

餐飲衛生紀錄表單簡介

衛管師：林秀勤

廚餘委託回收清除契約書

一、 委託者：_____ 電話：_____

地址：_____

二、 受託者：_____ 電話：_____

地址：_____

三、 委託事項

1. 預計交付量：_____公斤

2. 回收頻率：_____次/週

3. 委託有效期間：_____年_____月_____日~_____年_____月_____日

四、 受託者收受後流向交代(務必詳填)

1. 清除公司：_____ 電話：_____

地 址：_____

2. 再利用/處理公司：_____ 電話：_____

地 址：_____

委託者簽章

受託者簽章

日期：_____年_____月_____日

日期：_____年_____月_____日

說明：本簡易契約書一式二聯，第一聯由委託者收存備查、第二聯由受託者收存備查。

依廢棄物清理第 36 條訂定之「事業廢棄物貯存清除處理方法及設施標準」第 43 條規定，於清除前應先與受託處理者簽訂書面契約或取得執行機關出具同意處理之證明文件，並應與受託清除者簽訂書面契約。另依同法標準第 15 條規定，事業自行或委託清除其產生之事業廢棄物至該機構以外，應記錄清除廢棄物之日期、種類、數量、車輛車號、清除機構、清除人、處理機構及保留所清除事業廢棄物之處置證明。如有違反前開規定者，以廢棄物清理法第 52 條予以處分。



畜牧場登記證書

農畜牧登字第 120786 號

下列登記事項，經核符合畜牧法及畜牧法施行細則之規定，應准登記，合行發給證書，此證。

登記事項

- 一、場名：
- 二、負責人：
- 三、場址：



四、場地面積：4695平方公尺

五、主要畜牧設施：

鹿舍2棟518.53平方公尺，飼(割)料調配室1間31.05平方公尺，倉儲設施2間40.62平方公尺，運動場2038.11平方公尺，圍牆210公尺，空地1785平方公尺，死廢畜禽廢棄物委託化製廠處理，以下空白

六、飼養家畜禽種類及規模：

鹿250頭，以下空白

臺南市政府

市長賴清德

中華民國 101 年 12 月 26 日



廢食用油委託回收清除契約書

一、委託者：_____ 電話：_____。

地 址：_____。

二、受託者：_____ 電話：_____。

地 址：_____。

三、委託事項

1.預計交付量：_____ 公斤

2.回收頻率：_____ 次/月（週）

3.委託有效期間：____年____月____日~____年____月____日

四、受託者收受後流向交代（務必詳填）

1.清除公司：_____。

地 址：_____。

2.再利用/處理公司：_____。

地 址：_____。

委託者簽章

受託者簽章

日期：____年____月____日

日期：____年____月____日

臺中市政府環境保護局廢棄物清除許可證

101 中市廢清字第 457-01 號

茲據 肯耐環保工程有限公司 申請廢棄物清除許可證經核與公民營廢棄物清除處理機構許可管理辦法之規定相符，准予發給此證。

許可事項如下：

機構名稱：

地址：

組織：有限公司

負責人姓名：

住址：臺中市外埔區大同里中山路 220 巷 2 號

身分證明文件字號：L221467810

級別：乙級

許可期限：至 106 年 06 月 12 日

營業項目：一般廢棄物及一般事業廢棄物
(許可清除廢棄物之種類以附表為準)
清除廢棄物之種類、數量：如附表
(附表不得與許可證分開使用)

局長劉邦裕

中華民國 101 年 06 月 12 日

廢棄物清除許可證號碼：97中市廢清字第153-4號

廢棄物種類	廢棄物代碼	每月許可數量	備註
動植物性廢棄物 廢塑膠 廢橡膠 廢玻璃、陶瓷、磚瓦(粉、塊、屑等)及黏土廢棄物 廢紙 廢木材 廢金屬 非有害廢觸媒 廢皮革 一般垃圾 廢物品 以下空白	D-01(不含 D-0104) D-02 D-03 D-04 D-06 D-07 D-13 D-14 D-16 D-18 D-19 以下空白	每月 140 公噸以下 以下空白	一、清除機構須依據廢棄物清理法及相關法令規定，清運至事業單位委託指定合法地點妥適處理，不得任意設置貯存場或轉運站。 二、清運車輛車號： 348-QS
動植物性廢棄物(水肥或糞尿等廢棄物) 以下空白	D-0104 以下空白	每月公噸 3005 公噸 以下 以下空白	清運車輛車號： 770-RF 195-RX 0223-NS 7K-8180 507-TL 0970-SH 以下空白

國立聯合大學餐廳每日衛生檢查項目

壹、工作人員衛生檢查

1. 無感冒嘔吐、腹瀉症狀 手部皮膚無傷口、皮疹、發炎等情形
2. 指甲已修剪 未配戴飾物 著整潔淺色工作衣帽
3. 工作前如廁後確實洗手 工作中未吸煙、嚼檳榔

貳、工作環境衛生檢查

1. 工作場所無飼養牲畜 保持四周環境整潔
2. 紗窗、紗門及天花板無破損
3. 足夠洗手設施（流動水、洗手乳、乾手設備）
4. 食材、食器離地離牆 10 公分以上
5. 排水溝清潔 維持地面乾燥
6. 生食、熟食應分區作業並標示
7. 每日結束營業前應檢查環境，維持清潔乾燥，並緊閉門窗

參、器具清潔維護

1. 每日工作前先擦式檯面 保持檯面清潔乾燥
2. 生、熟食之刀具砧板分開使用並清楚標示
3. 餐具(碗筷盤等)應適當覆蓋收納，不得裸露
4. 環保餐具經高溫殺菌(參考 GHP 三槽式洗滌)並維持乾燥
5. 盛裝食材之容器不得重疊堆放
6. 抹布應隨時洗淨，每日工作結束時應消毒。

對應每日衛生管理自評表

正面

國立聯合大學「學生餐廳攤位衛生管理自評表」

攤商名稱: _____ 年 _____ 月

完成檢查請(v) 留餐內容寫於背面 廢油廚餘回收單據、濾心更換

3月 檢查項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	攤商檢查人員 簽名
	人員衛生檢查	環境衛生檢查	器具清潔維護	冷藏冰箱「℃以下	冷凍冰箱「-8℃	留餐紀錄(詳背面)	校園食材登錄	廚餘傾倒量	廢油傾倒量	截油槽清洗	大掃除(病媒防治(請註明)	水塔清洗	濾心清洗(更換(請註明)	油炸油酸價	
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															
營養師/衛管師							衛保組負責餐飲衛生 稽核業務 護理師								

國立聯合大學校區餐廳食材驗收表↵

驗收項目	驗收標準符合性	不符合之↵ 後續處理
品名	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
規格/數(重)量	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
運送車 <u>清潔及溫控</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
外觀	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
無異味	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
無包裝破損	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
產品標示	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
無過期	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
冷藏產品溫度_____	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合↵	
冷凍產品溫度_____	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 ↵	
驗收者簽名：↵		

驗收章蓋於收據或發票背面一收霍品項驗收

國立聯合大學校區餐廳不同種類食材驗收項目

食材種類	驗收項目
肉品類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 溫體肉無瘀血，肉質生鮮，肉表無污染異物及毛屑，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，肉質表面無出水現象。 2. 冷藏肉品表面溫度 10℃ 以下。 3. 冷凍肉品表面溫度-12℃ 以下。 4. 包裝應清潔完整且標示品名，保存期限需距有效日期期間 1/3 以上。 5. 提供動物用藥相關合格證明。
水產 製品類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 品質生鮮，表面無污染異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，產品氣味正常。 2. 包裝完整、產品標示清楚。 3. 水產品以採購冷凍品為主，表面溫度-12℃ 以下。 4. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。 5. 養殖水產品需檢附動物用藥合格證明。
調理加工 製品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整、標示清楚且風味正常。 2. 冷凍食品表面溫度須達-12℃ 以下。 3. 冷藏食品表面溫度須在 10℃ 以下。 4. 檢附產品自主檢驗合格報告。 5. 原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染或殘留之虞，需檢附相關檢驗合格報告。 6. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。
蛋品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鮮蛋表殼潔淨光滑，蛋殼厚，無破損，無污染雜物。 2. 蛋液黏稠不易散離，未有水樣化現象。 3. 蛋黃有彈性不易破裂。
豆製品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆類製品組織細嫩，氣味佳，無酸臭味及黏液。 2. 無污染雜物。 3. 豆類製品應為非基因改造。
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蔬菜斷口部分水分充盈，無大量泥土附着。 2. 蔬菜葉面光潤，無爛葉，無枯萎，根莖類表面無異物。 3. 檢附殘留農藥檢驗合格證明。 4. 冷藏截切蔬菜需離有效日期期間 1/3 以上，表面溫度為 10 ℃ 以下
乾料食品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整、標示清楚、風味及色澤正常。 2. 食品不得有潮濕現象。 3. 供貨需離有效日期期間 1/3 以上。
備註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 牛肉應加註產地國 2. 黃豆應為非基因改造 3. 生鮮禽品包裝外箱應符合農委會公告使用一次性包材 4. 應符合採購合約內容

張貼於驗收處

聯合大學餐廳攤商紀錄表單總覽

表單名稱	執行頻率	備註	繳交時間
1. 衛生管理自評表	每日		每月
留餐紀錄表(§61)	每餐		
廚餘紀錄	每日	統包商統理執行	
廢油紀錄	每日	統包商統理執行	
大掃除(§66)	至少 1 次/週		
截油槽清洗	至少 1 次/週		
濾心更換	至少 1 次/每學期	視用水量	
2. 冷凍冷藏溫度紀錄表 (§58)	2 次/日	請張貼於每冰箱	每月
3. 食材驗收紀錄表/ (蓋章於送貨單)/	進貨時 逐批執行	【送貨單】背面加蓋【食材驗收項目章】，逐項驗收	每月
4. 環境用藥紀錄表	進貨/領用時		每學期
5. 食品添加物領用紀錄表	進貨/領用時		每學期
6. 餐廳消毒與病媒防治紀錄表 (每學期開學前委外執行，須附收據及照片)(§64)	每學期 1 次委外	每學期結束後 10 天內完成/統包商負責統理執行	完成後 1 週內繳交
7. 水塔清洗 (需附清洗紀錄及照片)	每學期 1 次	統包商負責統理執行	每學期/ 開學前

國立聯合大學 _____ 學年 第 _____ 學期表單繳交情形 _____ 年 月

表單 廠商 名稱	廢油回收契約書 (每學年)	廚餘回收契約書 (每學年)	員工名單 (每學期)	廚師證影本 /每學年彙 整後繳交	體檢表影本/ 每學年彙整 後繳交	病媒防治施作報告 /水塔清洗(由總務處 統一作業) (每學期)
蓮莊						
老八餐飲						
景觀餐廳						
伊品餐食						
荷香園						