

簽 於 衛生保健組

日期：114年11月17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10月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪山校區：

- (一)巧麒早餐店：雞蛋和熟食之餅皮及鮪魚置放距離太接近、食品添加物區和置放之食材不符，以上問題已改善，持續追蹤。
- (二)麵麵聚到：10月9日未依規定留存檢體，此問題已改善，持續追蹤。
- (三)彭爸麵食館：冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，此問題已改善，持續追蹤。
- (四)老媽廚房：10月23日及10月27日依規定留存檢體，以上問題已改善，持續追蹤。
- (五)7-11便利商店：一批飲料進貨直接放置地上，此問題已改善，持續追蹤。

二、八甲校區：

- (一)圓廳一樓用餐區及二樓響食小吃垃圾回收區：前一日晚餐後廚餘、垃圾、紙餐盒未收拾，於11月初完成改善，持續追蹤。
- (二)美而美早餐：冷凍、冷藏冰箱溫度問題，於11月初完成改善，持續追蹤。
- (三)自助餐：冷凍櫃溫度問題，於11月初完成改善，持續追蹤。新進員工未完成體檢，持續追蹤中。
- (四)本學期新攤商：午續勝食堂、活力食堂、食坊美食餐坊：表單記錄及餐飲衛生相關作業持續輔導中。



裝  
訂  
線

會辦單位：資產經營管理組

裝



訂

線



第一層 決行  
承辦單位

校聘 護理師 林宜萍	1117 1001	校聘 護理師 林宜萍	1117 1640
衛生保健組 組長 高淑芳	1117 1216		
學生 事務長 林本炫	1119 0610		

第一層 決行  
會辦單位

有關兩校區攤商餐飲衛生缺失部分，轉知攤商改善辦理。

技正 陳舜傑	1119 1347
資產經營管理組 組長 吳聲傑	1120 0903
總務長 林坤彥	1120 1612

第一層 決行  
決行

綜合校務組 組長 郭俐君	1121 0830
主任 秘書 蔡豐任	1121 0905

閱。如有缺失，業管單位請要求攤商限期改善。

校長 侯帝光 1124 0625

裝

訂

線



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

114年10月份餐飲衛生稽核報告(三)修正版

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
會堂滿 六款店	1. 9日作業區有紙箱及空瓶，要求搬離。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
巧麒早餐 店	1. 9日打卡線有污漬，建議定時清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 13日雞蛋和熟食之餅皮、鱈魚置放距離太接近會增加風險。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 13日食品添加物區和置放之食材不符。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
愛在蔬食 素食	1. 9日採集檢體未符合200克之規定。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 9日食材進貨未立即拆卸紙箱。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 9日電扇髒污應定期清理。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	4. 9日冰箱手把應隨時保持潔淨，避免交互污染。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	5. 13日豆製品易腐壞，建議覆蓋及立即置入冷藏。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	6. 28日冷凍庫應定時除霜，避免影響凍藏溫度。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
荷香園麵 麵俱到	1. 9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
彭爸麵食 館	1. 9日冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
老媽廚房	1. 9日冰箱手把應隨時保持潔淨，避免交互污染風險。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 13日裝置板豆腐之木製容器易發黴，風險較高，建議上游豆腐商可改用不銹鋼材質之容器。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 28日未依規定留存每日之檢體200克。(缺23日及27日)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
7-11便利 商店	1. 9日及13日拆卸之紙箱放置營業所，易有蟲卵病媒，應清除不可置留現場。(28日追蹤已改善)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 9日營業所紙箱及空瓶，要求搬離。(13日追蹤已改善)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 9日及13日一批飲料進貨時直接放置地上。(28日追蹤已改善)	<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，持續追蹤並紀錄為缺失超過3次者，即依合約條款處置，罰款2000元

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

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

製表人：張慈軒 114.10.28

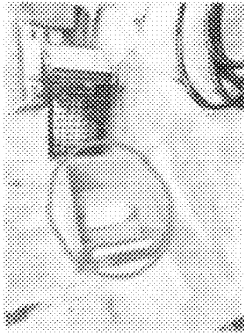
單位主管：

張慈軒



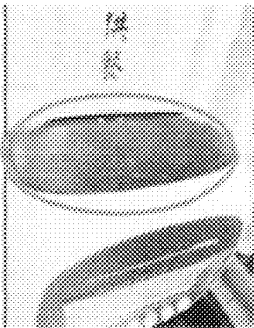
二坪校區 114 年 10 月衛生稽查缺失照片

小食堂滷味餐飲店

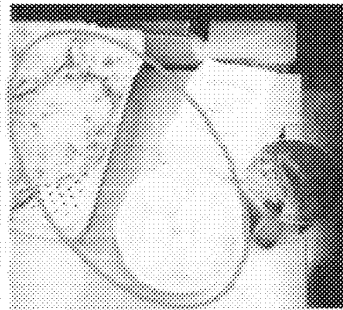


9 日作業區有紙箱及空瓶，要求撤離。

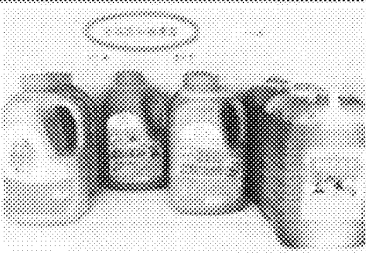
巧麒早餐店



9 日打卡鐘有污漬，建議定時清潔。

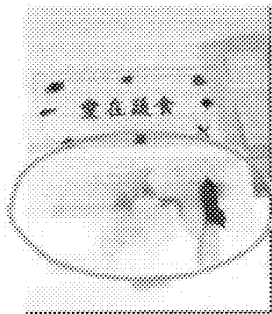


13 日雞蛋和熟食之餅皮、魷魚放相近增加風險

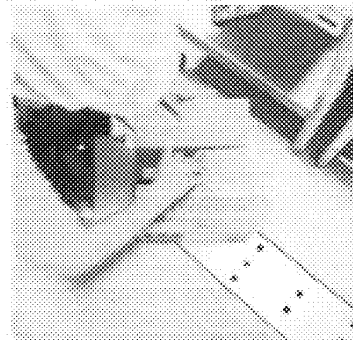


13 日食品添加物區和置放之食材不符。

愛在蔬食素食

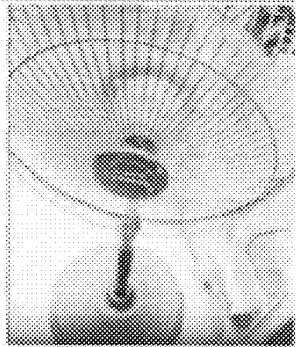


9 日採集檢體未符合 200 克之規定。

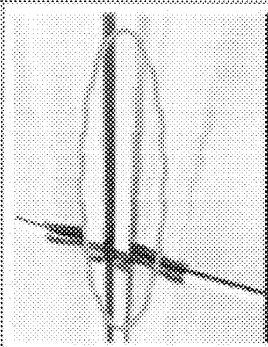


9 日食材進貨未立即拆卸紙箱。

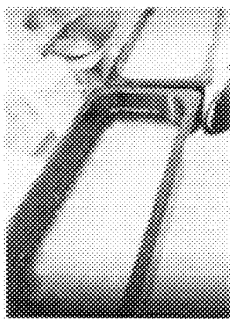
二坪校區 114 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁



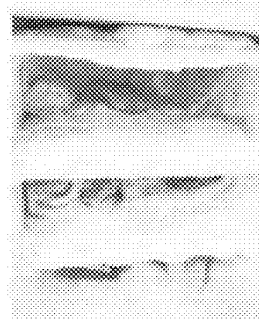
9 日電扇髒污應定期清理。



9 日冰箱手把應隨時保持潔淨，避免交互污染。

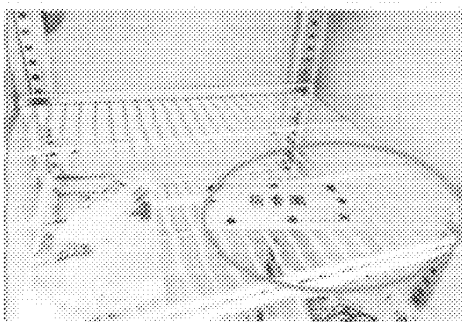


13 日豆製品易腐壞，建議覆蓋及立即置入冷藏



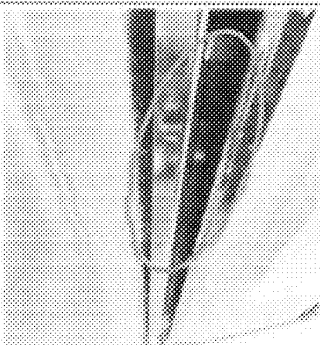
28 日冷凍庫應定時除霜，避免影響凍藏溫度。

荷香園麵麵聚到

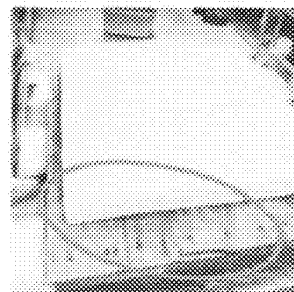


9 日本依規定留存檢體。

老媽廚房



9 日冰箱手把應隨時保持潔淨，避免交互污染風險。



13 日裝置板豆腐之木製容器易發黴，風險較高，建議  
可改用不銹鋼材質之容器。

二坪校區 114 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁



28 日未依規定留存每日之檢體 200 克。(缺 23 日及 27 日)

彭爸麵食館

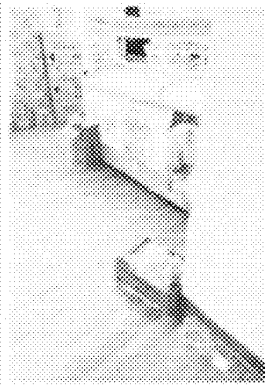


9 日冷凍冰箱結霜不利冰凍溫度，應定期除霜。

7-11 便利商店



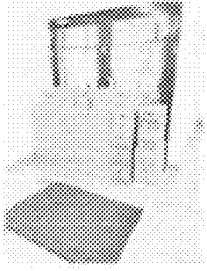


9 日拆卸之紙箱放置營業所，易有蟲卵病媒，應清除不可置留現場。(28 日始能處理)



9 日飲料進貨時直接放置地上。(13 日追蹤已改善)

二坪校區 114 年 10 月衛生稽查缺失照片 共 4 張

	
<p>9 日一批飲料進貨時直接放置地上。(28 日追蹤已改善)</p>	<p>13 日拆卸之紙箱放置營業所，易有蟲卵病媒，應清除不可置留現場。(28 日追蹤已改善)</p>
	
<p>13 日一批飲料進貨時直接放置地上。(28 日追蹤已改善)</p>	

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月修正

名稱: 7-11 便利商店

檢查日期: 114年 10月

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

檢查日期/週數		9	13	22	28
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲，塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊	4	4	4	4
	2. 設置洗手設備(洗手乳、乾手設施)、消毒設備施，並張貼食品從業人員洗手步驟圖示	4	4	4	4
	3. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	5	4	4
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汗漬、積垢現象。	4	4	4	4
	6. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	3	3	3	3
	7. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	3	3	4	4
	8. 清潔用具、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應存放於固定場所，不得放置於食品作業區。	3	4	4	3
	9. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販售場所或倉儲區。	2	2	2	3
	10. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	11. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	12. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	2	2	4	4
	13. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	4	5	5	4
	14. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	5	5	4
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	4	4
	16. 冷藏冷凍食品驗收後應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)	3	4	4	4
	17. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，盡速移離不得留置販售場所。	4	4	4	4
	18. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	4	4	4	4
	19. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	3	4	3	4
	20. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造養生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	4	4	4	4
	21. 工作日誌紀錄必須確實。	4	4	4	4
備註/簽名		李萬德	李萬德	李萬德	李萬德

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

檢查人員

張義軒

單位主管



題號復制

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: 何香園

餐廳負責人: 梁文光

檢查日期: 14年10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	9	13	22	24
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮當有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4	4
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裹和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	3
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	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	3	4	3
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	4	4	4
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	3	4	3
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	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。	3	3	4	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度、保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損，標示當符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，標速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下。	4	4	4	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	3																							
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																							
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、滅殺食品(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。	3	4	3	4																							
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																							
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	3																							
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4																						
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 缺 10/8 核體	2	3	4	4																						
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰塊應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																						
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	3	4	4																						
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		4	4	4	4																							
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		X	X	X	X																							
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X																							
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分, 游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																							
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4																							
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項																												
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	檢測熱藏食品名稱	9	湯碗			13	湯碗			22	湯碗			28	湯碗						
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								
	9	湯碗																										
	13	湯碗																										
	22	湯碗																										
28	湯碗																											
<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>																												
檢查人員	張福軒	單位主管																										

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 晨下樓台 餐廳負責人: 陳雲琴 檢查日期: 14年10月

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

檢查日期/週數	9	13	22	28
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	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	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	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	4	5
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	3
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、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	3
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
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。	3	4	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應貼顯標識並專區放置。	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	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	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下。	4	4	4	4

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4	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、腐敗等得退貨，罐頭食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4	4																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	3	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、食品容器器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																							
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																							
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																							
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	4	4	4	4																							
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	3	3																							
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																							
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																							
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 2(含)分以下)	4	4	4	4																							
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分，游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分，游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	X	X	X	X																							
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4																							
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																							
	備註及建議負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	檢測熱藏食品名稱	9	湯碗	/	/	13	湯碗	/	/	22	湯碗	/	/	28	湯碗	/	/			
日期		檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								
9		湯碗	/	/																								
13		湯碗	/	/																								
22		湯碗	/	/																								
28	湯碗	/	/																									
				陳																								
				陳																								
				陳																								
				陳																								

- 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紀錄由餐商簽認，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 張慈軒 單位主管 張淑芬

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 石江麻辣餐廳 負責人: 張流 檢查日期: 114年 10月

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

檢查日期/週數	9	10	11	12
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	3	3	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲, 塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4	4
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	4
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	5	5	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	3	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分、防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、檯板、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乾乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
17. 廚房內及其調理區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	3	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	4	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)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	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	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、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	3	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 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	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	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，腐敗食品(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、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																				
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	4	4																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																			
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																			
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		4	4	4	4																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																				
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應餐食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4																				
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X																				
備註及建議/負責人簽章	<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>9</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>不銹鋼盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	湯碗			13	不銹鋼盤			22	湯碗			28	湯碗						
	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	湯碗																							
	13	不銹鋼盤																							
	22	湯碗																							
28	湯碗																								

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：最左蔬食 餐廳負責人：賴信宏 檢查日期：114年10月

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

檢查日期/週數	9	13	20	28	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	5	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	3	4	4	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	4	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。	4	4	3	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	4	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	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	3	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	3	3
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	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）	3	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	4	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。	3	4	4	4
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	3	4	4	4
原(物)檢驗及記錄	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、運貨日期、運貨量等)	3	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	2	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。	3	4	4	4

存衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	3	2	3	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架, 或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	3	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。	3	3	4	2	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	3	
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置機板或層架放置, 不得置放於地面。	3	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	3	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溶性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 <i>少於200克</i>	2	3	4	4
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰錘應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	4	3	3
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	3	4	4
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量, (無油炸者打 X)		X	X	X	X	
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查, (無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		X	4	X	X	
40. 油炸油游離脂肪酸檢查, (無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分, 游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	2	X	
備註及建議負責人簽章	註明: 調味料在消毒工作可清除, 不需留管理場, 如燈消毒					
	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 *張麗軒* 單位主管 *張麗軒*

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 巧製早餐 餐廳負責人 陳段長 檢查日期: 114年 10月

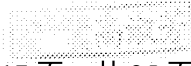
檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	9/13	22/28
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、手鍊，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	5
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋，防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	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）。	3	4
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4
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	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℃ 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。	4	4
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
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，持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排除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4
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數量之 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。	4	4

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	4	4	4	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。	3	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。	2	3	2	4																			
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																			
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																		
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	3	4																		
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰錘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	4	4	4	3																		
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	3	3																		
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																		
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		4	4	4	4																			
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		3	4	4	4																			
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		4	4	4	4																			
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4																			
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	√																			
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>9</td> <td>花籃盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>花籃盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>花籃盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>花籃盤</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	花籃盤			13	花籃盤			27	花籃盤			28	花籃盤		
	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																				
	9	花籃盤																						
	13	花籃盤																						
	27	花籃盤																						
28	花籃盤																							
				導 東 導 導																				
				導 東 導 導																				
				導 東 導 導																				
				導 東 導 導																				

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: 彩色舞臺餐廳 負責人: 彭雅朝 檢查日期: 114年 10月

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

檢查日期/週數	9/13	2/28	
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	3	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	4	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	3
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	4	4	4
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	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、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	4	3
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 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, 保持水箱清潔。	3	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類棄存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應於除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過其載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下, 冷藏 7°C 以下	3	4	4

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	4	4	3																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、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。	3	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虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	3	4	4	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，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	4	4	4																								
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																								
	39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	3	4	4	4																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	X	X	X	X																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																								
	備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1/9</td> <td>湯盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯盤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>湯碗</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	檢測熱藏食品名稱	1/9	湯盤			13	湯盤			22	湯碗			28	湯碗									
日期		檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																									
1/9		湯盤																											
13		湯盤																											
22		湯碗																											
28	湯碗																												

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紀錄由餐商簽認，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

張惠軒

單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 小食堂 餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 110年10月

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

檢查日期/週數	9	13	22	28
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	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	4
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4	4
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	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	3
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏,易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	3
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	4	4	4
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類設置層架、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)。	3	3	3	4
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	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。	3	3	4	3
18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	3	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	2	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下	4	4	4	4

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	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	3																				
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	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檯板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4	4	4																				
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																			
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																			
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																			
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	3	3	3																			
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	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、容器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		4	X	X	X																				
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																				
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應應食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4																				
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X																				
備註及建議/負責人簽章	<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																	<p>黃 蔭 蔭</p> <p>蔭 蔭 蔭</p> <p>蔭 蔭 蔭</p>			
	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 300 元/日, 逐日罰款。

檢查人員 蔭蔭 單位主管 蔭蔭

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: 老媽廚房 餐廳負責人: 蔡美齡 檢查日期: 114年10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/題數	9	13	22	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	5	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	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裝和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	4	4
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	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	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	3
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	5	4	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。	3	4	4	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)。	X	X	X	X
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	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	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	3
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4	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°C 以下, 冷藏 7°C 以下。	4	4	4	4

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	4	0	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	0																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	0	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虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4																						
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	2																						
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰錘應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																						
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	4	4	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	4																							
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分, 游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																							
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應隔食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	4																							
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X																							
備註及建議 負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>餐盤</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	檢測熱藏食品名稱	9	湯碗	/	/	13	湯碗	/	/	22	餐盤	/	/	28	湯碗	/	/				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								
	9	湯碗	/	/																								
	13	湯碗	/	/																								
	22	餐盤	/	/																								
28	湯碗	/	/																									
	普	普	蔡美齡	劉若欣																								
	喜	喜	龍	代																								
	楊	楊																										

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

檢查人員 張意軒 單位主管 張意軒

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: 蓬萊自助 餐廳負責人: 賴清政 檢查日期: 114年10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	7/13	22	28		
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	5	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾機、廚餘桶應加蓋，防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4	4	3
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	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。	3	3	4	3
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	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）。	3	4	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	3
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	4	4	4	4
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	3	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下。	4	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	3	4	4																							
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																							
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨，鍋爐食品(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	3																							
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	3	4	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																							
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	4																							
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之美類應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	4																							
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																							
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	3	4	3																							
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																								
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	4																								
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	4	4	4	4																								
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	4	4	4	4																								
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應應食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4																								
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																								
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>湯碗</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>湯碗</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	檢測熱藏食品名稱	9	湯碗	/	/	13	湯碗	/	/	22	湯碗	/	/	28	湯碗	/	/				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								
	9	湯碗	/	/																								
	13	湯碗	/	/																								
	22	湯碗	/	/																								
28	湯碗	/	/																									
		陳梅真	賴傳政	陳梅真																								
		陳梅真	賴傳政	陳梅真																								
		陳梅真	賴傳政	陳梅真																								
		陳梅真	賴傳政	陳梅真																								

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 張蕙軒 單位主管 張蕙軒

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 114年10月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓盛)	<p>10月15日：</p> <p>美而美早餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍庫A溫度計損壞、冷凍庫B-5℃</li> <li>2. 冷藏庫B: 15℃</li> </ol> <p style="padding-left: 40px;">下午4時30分再度檢查冰箱溫度，仍不符規定。</p> <p>自助餐：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍櫃-3.8℃；下午4時30分再度檢查冰箱溫度，仍不符規定。</li> <li>2. 尚有一名員工未完成體檢。</li> </ol> <p>10月22日</p> <p>美而美早餐：冰箱溫度不符規定未改善、溫度計損壞未更換。</p> <p>自助餐：冰箱溫度不符規定未改善</p> <p>10月28日</p> <p>餐食小吃：前一日晚餐後廚餘、垃圾、紙餐盒未收拾移離用餐區、未覆蓋，直接暴露於環境中。</p> <p>一樓用餐區：前一日晚餐後廚餘、垃圾、紙餐盒未收拾移離用餐區、未覆蓋，直接暴露於環境中。</p>	<p>■於11月初完成改善■ 持續追蹤</p> <p>■於11月初完成改善■ 持續追蹤 ■尚未能在現場查</p> <p>■於11月初完成改善■ 持續追蹤</p> <p>■於11月中完成改善■ 持續追蹤</p> <p>■於11月初完成改善■ 持續追蹤</p>
午瑞勝食堂	表單記錄輔導、餐飲衛生相關作業輔導	
活力食堂	表單記錄輔導、餐飲衛生相關作業輔導	
食巧美食餐坊	表單記錄輔導、餐飲衛生相關作業輔導	
7-11便利商店	地面落葉多	■持續追蹤
<p>以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並記錄為缺失點重複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**

單位主管：

擬：陳核

11/3/2025





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：活力食堂 餐廳負責人：                     檢查日期：114年10月

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

檢查日期/週數	8	5	20	23	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	3	3	3	3
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及飾物等。	4	4	4	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	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	3
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	4
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋，防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	3	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔，如蓋並具完整密合性。	4	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認接觸面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	3	3	3
	13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	3	3	3	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。	5	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）	4	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	4
	18. 無存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調理後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄：冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	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	5
	22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
原(物)料驗收及裝	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	3	3	3	4
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	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。	4	4	4	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	3	3	3																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																								
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	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	3	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放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4	4																								
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	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	5	5	5																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																								
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	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)	5	5	5	5																									
39. 餐具、食器殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	5	5																									
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	4	5	X	X																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	4																									
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																									
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測器具/食品名稱</th> <th>檢測結果</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>鐵器(餐盤)</td> <td>合格</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>餐盤</td> <td>合格</td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>餐盤</td> <td>合格</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	檢測器具/食品名稱	檢測結果	備註	8	鐵器(餐盤)	合格		15	餐盤	合格		22	餐盤	合格										5	5	5	5
	日期	檢測器具/食品名稱	檢測結果	備註																									
	8	鐵器(餐盤)	合格																										
	15	餐盤	合格																										
	22	餐盤	合格																										
8. 手盤油船殘留法性、雜事台放入水吸力程序、後餐台各區																													
15. 雜事熱電汗算 厨餘回收袋油回收																													
22. 雜事台衛生保區																													

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 **林秀勤** 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: 茶館 餐廳負責人: 張彩琴 檢查日期: 110年 10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	15	15	22	28
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	2	3	3	4
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	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。	4	4	4	
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	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	4	3
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏，易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4	4	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	4	4	3
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	3	3	3
11. 盛裝食品之容器應清潔，加蓋並具完整密合性。	3	3	3	4
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3	3
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	2	3	2	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	3	4
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	2	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）	3	3	3	X
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調製後，置於室溫下販售不得超過 3 小時，違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	5	5	5	5
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄: 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上、冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰霜清潔。	5	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	5
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
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排除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下, 冷藏 7℃ 以下。	4	4	4	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	4	3																							
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																							
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨, 罐頭食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																							
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	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檯板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5																							
	其他																											
33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5	5																								
34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5																								
35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X	X																								
36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	3	3	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。	3	3	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	3																								
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X	X																								
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	X	X	X	X																								
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5																								
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																								
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐食食品名稱</th> <th>檢測製蔬食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>餐盤(湯)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐食食品名稱	檢測製蔬食品名稱	檢測熱藏食品名稱	8	餐盤(湯)			15				22											
	日期	檢測餐食食品名稱	檢測製蔬食品名稱	檢測熱藏食品名稱																								
	8	餐盤(湯)																										
	15																											
	22																											

- 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發認, 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 志 強 單位主管 林 志 強



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。	2	2	2																																	
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	>	2	2																																	
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	3	3	3																																	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	3	3	3																																	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	3	3	3																																	
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及鍋餐應改放置鐵板或層架放置，不得置放於地面。	3	3	3																																	
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4																																	
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。 (250g 以上)	X	3	3																																	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	X																																	
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	X	X	X																																	
	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。	3	3	3																																	
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X																																	
	39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X	X																																	
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)	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。	X	X	X																																	
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																																	
	備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐食/食品名稱</th> <th>檢測</th> <th>食品名稱</th> <th>檢測</th> <th>食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>22</td> <td>餐盤</td> <td>合格</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>28</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> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		日期	檢測餐食/食品名稱	檢測	食品名稱	檢測	食品名稱	22	餐盤	合格				28																		<p>8.15 輔導看評表內容紀錄方法及各項作業標準          廢油、廚餘回收、工作人員衛生          22 輔導僅餐區          28 全行檢收及紀錄標準</p>			
日期		檢測餐食/食品名稱	檢測	食品名稱	檢測	食品名稱																															
22		餐盤	合格																																		
28																																					

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【餐廚衛生檢查不合格(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 **林秀勤**

單位主管

**林秀勤**

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月修正

名稱: 7-11 檢查日期: 114年 10月

檢查日期/週數		8	15	22	29
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服,隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油,不得佩戴首飾,頭髮應束綁整理整齊	3	3	3	3
	2. 設置洗手設備(洗手乳,乾手設施)、消毒設施,並張貼食品從業人員洗手步驟圖示	5	5	5	5
	3. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。 烹調器具應保持清潔,不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	4
	6. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4
	7. 垃圾桶、廢餘桶應加蓋、防漏,易清洗,並適應適當分類存放,每日適時清理垃圾及資源回收物,不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所。	4	4	4	4
	8. 清潔用具、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應存放於固定場所,不得放置於食品作業區。	4	4	4	4
	9. 拆除之外包紙箱,應儘速移離不得存放於販售場所或倉儲區。	3	3	3	3
	10. 地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	3	3
	11. 生、熟食應完全區隔,防止生熟食交叉污染。	4	4	4	5
	12. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車,離牆離地置放,容器應保持清潔。	5	5	5	5
	13. 販售熱存食品中心溫度應在60℃以上,冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	5	5	5	5
	14. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰霜清潔。	5	5	5	5
	15. 冰霜盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5
	16. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中,離開冷藏冷凍環境不得超過30分鐘(補貨)	5	5	5	5
	17. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形,待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置,儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5
	18. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5
	19. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等,應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5
	20. 其他食品安全衛生管理,標示(豬原料牛肉來源標示),禁止含基因改造隻生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	5	5	5	5
	21. 工作日誌紀錄必須確實。	5	5	5	5
備註/簽名	10.22 林秀齡 10.23 林秀齡 林秀齡				黃明輝 黃明輝 黃明輝

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業者簽認，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

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: 原元餐館 餐廳負責人: 李世銘 檢查日期: 110年 10月

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

檢查日期/週數	8/15	22	29
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飾物等。	4	4	3
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	3
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	4
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋, 防漏, 易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	3	4	2
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	3	4
8. 作業場所排水設施順通暢, 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, 以判區分, 防止生熟食交叉污染。	3	3	3
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、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	3
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	3	3
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台面及地面。	3	3	3
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4
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菌劑、清潔用品。	3	3	3
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	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)	X	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。	2	2	2
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	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	2
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等), 防止變質及受到污染。	4	4	4
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	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°C 以下, 冷藏 7°C 以下。	2	2	2

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理，食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存，入庫須標示日期，以先進先出為原則，不得留置過期食品。	3	3	3	3																											
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各10公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4	4																											
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	4																											
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																											
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4	4																											
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	5	5	5																											
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5	5																										
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於7℃以下冷藏冰箱48小時記錄備查。	2	5	5	5																											
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打X)	X	X	X	X																											
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	3	3	3																											
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	4																											
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打X)	5	5	5	3																											
	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)	5	3	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	5																											
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	5	5																											
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者2分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X	X																											
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>餐盤(自助餐)</td> <td><del>紅香</del></td> <td><del>白香</del></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>餐碗</td> <td><del>紅香</del></td> <td>白香</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td><del>餐盤</del></td> <td>紅香</td> <td><del>白香</del></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	8	餐盤(自助餐)	<del>紅香</del>	<del>白香</del>	15	餐碗	<del>紅香</del>	白香	22	<del>餐盤</del>	紅香	<del>白香</del>									曾	曾	曾	曾
	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																												
	8	餐盤(自助餐)	<del>紅香</del>	<del>白香</del>																												
	15	餐碗	<del>紅香</del>	白香																												
	22	<del>餐盤</del>	紅香	<del>白香</del>																												
	<p>8. 留樣不足。</p> <p>15. 是白碗，(試紙於菜餚內)0分=餐在餐=白碗0分</p> <p>試紙於菜餚內(試紙)0分=餐在餐=白碗0分</p> <p>試紙於菜餚內(試紙)0分=餐在餐=白碗0分</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。</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>																															
	檢查人員	林秀勤			單位主管																											

康元餐飲(同慶)

10-15 美爾美(總) 1 冷凍庫 溫度計溫度 (1) 冷藏 5°C

冷凍庫 = -5°C (2) 冷藏 15°C

常用冷藏冰櫃 4°C 及 5°C

測量電熱水塔 25°C

磁棒冷熱管, 從運貨到解凍定額 2 兩天內固定, 重新  
運貨, 冷凍解凍庫前次運貨 (~~前~~ 前次剩餘貨物到  
小環式冰櫃 - 解凍冰櫃) 會路水塔

助餐 = 冷凍櫃 - 5°C 是家醫  
員工每天運貨一次, 前一次運貨合格數量未切  
完取用; 此冷凍櫃功能在解凍運貨合格向手凍以  
供第二、三日運貨調用。

相樹登 = 磁棒冷庫 6°C

磁棒冷庫, 運轉作業區仍同熱 (之前測試為 32°C)  
曾經理簽字, 近日應增置一個相樹登  
新裝

助餐 = 1 人尚標成體檢, 單面款技術士記  
(液珠)

4 號 美爾美冰箱溫度

1 號 = 冷藏 8°C 冷凍 -8°C

2 號 = 冷藏 5°C 冷凍 -10°C

4 號 = 冷凍 -10°C

助餐 = 冷凍 -2.3°C

10-22 美爾美冰箱溫度 (續下頁)

1 號 = 冷藏 10°C 冷凍 -10°C

2 號 = 冷藏 8°C 冷凍 -10°C

4 號 = 冷凍 -10°C

3 號 = 溫度計壞



10.22 (續)

自助卷：於凍水庫 -8°C

餐盒小吃：全凍 -10°C 冰藏 2°C 單軌到 1/17

10.22 餐盒小吃：前一日期鮮果例粉量、紙便當(使用過)密  
卡收拾好裝成裝置於保潔袋中，直接放  
置用卷區；垃圾未投部例。

自助卷：全藏 溫度 11°C 結實觀察

桐樹卷：油炸油酸價第二拾號是 單軌到 1/17

樓下用卷區：前一日期、原條、免洗卷及包石回  
卷區未清除，把卷成卷蓋 單軌到 1/17

