

文稿頁面

檔 號：114/030501/ 文號：1140200492
保存年限：3年

簽 於 衛生保健組

日期：114年5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4月份報表」詳如附件，請鑒核。

說明：

一、二坪校區：

- (一)小食堂滷味餐飲店：近營業所之公共區域要清理且保持潔淨(發現疑似病媒排遺)、進口袖子醬無符合法規之中文明確標示要求禁止使用，以上問題已改善。
- (二)蓮莊自助餐：4月16日及30日未依規定留存檢體、4月23日及30日進貨時未依規定標示進貨日期，改善中。
- (三)荷香園麵食館：炸豆皮未有任何標示，不符合校園食材規定要求退貨禁止使用，已改善。
- (四)愛在蔬食素食：分裝食材及裝有白米之藍色塑膠桶容器未標示品名、進貨日期以及保存期限。花生已經發黴且無任何食品標示、進貨之米粉無任何食品標示，要求退貨禁止使用，以上問題已改善。現場自訴為志工之工作人員陳美方及徐秋娘未有餐飲人員規定之體檢報告，並告知現場兩位人員及店長：需配合學校衛生管理辦法取得相關上課時數及餐飲衛生人員體檢後方能繼續做志工。

二、八甲校區：

- (一)康元餐飲(圓廳)：畚箕及廚餘桶積垢，已改善。
- (二)家常便飯自助餐：飯匙澱粉殘留陽性，持續追蹤。
- (三)7-11便利商店：部分微波爐汙漬未及時清理，已改善。

會辦單位：採購保管組

國立聯合大學



衛生保健組

1140200492

第1頁 共2頁

線上簽核文件列印 - 第1頁/共34頁

裝

言

線

第一層決行	
承辦單位	
校聘護理師 林宜萍	0513 1325
衛生保健組組長 高淑芳	0514 1047
學生事務長 林本炫	0515 0005
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	0516 1522
採購保管組組長 吳聲傑	0519 1510
總務長 林坤彥	0519 1802
第一層決行	
決行	
行政組員 彭于凌	0520 1351 代
主任秘書 蔡豐任	0520 1440
閱	
校長 侯帝光(丙)	0520 1441

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 第2頁

114年4月份餐飲衛生稽核報告：二坪山地區		
廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂 味餐飲店	1. 16日近營業所之公共區域要清理保持潔淨。(疑似竊蟻排遺) 2. 16日進口袖子無符合法規之中文明確標示要求禁止使用。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 16日冷藏庫之溫體肉品應加以覆蓋。 2. 16日及30日未依規定留存檢體。 3. 23日及30日進貨時未依規定標示進貨日期。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☐ 未改善 ☒ 改善中，持續追蹤
荷香園麵食館	1. 16日炸豆皮未有任何標示，不符合校園食材規定要求退貨禁止使用。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤
愛在蔬食 素食	1. 16日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。 2. 16日花生已經發霉且無任何食品標示。 3. 16日免洗餐具貯存位置接近地面有污染之虞。 4. 16日進貨之米粉無任何食品標示，要求退貨禁止使用。 5. 16日用餐之空瓶應立即丟棄，不可置放作業區有二次污染之虞。 6. 23日裝有白米之藍色塑膠桶容器應標示品名、進貨日期、保存期限。 7. 23日清潔用具用畢應立即歸位，不可一直置放作業區。 8. 30日工作人員手部配戴飾物，要求立即改善。 9. 現場工作人員陳美方及徐秋娥未有餐飲人員規定之體檢報告。	☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☒ 已改善 ☐ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤 ☐ 已改善 ☒ 未改善 ☐ 改善中，持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，每項追蹤並紀錄為缺欠點達2次者，即依合約條款處置，罰鍰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：張應軒 114.4.30

單位主管：

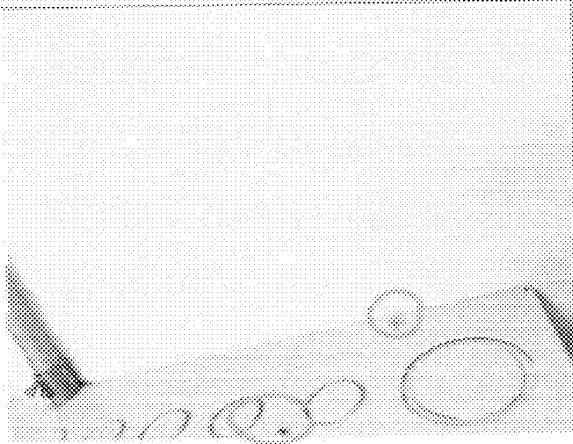
張應軒

114.4.30

張應軒

二、校區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

小食堂滷味餐飲店

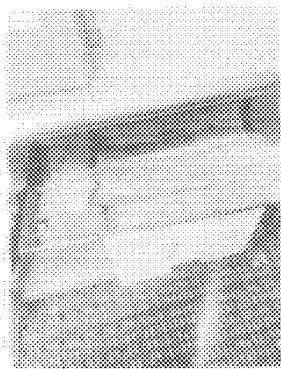


16 日近營業所之公共區域要清理保持潔淨。(疑似病媒排遺)

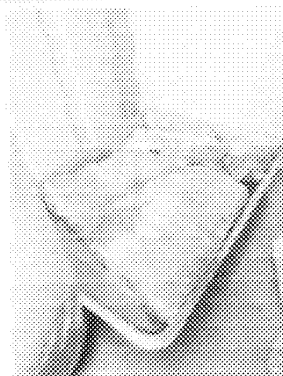


16 日進口柚子醬無符合法規之中文明確標示。

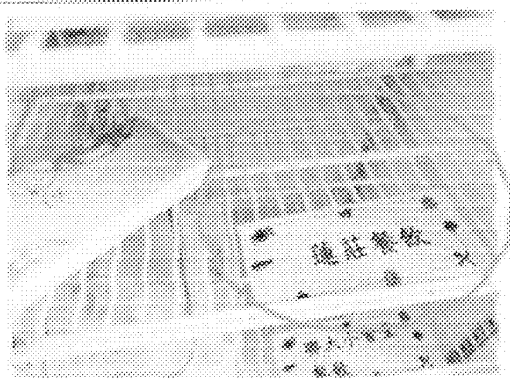
蓮莊自助餐



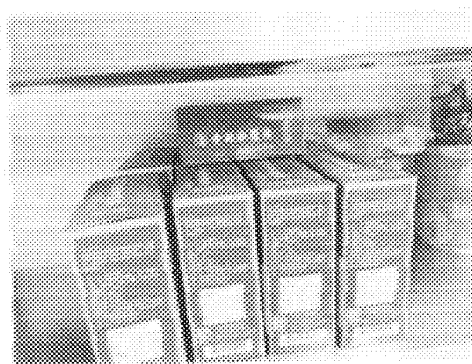
16 日冷藏庫之溫體肉品應加以覆蓋。



16 日冷藏庫之溫體肉品應加以覆蓋。

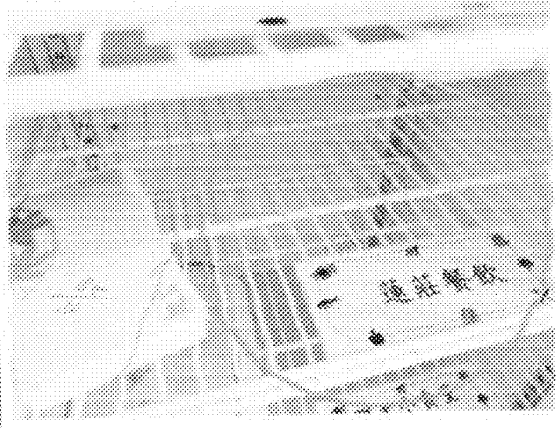


16 日未依規定留存檢體。

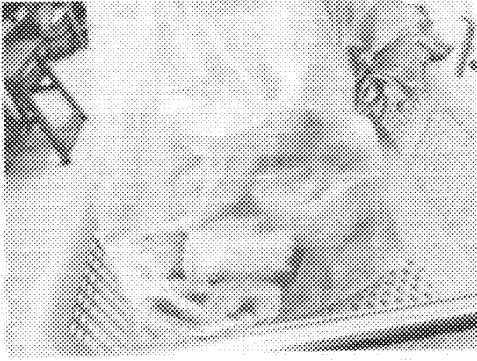


23 日進貨時應標示進貨日期。

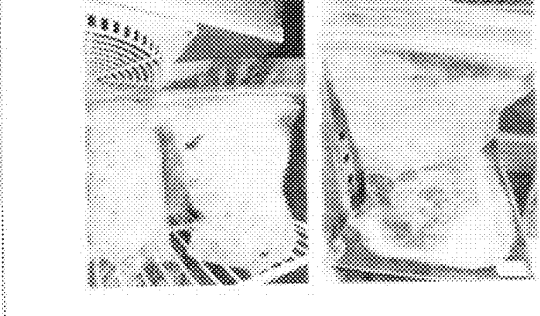
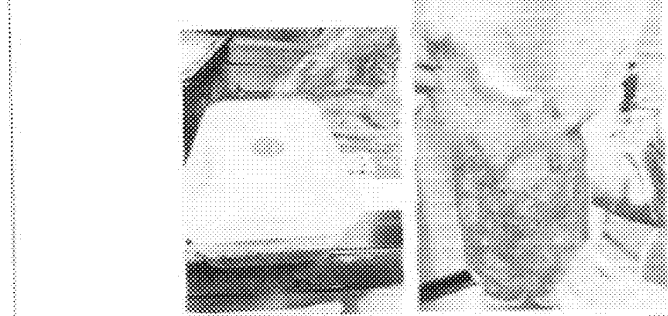
二坪校區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

	
30 日未依規定留存檢體。	30 日進貨時應標示進貨日期。

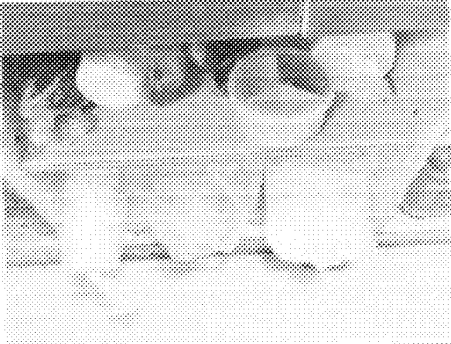
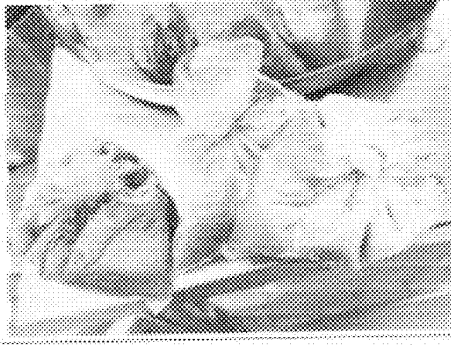
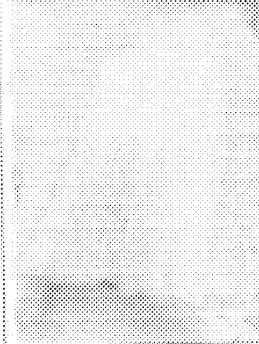
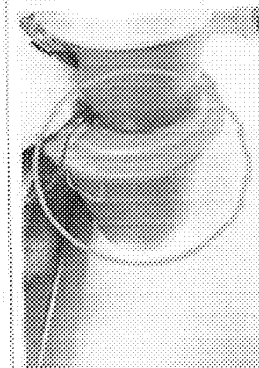
荷香園麵麵俱到

	
16 日炸豆皮未有任何標示，不符合校園食材規定要求退貨禁止使用。	

愛在蔬食素食

	
16 日分裝食材未標示品名、進貨日期、保	16 日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。

二坪校區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片

	
16 日花生已經發霉且無任何食品標示。	16 日免洗餐具貯存位置接近地面有污染之虞。
	
16 日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。	16 日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。
	
16 日進貨之米粉無任何食品標示，要求退貨禁止使用。	16 日用盤之空瓶應立即丟棄，不可置放作業區有二次污染之虞。
	
23 日裝有白米之藍色塑膠桶容應標示品名、進貨日期、保存期限。	23 日清潔用具用畢應立即歸位，不可一直置放作業區。

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: 可樂早餐 餐廳負責人: 徐麗珍 檢查日期: 109年6月

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

檢查日期/週數		16	23	30		
工作 人員、 作業 場所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,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、手鍊,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	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		
	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。	5	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	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。	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		
	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	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。	/	/	/		
	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)	/	/	/		
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4		
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,停銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4		
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4		
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	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、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	5	4	4		
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3	3		
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,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	3	3		

第5頁,共24頁

線上簽核文件列印-第7頁/共34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。	4	3	4																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	4	4																										
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	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。	5	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)	/	/	/																										
	36. 環衛用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	3																										
	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. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4																										
	39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/	/																										
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	4	4	4																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4	4																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	/	/	/																										
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																					清	潔	整		
	日期	檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																										

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐廳簽認，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. 新進餐廳校園食材登錄平臺作業給予一個月適應期，第二個月起未依規定完整登錄者，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 6 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第8頁/共34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: 11年0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		16	3	30		
工作 人員、 作業 場所及 製備 過程 衛生 管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	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	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	5	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	3		
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4		
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	4		
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	3		
	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	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)	/	/	/		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	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。	/	/	/		
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下,乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分,不符合者 0 分)	4	4	4		
	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		
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4		
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4		
原 (物) 料 驗 收 及 歸	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	3	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 成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下,冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	4	4	4		

第 7 頁,共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第9頁/共34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。	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、或燒板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4	4																							
	29. 不符驗收標準之原物料，過期、變質、腐敗等須退貨。銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4	4																							
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	4																							
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4	4																							
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4	4																							
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4																							
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	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																							
	36. 環使用藥及清潔劑、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)	/	/	/																							
	39. 餐具食器殘粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/	/																							
	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																							
	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	3	/	/																							
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱/項目(殘粉、油脂)</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			日期	檢測餐具食器名稱/項目(殘粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱/項目(殘粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																							
測驗豆腐及豆干菜 H₂O₂ 未有殘留																											

- 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【餐衛衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 將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

單位主管

第 8 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第10頁/共34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: 義和自助餐 餐廳負責人: 黃傳政 檢查日期: 109年6月

檢查評分標準為0-5分表示,如完全符合為5分,部分符合情況給3-4分,完全不符合為0分

檢查日期/週數		10/3	30	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	4	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	4	
	4. 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。	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	
	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	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	
	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℃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℃以下,乳製品應在4℃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℃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	4	
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	3	3	
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	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載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	

第9頁,共24頁

線上簽核文件列印-第11頁/共34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。	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。	3	4	4	
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	3	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	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	2	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰錫應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/	/	
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	3	4	4	
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	4	4	4	
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	
	39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 2(含)分以下)	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	
	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	日期	檢測餐食器具名稱/項 目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
	16	湯碗			陳梅真
	23	湯碗			陳梅真
	30	湯碗			陳梅真

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

檢查人員

單位主管

第 10 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第 12 頁/共 34 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: 附屬園 餐廳負責人: 梁祐璋 檢查日期: 2020年6月

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

檢查日期/週數		16	13	30		
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,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、手鍊,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4		
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	4		
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	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		
	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	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	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	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)	/	/	/		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	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。	/	/	/		
	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)	/	/	/		
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下(並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔)。	4	4	4		
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	3	4	4		
	22. 廢棄物應依性質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4		
原(物)料驗收及歸	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	3	4	4		
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	4	4	4		
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4		
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4		

第 11 頁,共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第13頁/共34頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設置層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	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、或燒板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	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。	3	4	4		
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4		
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4		
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	3	4	4		
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4		
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	3	4	4		
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰錫應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)。	/	/	/		
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4		
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	3		
	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、油脂殘留檢查, (無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)。	/	/	/		
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查, (無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 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。	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	日期	檢測餐具食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱		
油炸油皮未標示, 要求退貨禁用						

- 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成一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐商衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 新龍宮 餐廳負責人: 彭馬人 檢查日期: 109年4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/次數		162320		
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褲,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。	3	3	2
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	4
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	3	3
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4	3
	8. 作業場所排水設施應通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	3	3
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	4	4	3
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	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
	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	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)	3	3	3
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	/	/	/
	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3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℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期(變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	2	3	3
	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	3	3
原(物)料驗收及歸	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	2	3	3
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	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℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	3	3	3

第13頁,共24頁

線上簽核文件列印-第15頁/共34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。	3	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。	3	2	3	
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	3	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	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	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棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	2	3	
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形。	4	4	4	
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存驗體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低鐵性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰盤應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/	/	
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	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	4	4	
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	/	/	/	
	39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/	/	
	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。	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	日期	檢測餐食食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
陳美芳(未體檢) 係秋娘(5/9體檢)報告要符合餐飲從業人員					

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目, 分數 2 分(含)以下, 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐商衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 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: 聯合大學餐廳 餐廳負責人: 邱玉香 檢查日期: 114年4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/地點		16	30	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	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	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	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,並應每日適時清理。	5	5	5
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	5	5
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施,截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	5
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	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。	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	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。	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃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℃以下,乳製品應在4℃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℃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	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	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	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。	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℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5	5	5

第15頁,共24頁

線上簽核文件列印-第17頁/共34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。	5	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	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	
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍,解凍過程避免交叉污染。	5	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	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	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	4	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、低鐵性之菜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。	/	/	/	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準,每年至少抽驗一次,冰鎗應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/	/	
	36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	
	37. 用於洗滌食材與洗滌食品器具的清洗設備,不可同時或混合使用。	4	4	4	
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	
	39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/	/	
	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	5	
	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	
	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	日期	檢測餐食食器名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
					邱
					玉
					玉
					香
					香

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

檢查人員

單位主管

第 16 頁,共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第18頁/共34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: 聯合餐廳 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 114年4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/項數		16	23	10		
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	5		
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	5	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	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,若有傳油病或傷口,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	5		
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	5		
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	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	5		
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	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。	4	4	5		
	11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	5	4	5		
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	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	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。	3	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	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	5		
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	5		
	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	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)	X	X	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	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。	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	5		
原(物)料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	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。	4	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	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,並應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	5		

第 17 頁,共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第19頁/共34頁

存貨衛生管理	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。	4	4		
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及調餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	5	5		
其他	33. 純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，應依規定留存驗體，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。冰錐應放置專用容器內。(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. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X		
	39. 餐具食器殘份、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)				
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 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，於供應聯會當日完成，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				
備註及建議負責人簽章	日期	檢測餐具食器名稱/項目(殘留、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	

- 如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由警商簽認，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。
- 新遠高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

單位主管

第 18 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第20頁/共34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: 彩虹園食 餐廳負責人: 彭建朝 檢查日期: 114年4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		16	30	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	3	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. 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。	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	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	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	3
	8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4
	9. 使用之廚具、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	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。	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
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	/
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	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。	/	/	/
	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)	/	/	/
	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
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	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
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4

第19頁,共24頁

線上簽核文件列印-第21頁/共34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	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、成棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	3	4	4	
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等得退貨, 損毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	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	
	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改放置燒板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5	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, 應依規定留存檢驗, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。		4	4	4	
35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰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	/	
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)		X	/	/	
39. 餐具食器澱粉、油脂殘留檢查, (無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		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	/	/	
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		/	/	/	
備 註 及 違 規 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐食器具名稱/項目(澱粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
	16	餐盤	/	/	
	23	餐盤	/	/	
	30	大湯碗	/	/	
			/	/	

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

檢查人員

單位主管

第 20 頁, 共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第22頁/共34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: 石火林辣 餐廳負責人: 張建堯 檢查日期: 114年4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/項數		16	3	38	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲,塗指甲油,戴飾物、手鍊,亦不得塗抹護手霜及飾物等。	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	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	4	
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	5	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	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	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	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、抹布已清潔、消毒。	4	4	4	
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	
	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	1	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	4	4	
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	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)。	1	1	1	
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	3	4	4	
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	
	22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	
原(物)料驗收及儲存	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)。	4	4	4	
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等),防止變質及受到污染。	4	4	4	
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	5	4	
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	5	4	

第21頁,共24頁

線上簽核文件列印-第23頁/共34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	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。	3	4	4	
其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞，餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	
	34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4	4	
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次，冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/	/	
	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. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	/	/	/	
	39. 餐具食器黴粉、油脂殘留檢查。(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)	/	/	/	
	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)、供應期、菜色照片等資料上傳。	4	4	4	
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	/	/	
備 註 及 建 議 負 責 人 簽 章	日期	檢測餐具食器名稱/項 目(黴粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	
	16	湯碗			
	23	餐盤			
	30	湯碗			

- 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廳簽認，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。
- 新進餐廳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

學校主管

第 22 頁，共 24 頁

線上簽核文件列印 - 第24頁/共34頁

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 4 月

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

檢查日期/週數		12-23	30	
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊。	4	3	3
	2. 設置洗手設備(洗手乳、乾手設施)、消毒設施，並張貼食品從業人員洗手步驟圖示。	4	4	4
	3. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	4	4	4
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	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	3	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	4	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...	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
	9. 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	4
	10. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4
	11. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	4	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。	4	4	4
	13. 販售熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，冷藏食品中心溫度 7℃ 以下，乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分、不符合者 0 分)	4	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，保持冰箱清潔。	4	5	5
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	4	4	3
	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)	4	4	4
	17. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待運或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，蓋速移離不得留置販售場所。	4	4	4
	18. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	4	4	4
	19. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	4	4	4
	20. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造隻生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	4	4	4
	21. 工作日誌紀錄必須確實。	4	4	4
備註/簽名		王孟達	吳心怡	吳心怡

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



114.4.30

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

114年4月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(園) 4月16日：畚箕及廚餘桶積垢。

☒ 已改善 ☒ 持續追蹤

4月24日：家常便飯自助餐飯匙澱粉殘留陽性。

☒ 已改善 ☒ 持續追蹤

老八自助餐

4月25日：瓷碗破損，立即更換。

☒ 持續追蹤

7-11便利商店

4月24日：部分微波爐汗漬未及時清理。

☒ 已改善 ☒ 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：

邱秀勤

0506/1220

單位主管：

林清敏

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月修正

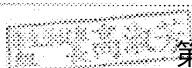
名稱: 201 (A) (P)

檢查日期: 114 年 4 月

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

檢查日期/週數		7	6	5	4	3	2	1	0
工作 人員 、 作 業 場 所 及 製 備 過 程 衛 生 管 理	1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服，隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲，塗指甲油，不得佩戴首飾，頭髮應束綁整理整齊。	5	5	5	5	5	5	5	5
	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	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	5	5	5	5
	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。	4	4	4	4	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。	4	4	4	4	4	4	4	4
	烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	4	4	4	4	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	4	4	4	4
	7. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防溢、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	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	4	4	4	4
	9. 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	4	4	4	4	4	4
	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	4	4	4	4
	11. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5	5	5	5	5
	12. 食品及器具應分類放置層架、發板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。	5	5	5	5	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	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，保持冰箱清潔。	5	5	5	5	5	5	5	5
	15. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5	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	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	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	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	5	5	5	5
	20. 其他食品安全衛生管理、標示(糖原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造變生鮮食材及其初級加工品食品等事項。	5	5	5	5	5	5	5	5
	21. 工作日誌紀錄必須確實。	5	5	5	5	5	5	5	5
備註/簽名	4.24 部份做跟隨清潔及所清潔。								

林育勤



第 3 頁，共 8 頁

線上簽核文件列印 - 第29頁/共34頁

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

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: 光八自助餐廳 負責人: 許永娟 檢查日期: 114年4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		7	16	24	
工作 人員、 作業 場所 及製 備過 程衛 生管 理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	4	3	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	4	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. 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	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。	3	4	3	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4	
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	
	11. 盛裝食品之容器應清潔, 加蓋並具完整密合性。	4	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	4	4	
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	
	18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上, 食品調理後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	
	19. 販售之冷藏食品中心溫度 7℃ 以下, 乳製品應在 4℃ 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X	
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18℃ 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 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	4	
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	
原 (物) 料 驗 收 及 儲	23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	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。	5	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	4	
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下, 冷藏 7℃ 以下凍結點以上之效果。	5	5	5	

第 5 頁, 共 8 頁

線上簽核文件列印 - 第31頁/共34頁

存貯及 管理	27. 冷凍(藏)庫應設置架管理，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。	✓	✓	✓
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. 食用冰塊應符合衛生標準，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)	×	×	×
	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容器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	✓	✓	✓
	38. 油炸油應記錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X) 每餐後清理	×	×	×
	39. 餐具食器殘渣、油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	✓	✓	✓
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。每餐後清理)	✓	✓	✓
	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錄每日菜單、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	×	×	×
備註及 建議 負責人簽章	日期	檢閱餐食食器名稱/項目(殘渣、油脂)	檢閱冷藏食品名稱	檢閱熱藏食品名稱
	7	油炸	×	×
	16	湯碗	×	×
	24	油炸	×	×
4/5 湯碗破損，立即更換。				

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

林有勤

餐館主管

林有勤

第 6 頁，共 8 頁

線上簽核文件列印 - 第 32 頁/共 34 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：東元餐飲餐廳負責人：李世銘 檢查日期：114年4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		17	16	24	25
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	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。	3	3	4	
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	3	2	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。	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	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	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	
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	4	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及地面。	4	4	4	
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	3	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃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℃以下，乳製品應在4℃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℃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	
	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。	3	3	3	
學(館)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	
	24. 驗收完成之原料或半成品應拆除外包裝，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	4	4	4	
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	3	
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4	4	

第7頁，共8頁

線上簽核文件列印 - 第33頁/共34頁

存貨管理	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	3																						
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5																						
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5																						
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4	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	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	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。	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																					
		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)	5	5	5																							
39. 餐具食器殘留油脂殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	5	5	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)	4	4	4																							
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應餐食當日完成，登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	5	2																							
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X	X																							
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱/項目(調粉、油脂)</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td> <td>湯杓</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>茶盤</td> <td>綠茶</td> <td>綠茶</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>24</td> <td>飯匙</td> <td>奶茶</td> <td>奶茶</td> </tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱/項目(調粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱	7	湯杓	紅茶	紅茶	16	茶盤	綠茶	綠茶	22				24	飯匙	奶茶	奶茶	吳家豪 曾瑞弘 曾瑞弘	
	日期	檢測餐具食器名稱/項目(調粉、油脂)	檢測冷藏食品名稱	檢測熱藏食品名稱																						
	7	湯杓	紅茶	紅茶																						
	16	茶盤	綠茶	綠茶																						
	22																									
24	飯匙	奶茶	奶茶																							
4.16 茶匙及所修桶椅作曾瑞弘 4.24 茶匙便飯飯匙游離脂肪酸																										
如違反本管理檢查紀錄表之項目，分數 2 分(含)以下，第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認，於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定，依違反合約條款罰款 2000 元/次，並以【餐商衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。 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 林育勳 單位主管 曾瑞弘																										