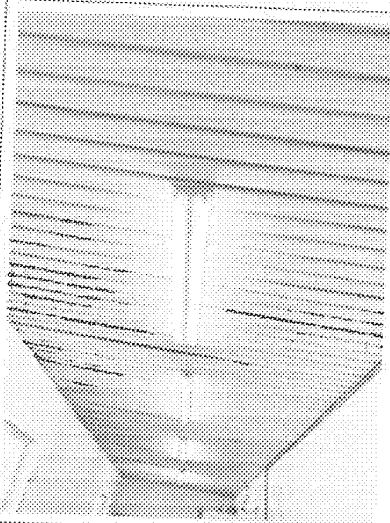
星空下複合式餐廳



2 月 22 日天花板有油漆脫落，要求改善。

二坪校區 113 年 2 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

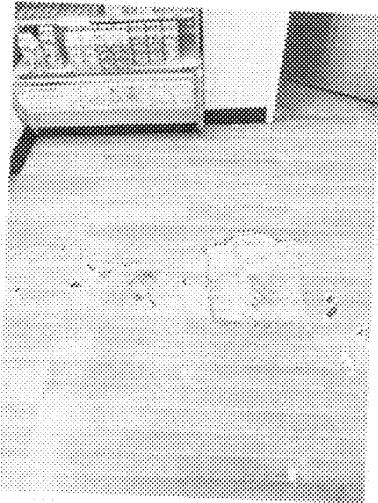
彭爸麵食館



天花板有縫隙容易有病媒侵人之風險，要求改善

牆壁有原鑿穿管線通道之縫隙，應填補避免病媒蟲蠅污染之虞。

全家便利商店



2 月 22 日查地板之破損未修繕。

2 月 27 日查桌子地面髒污，請工作人員注意保持清潔。

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 老得助 餐廳負責人: 謝翔宇 檢查日期: 113年2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		20	21	
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。	5	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	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	
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、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。	5	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。	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	
	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°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	
	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。	5	4	
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	5	
	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	3
		24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	5

第 17 頁, 共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第19頁/共56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。	5	4																					
	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	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°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。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																				
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																				
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																				
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	5	4																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X																					
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。		5	5																					
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		✓	✓																					
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<p>9-9 陳淑芬 (三原天標淨重 600 克) 產地: 台灣 非海產類</p> <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> </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 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

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：巧麗餐廳 餐廳負責人：林毅良 檢查日期：113年2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				
22	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。	5	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	5		
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。	5	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	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	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		
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°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		
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	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		
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		
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、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4		

第19頁，共27頁

線上簽核文件列印 - 第21頁/共56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	5																					
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4																					
	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	6																					
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	5	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																					
	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	5	4																				
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸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。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																				
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																				
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																				
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		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																					
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5																					
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		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> </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 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  單位主管 
 第 20 頁, 共 27 頁
 線上簽核文件列印 - 第 22 頁/共 56 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定



餐廳名稱: 小食部 餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 113年2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					
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	5		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	5		
	4. 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。	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。	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。	5	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。	5	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。	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。	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		
	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°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		
	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、冷藏庫房);防止變質及受到污染。	4	4	
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	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。	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。	5	4																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																									
	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。	5	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容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																									
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	X	X																									
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)	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。	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																									
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																								

- 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 
 第 22 頁, 共 27 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 運動餐廳 餐廳負責人: 賴清政 檢查日期: 117年2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			
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	2
	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熱物等。	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
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、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、紗門等處保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	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	5
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	5	5
	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	5
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	5	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。	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）	4	5
	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°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棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	5	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°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	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。	4	4																													
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5																													
	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。	5	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	5	4																												
34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸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。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)		X	X																													
36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。		4	4																													
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	4																													
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		X	X																													
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		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	5																													
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5																													
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		/	/																													
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <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																												

陳
裕
真

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: 天下復甦 餐廳負責人: 黃雪玲 檢查日期: 113年2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					
2020/2/27					
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	5		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5		
	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。	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。	5	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	5		
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	2		
	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	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		
	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°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	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		
	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)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	
		24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	5	5	
		25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	
		26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	

第 25 頁, 共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第27頁/共56頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	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。	5	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																										
	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	5	4																									
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸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	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	4																									
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X																									
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		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。		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																										
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																									

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/次, 逾期罰款。

檢查人



單位主管



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：110年11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			
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	22/17	
	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
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5
	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。	5	5
	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	5
	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	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。	5	5
	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	5
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5
	10. 食品及容器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	5	5
	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
	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
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	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	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，儘速移離不得留置販售場所。	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
	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
	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
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5
備註/簽名			

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



113.3.5


國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

113年1、2月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圖 廳)	1月3日：截油槽改善業務進行中 2月19日：全區未留樣 2月26日：家常便飯烹調區地面菜渣多 來客牛排一名女員工尚未體檢	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八自助餐	1月3日：散裝食品、自製品(辣椒醬)未標示入庫日期 2月26日：瓷碗澱粉殘留陽性	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 瓷碗多次澱粉殘留陽性，餐商表示可能原因是刮傷，近期將全面汰換瓷碗 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。
 ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
 ◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：林奮勤
0305/1005

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:康元餐飲 餐廳負責人:李世銘 檢查日期: 113 年 1 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	→	11	15		
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。	→	術	期		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手鍊,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	→	保	未		
	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。	→	會	會		
	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。	→	換	護		
	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。	→				
	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。	→				
	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。	→				
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	→				
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	→				
	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。	→				
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	→				
	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。	→				
	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)。	→				
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	→				
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	→				
	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)	→				
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	→				
	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。	→				
	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)	→				
	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。	→				
	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。	→				
	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。	→				
	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)	→			
		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。	→			
		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。	→			
		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	→			

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																								
	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																								
	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																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	3																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	3																								
	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																								
	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																							
		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																							
		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																							
		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																							
		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																							
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	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																								
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																								
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																								
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		7																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.3</td> <td>菜盤</td> <td>奶厚</td> <td>奶厚</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	1.3	菜盤	奶厚	奶厚																	
	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																						
	1.3	菜盤	奶厚	奶厚																						
1.3 截油槽工後改善中																										
<p>貴校衛生管理處 黃文輝 2024.5.2</p>																										
<p>檢查人員 柯存勳 單位主管 [印章]</p>																										
<p>第 3 頁, 共 27 頁 線上簽核文件列印 - 第32頁/共56頁</p>																										

- 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 柯存勳 單位主管 [印章]

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1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	3	11	15
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		
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	衛	朝
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		未
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	休	會
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		
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	會	議
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		
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	議	
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		
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。	5		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	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		
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		
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		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰霜清潔。	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		
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		
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		
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		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5		
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	5		

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3			
	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			
	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			
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	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			
	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			
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			
	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			
	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			
	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。	✓			
	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。	✓			
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X			
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	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			
	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			
	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			

備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.3.</td> <td>專盤</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	1.3.	專盤	→	→																
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
	1.3.	專盤	→	→																					
1.3 散裝食品、自製品(辣椒醬)進入庫口期/賴賴賴賴賴																									
賴賴賴賴賴																									
賴賴賴賴賴																									
賴賴賴賴賴																									

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

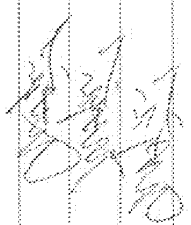

檢查人員 林香勤 單位主管 第 5 頁, 共 27 頁
線上簽核文件列印 - 第 34 頁/共 56 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：荷香園 餐廳負責人： 檢查日期：113年1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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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												
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5												
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. 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. 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												
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												
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												
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												
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3												
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4												
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	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												
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4												
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	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												
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4												
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4												
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 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												
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												
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												
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5												
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4												
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												
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4												
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	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℃ 以下之效果。	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。	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																						
	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																						
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	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																						
	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																						
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																						
	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																						
	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																						
	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																						
	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																						
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	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																						
	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																						
	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																						
	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																						
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.3</td> <td>X</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> <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	1.3	X	X	X												
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	1.3	X	X	X																				
																								
<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。</p> <p>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>																								
<p>檢查人員  第 7 頁 共 27 頁</p> <p style="text-align: center;">線上簽核文件列印 - 第36頁/共56頁</p>																								

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：凍心炸冰淇淋 餐廳負責人：

檢查日期：113年1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/項數	3	1	15
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		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手鍊，亦不得塗抹護手霜及類物等。	5	術	期
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	保	來
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	會	會
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	識	
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		
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		
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		
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。	X		
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。	X		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	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。	X		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4		
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5		
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		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃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		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5		
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4		
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		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	5		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5		
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。	5		

第8頁 共27頁
線上簽核文件列印 - 第37頁/共56頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	✓																									
	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。	✓																									
	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。	✓																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	✓																									
	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。	✓																									
	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。	✓																									
	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	✓																								
		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。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 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。	✓																								
		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。	✓																								
		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、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		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。		✓																									
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。		✓																									
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																									
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>3</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	3	←	←	←													邱玉香	邱玉香	邱玉香
	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																							
	3	←	←	←																							

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

檢查人員 林存勳 第 9 頁 共 27 頁
 線上簽核文件列印 - 第 38 頁 / 共 56 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：享受者義 餐廳負責人：李松楠 檢查日期：113年1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	3	11	15
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		
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	待	期
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. 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		李
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	保	會
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		識
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	會	
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		識
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。	X		
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。	5		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4		
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5		
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		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60℃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		
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		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5		
22. 廢棄物應依性質分類棄存，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		
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		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下。	5		

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	U																						
	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。	S																						
	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。	S																						
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	S																						
	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。	U																						
	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。	S																						
	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	X																					
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	S																					
		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																					
		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。	U																					
		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。	U																					
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X																					
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X																						
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																						
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。		S																						
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																						
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>3</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	3	---	---	---												
	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																				
	3	---	---	---																				
李李李 松松松																								
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 <u>林育勳</u> 第 11 頁 共 27 頁 線上簽核文件列印 - 第 40 頁/共 56 頁																								

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定


餐廳名稱: 愛在蔬食 餐廳負責人: 檢查日期: 113年1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	3	4	5
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	→		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	衛	
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. 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	保	
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。	→		
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。	→	會	
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	裁	
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		
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。	→		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	X		
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)。	→		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	→		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4		
16. 工作及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		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4		
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	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		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5		
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4		
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		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	X		
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	5		

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3																							
	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																							
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	3																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	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																							
	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																							
	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	X																							
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	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																							
	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																							
	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																							
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X																								
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X																								
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																								
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																								
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																								
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-3</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	1-3																			
	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																					
	1-3																								

- 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「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1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	3	11	15
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	衛	期
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	保	本
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	會	藏
	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	會	藏
	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		
	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	藏	
	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		
	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		
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	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。	5		
	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		
	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		
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	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		
	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		
	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		
	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		
	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		
	19. 工作日誌紀錄必須確實	5		
備註/簽名			吳	吳

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

檢查人員 林育勳

單位主管

學務長

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 2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	15	19	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。		3	3
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	衛	3	3
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。		5	4
4. 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。	衛	3	4
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。		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。	衛	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。	衛	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	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
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。		3	3
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	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)		4	4
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°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	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)		X	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上,冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。		5	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
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	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。		4	3
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。		4	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、冷藏點以上。		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。	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。	3	4																		
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	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																		
	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																		
其 他	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	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																		
	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。	0	5																		
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰錄應放置專用容器內。(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。	3	3																		
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	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)	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	5																		
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5																		
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X																		
	備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>19</td> <td>——</td> <td>——</td> <td>——</td> </tr> <tr> <td>26</td> <td>保鮮盒</td> <td>紅卷</td> <td>紅卷</td> </tr> <tr> <td>2.26</td> <td>麵條 H₂O₂ 除標</td> <td>豆腐 H₂O₂ 除標</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	19	——	——	——	26	保鮮盒	紅卷	紅卷	2.26	麵條 H ₂ O ₂ 除標	豆腐 H ₂ O ₂ 除標				
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																	
19		——	——	——																	
26		保鮮盒	紅卷	紅卷																	
2.26	麵條 H ₂ O ₂ 除標	豆腐 H ₂ O ₂ 除標																			
2.19 未留樣 - 史金燕																					
2.26 常備便飯 地面等渣物。來客中師一名新進員 工商稅成體版 / 史金燕																					

史侯史
彭意雲
初 蔣 薇

- 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 邱育勳 第 16 頁 共 27 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：老八自助餐 餐廳負責人：賴傳清 檢查日期：113年2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	15	14	26
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。	衛	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。	生	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。	獲	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。	剩	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。		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
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。		5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）		4	4
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°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。		5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。		5	5
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
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、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。		4	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		5	5

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	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。		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。		3	6	
其 他	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。		5	5	
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形		5	5	
	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	
	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	2	
	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、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/	2	
	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。		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	/	

備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	賴 清 青
	15				
	19				
	26	碗 碗			
2026. 碗碗 澱粉殘留陽性 / 所有油炸					

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合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 碎存勤 第 18 頁, 共 27 頁
 線上簽核文件列印 - 第 47 頁 / 共 56 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：荷香園


餐廳負責人：

檢查日期：113年2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	15	19	26
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。	衛	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。	生	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。	護	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。	習	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。		3	4
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	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）。		4	3
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。		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）		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
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。		5	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。		5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。		5	5
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	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。		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℃以下、冷藏7℃以下。		5	5

第19頁，共27頁
線上審核文件列印-第48頁/共56頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	5	4																					
	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。	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。	5	5																					
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5																				
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5																				
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																				
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																				
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。		4	4																					
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		3	4																					
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	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																					
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5																					
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		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>15</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>薯籃</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</td> </tr> <tr> <td>26</td> <td>薯籃</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</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	15				19	薯籃	紅茶	紅茶	26	薯籃	紅茶	紅茶				
	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																				
	15																							
	19	薯籃	紅茶	紅茶																				
	26	薯籃	紅茶	紅茶																				
																								

- 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  第 27 頁 主 27 頁
 線上簽核文件列印 - 第 49 頁 / 共 56 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：凍心炸冰淇淋 餐廳負責人：

檢查日期：113年2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	15	19	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	5	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包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。	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	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。	5	5	5
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	5	5	5
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	5
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	5	5
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	5	5	5
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	5	5
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	5	5	5
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	5	5
18. 熱存食品中心溫度應在60°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	5	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	5
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	5	5	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	5

第2頁 共27頁
線上簽核文件列印-第50頁/共56頁

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	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。	X	X																						
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	X	X																						
	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																						
	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。	X	X																						
	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、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X																							
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	5	5																							
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	3																							
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																							
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>15</td> <td>————</td> <td>————</td> <td>————</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>————</td> <td>————</td> <td>————</td> </tr> <tr> <td>26</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	15	————	————	————	19	————	————	————	26	————	————	————							邱 邱 邱 玉 玉 玉 香 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																					
	15	————	————	————																					
	19	————	————	————																					
	26	————	————	————																					

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

檢查人員 林存勳 第 22 頁 共 27 頁

線上簽核文件列印 - 第 51 頁 / 共 56 頁

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1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	15	19	26	
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	衛	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。	告	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	請	5	5
	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。	製	5	5
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。		3	3
	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
	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
	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
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。		4	4
	10. 食品及容器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。		4	4
	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
	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
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。			
	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)			
	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
	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
	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
	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
	19. 工作日誌紀錄必須確實		5	5
備註/簽名	黃 之 敏	黃 之 敏	黃 之 敏	

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

學務長

第23頁，共27頁

線上簽核文件列印 - 第52頁/共56頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱：愛在蔬食

餐廳負責人：

檢查日期：113年2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	15	17	26
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。	衛	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。	李	3	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	楊	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。	楊	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。	李	3	3
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。		3	3
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
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。		3	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。		X	X
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。		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
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分，不符合者0分)		X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。		4	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
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	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、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。		4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。		3	3
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下。		5	5

第24頁 共27頁
線上審核文件列印-第53頁/共56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、腐敗等退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	3	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。	3	3																						
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4																						
	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°C以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	5	5																					
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打X)	X	X																					
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																					
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4																					
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	X	X																					
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者5分、有殘留反應者2(含)分以下)		4	4																						
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打X)(試紙未變色者5分、游離脂肪酸0.5%-1.5%者4分、游離脂肪酸2%以上者2分(含)以下)		X	X																						
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5																						
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者2分(含)以下/請註明違反事項		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>19</td> <td>————</td> <td>————</td> <td>————</td> </tr> <tr> <td>26</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	19	————	————	————	26	————	————	————												
	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																					
	19	————	————	————																					
	26	————	————	————																					

郭子奇

- 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 郭子奇 第 27 頁

線上簽核文件列印 - 第54頁/共56頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 享受煮義 餐廳負責人: 李松楠 檢查日期: 113年2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	15	17	26
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	5	5
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包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。	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	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。	X	X	X
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。	X	X	X
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	5	5
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	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。	5	5	5
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5
22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	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)	5	5	5
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	5	5	5
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	5	5
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下,不超過裝載量之效果。	5	5	5

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	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。	5	5																										
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	5	5																										
	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°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																										
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																										
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X																										
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	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。	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																										
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>15</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>26</td> <td>X</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	15	X	X	X	19	X	X	X	26	X	X	X									李松翰 李松翰 李松翰			
	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																									
	15	X	X	X																									
	19	X	X	X																									
	26	X	X	X																									

- 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 李松翰 第 27 頁 共 27 頁
 線上簽核文件列印 - 第 56 頁 / 共 56 頁