訂

《重》(元)(集)

檔 號:114/030501/ 文號:1140200492

日期:114年5月13日

保存年限:3年

簽 於 衛生保健組

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

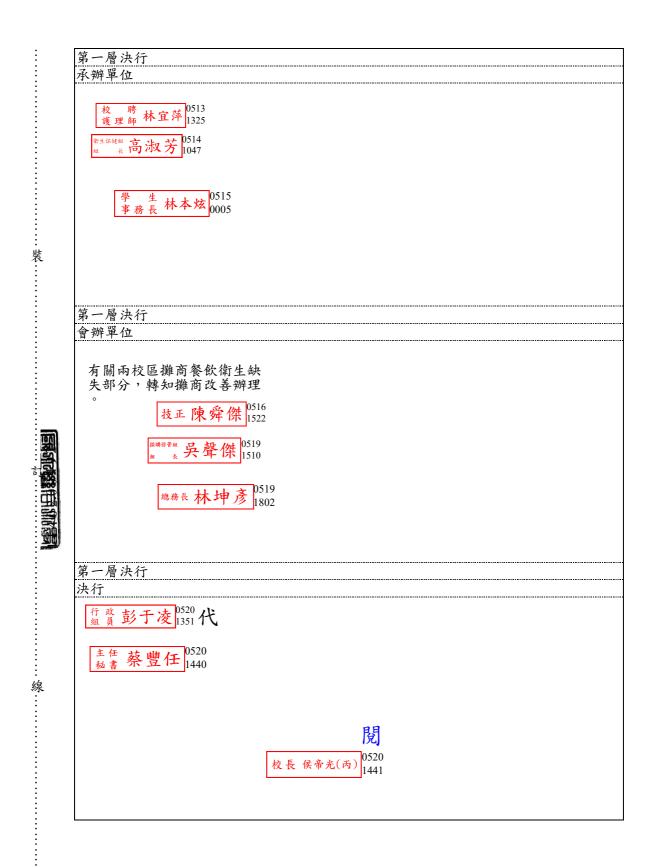
第1頁 共2頁 線上簽核文件列印 - 第1頁/共34頁 國立聯合大學



衛生保健組

1140200492

文稿頁面 文號:1140200492



第2頁 共2頁 線上簽核文件列印 - 第2頁/共34頁

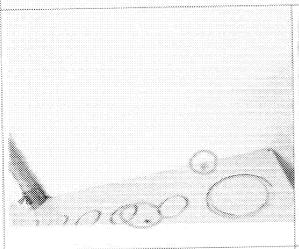
國立聯合大學『餐依衛生稽核紀錄』#28

銀有名稱	微变纪练.	追蹤结果
and a second	1.16日近營業所之公共區域要清理保持潔淨·(疑似病媒 排進)	■巴森泰 □未改姜□改备中、持續追照
:	2.16日返口袖子醫無符合法規之中文明確標示要求禁止使 用。	■七次各 □本改各□改善中:持續進際
	1.16日冷藏庫之溫體內品應加以覆蓋。	■已在各 □本改各□成各中、荷林並称
igji fi Wi M	2.16 a 及30 a 未依规定留存检理。	□已改善□未改善■及各中、持續進程
	3.23日及30日建省時本依規定標示進貨日期。	□巴在各 □未改名■改名中,特殊造成
符合测验 食館	1.16日於至皮表有任何樣示,不符合校園食材規定要參選 貨禁止使用。	■已改善 □本改善□改善中・持續追取
	1.16日分裝含材未標示品名、進貨日期、保存期限。 2.16日花生已經發鐵且無任何食品標示。 3.16日更洗餐具貯存位置接近地面有污染之處。 4.16日進貨之米約無任何食品標示,要求退貨禁止使用。 5.16日用磐之空瓶應立即丟棄、不可置放作業區有二次污	■已改善 □未改善□及善中、持續追溯 ■已改善 □未改善□改善中、持續追溯 ■已改善 □未改善□改善中、持續追溯 ■已改善 □未改善□改善中、持續追溯 ■已改善 □未改善□改善中、持續追溯
食在結合 表合	6.23日最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。	■已改善 □本改善□改善中·持續追称
	8.30日工作人員手部配載飾物,要求立即改善。	■已改善 □本改善□改善中、持續造廠
	9. 现场工作人员除关方及徐秋越来有餐飲人員規定之體的 報告。	
		ur ur par ve ma kur da ada y
A 61 67 8800	and the second control of the second control of the second	
	今天可且不知 《不知》上,一个一个 理检查紀錄在為0-5分表示,如完全分格為5分,都分合格:	85 380 38 54° 522 93 1 4 1 52° * 33, 13 52.
分評物	447	
发表人员	张彤 新 114. 4. 30 單位主管:	

第 1 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第3頁/共34頁

二、汉區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片。11

小食堂滷味餐飲店

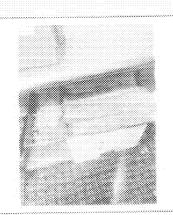


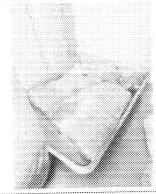


16 日近營業所之公共區域要清理保持署 79 · (版(以前提供))

16 日進口袖子醫無符合法規之中文明確標示。

蓮莊自助餐





16 日冷藏庫之温體內品應加以覆蓋。

16日冷藏庫之溫體肉品應加以覆蓋。



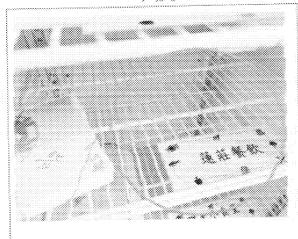


16日末保料定银行物體

23 日推衛路療標示推督日期。

第 2 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第4頁/共34頁

二坪校區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片。18

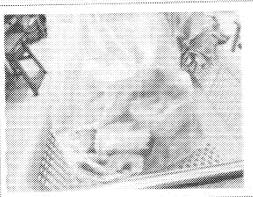




30 日末位規定紹介神營

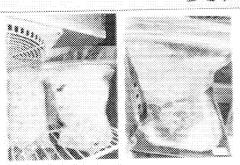
30日推贸時應標示推貸日期。

荷香園麵麵俱到

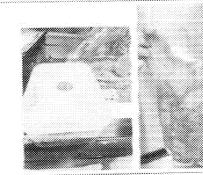


16 日炸豆皮未有任何標示,不符合核關係 村規定要求組貨禁止使用。

愛在蔬食素食



16 目分裝食材未標示品名、進貨日期、保



16 日分裝食材未櫟示品名、進貨日期、保存期限。

第 3 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第5頁/共34頁

二坪校區 114 年 4 月衛生稽查缺失照片。3



16日花生已經發纖且無任何食品概示。

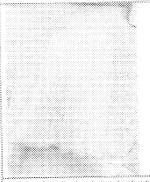
16日免洗餐具貯存位置接近地面有污染之墨。





16 日分裝食材未構示語名、進貨日期、保 存期限。

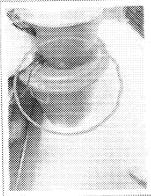
16日分裝食材未標示品名、進貨日期、保存期限。





16 日继贯之来粉無任何食品標示、要求题 貨額止使用。

16 日用罄之空围應立即丟棄,不可置放作業區有二 次汚染之媒。





73 日集有自米之版色塑膠桶容器應機不能 上,這項目前、保存期限。

23日清潔用與用單應立即屬位、不可一直觀放作業

第 4 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第6頁/共34頁

國立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

- 10 C 200 200		

 1. 萬工惠等或整備清潔的談色工作衣指、頭髮寫有效覆蓋、適時載口蓋。	60000000000000000000000000000000000000				3		
2. 工作中人員應隨時保持配件的雙手、不得審留語甲、重指甲油、數額物、 2	13. 題在工作台上調理會品·與食品製備無關之物品不可核置於食品作 (私人物品不得核置於工作調理場所)。	* 2		3	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的餐手、不得質留指甲、宣指甲油、数額物、分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分	14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾單不可留置工作白及地面	*			Ú		
2. 工作中人員應隨時保持乾净的體手,不得質留指甲、重指甲油、数額物、 2			2.3		4		
2. 工作中人員應随時保持乾淨的雙手。不得畫留指甲、宣指甲油、戴飾物、 好		7 X)			a.		
2. 工作中人員應隨將保持乾淨的變子,不得當留指甲、宣指甲油、数餘物、 子 學 女 4. 在 1. 在	***************************************	7 3)					
2. 工作中人員應隨時保持免許的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、数轉物、 子	***************************************						
2. 工作中人员應隨時保持配淨的變子、不得質留指甲、宣指甲油、数熱物、 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	17. 谢身内及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。		3.3.0	27:	3		
2. 工作中人員應隨將保持乾淨的變手。不得質問指甲、宣指甲油、數數物、 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4			0.1	4.4	3		
2. 工作中人員應隨將保持乾淨的變手。不得營留指甲、宣指甲詢、數額物、 日 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	17. 廚房內及烹調區不可留置化學級義制、清潔用品。 18. 熱存食品中心温度應在 60℃以上、食品調製後、置於室温下販售不		0.1	44	3		
2. 工作中人員應隨時保持免淨的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、散熱物、	17. 廚房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。			4.5	3		
2. 工作中人員應隨時保持免淨的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、散熱物、	17. 劉爲內及烹調區不可留置化學級蟲劍、清潔用品。		3.3.	2.7	2		
2. 工作中人員應隨時保持免淨的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、散熱物、	***************************************				>)
2. 工作中人員應隨時保持免淨的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、散熱物、	***************************************	* ***					
2. 工作中人员應隨時保持免淨的變子、不得質留指甲、宣指甲油、截熱物、	***************************************	7 3.) <u>[</u>					
2. 工作中人員應隨時保持免淨的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、散熱物、	16.工作人员钢理熟食前熟先洗手戴乾净手套與口罩。(無熱食切割者)	7 X)	24	<i>\$</i> .5	4	***************************************	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手、不得質質指甲、宣指甲油、數額物、 2. 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4							
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得質質指甲、重指甲油、數額物、 2. 4 4 3. 調製賣品時禁止飲食、投杯、衛預鄉及其他可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的色質和處理後始能工作。前有傳證與 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。 6. 作業場所垃圾桶、厨餘桶惠加蓋、防藏、易清洗:垃圾及厨餘應適當分額 4. 4 4 6. 作業場所垃圾桶、厨餘桶惠加蓋、防藏、易清洗:垃圾及厨餘應適當分額 4. 4 4 6. 作業場所垃圾桶、厨餘桶惠加蓋、防藏、易清洗:垃圾及厨餘應適當分額 4. 4 4 6. 作業場所垃圾桶、厨餘桶惠加盖、防藏、易清洗:垃圾及厨餘應適當分額 4. 4 4 6. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或温滑、循壁、天花板、支柱、屋 4. 4 6. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或温滑、循壁、天花板、支柱、屋 4. 4 6. 作業場所求改地預過時清潔、避免積水或温滑、循壁、天花板、支柱、屋 4. 4 6. 作業場所非求致地預過榜、應有超向設備及防治病緣入侵之設施、截抽設 4. 4 6. 作業場所排水致地預過榜、應有超向設備及防治病緣入侵之設施、截抽設 4. 4 6. 作業場所排水致地預過榜、應有超向設備及防治病緣入侵之設施、截抽效 4. 4 6. 作業場所排水致地預過榜、應有超向設備及防治病緣入侵之設施、截抽效 4. 4 6. 作業局所持有關的股保計清潔、如業並具定整治分類、動成生、熟食完全區隔、 4. 4 6. 4 6. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 11. 1	15. 熱食溫及紅餐溫光注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。			.X	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的變子。不得質留指甲、宣指甲油、数熱物、 2			7.72		a		٠
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的變乎。不得質留指甲、宣指甲油、散轉物、 2		*					ļ.,
2. 工作中人員應隨時保持配件的雙手、不得質留指甲、宣指甲油、散動物、 2	14.作業區應隨時保持清潔,食物改造、垃圾單不可留置工作台及地面	÷	Ţ.		4		
2. 工作中人員應隨時保持配件的雙手、不得質留指甲、宣指甲油、散動物、 2	and the control of th				77.		ļ
2. 工作中人員應隨時保持配件的雙手、不得質留指甲、宣指甲油、散動物、 2	and the control of th						
2. 工作中人员應随時保持配价的雙手、不得著留治甲、全指甲油、散動物、 2		8 8. 823		2.	4		
2. 工作中人员属随即保持较净的费率、不得贫留指甲、宜指甲油、截积物、分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分 分	13. 港在工作台上辦理會品,與食品製備無關之物品不可核置於會品作						
2. 工作中人員應隨時保持乾净的雙手、不得當留指甲、宣指甲油、截動物、 分	60000000000000000000000000000000000000		5		3.		
2. 工作中人員應随時保持配件的幾乎,不得著留語甲、重指甲油、数約約 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以 以	12. 切割侧理乳食前患痛的接面。刀具、祛肠、布巾、技术产品毒型、3	: di .	4		13		
2. 工作中人員應随時保持配价數平、不得當留指甲、宣指甲油、截納物、							
2. 工作中人員應應時保持稅淨的變子。不得當自治甲、宜相甲油、穀餘物、 一年餘、亦不得金抹幾千齒及藥物等。 3. 獨裝食品時差上飲食、吸料、假裝鄉及其他可能污染食品等行為。 本傷口、不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所證明稱、假餘輔應加蓋、防風、易清洗、垃圾及配餘應適當分類 存款、且無每日適時清違。 7. 作業場所之地面惠保持清潔、避免積水或温度、機變、天花板、支柱、展 項、證飾、炒門等應保持清潔、避免積水或温度、機變、天花板、支柱、展 項、證飾、炒門等應保持清潔、避免積水或温度、機變、天花板、支柱、展 及。作業場所的水效地須適轉、應有報油設備及防治病婦人優之設施、截油設 是、作業場所的水效地須適轉、應有報油設備及防治病婦人優之設施、截油設 是、作業場所的水效地須適轉、應有報油設備及防治病婦人優之設施、截油設 是、應有適當功能經常清理維持清潔。 是、作業場所的水效地須適轉、應有報油設備及防治病婦人優之設施、截油設 是、應有適當功能經常清理維持漢。	11. 盛聚食品之容器應清潔、加麗並其完整密合性。				14		
2. 工作中人員應應時保持乾净的變升,不得審留指甲、宣指甲海、數額物、		1 %			J		
2. 工作中人员思维特保持充净的费用、不得紧贴指甲、重指甲油、散糖物、					i.J.		
2. 工作中人员选择将转换条约整子、不得紧贴指甲、金指甲油、数额物、分子、子、子、一个条、亦不得全体整子高及等的等。 3. 调聚食品研禁止致食、投价、增强物及其他可能污染食品等行為。 4. 以家人员于上有傷口時患经透透实的包染和或理接的能工作、治有律条的。 4. 从各种上有傷口時患经透透实的包染和或理接的能工作、治有律条的。 4. 从各种工作,必须或用效果、主要将有限发生或种类或是一个人。 5. 作果场所组级相、股轮销售加累、污涤、易清洗、企业及取价条通常分额。 6. 作果场所组级相、股轮销售加累、污涤、易清洗、企业及取价条通常分额。 6. 作果场所组级相、股轮销售加累、污涤、易清洗、企业及取价条通常分额。 6. 作果场所组级相、股轮销售加累、污涤、易清洗、企业及取价条通常分额。 6. 作果场所组级相、股轮销售加累、避免及营、治疗、补偿检测。 6. 作果场所的水致处质遗传、患有效治致体及防治病部人使之致税;最油致、产品、产品、产品、免费、企业、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、股外、					Recolle		
2. 工作中人员愿随时保持乾净的雙手、不祥蓄留指甲、宣指甲油、截移物、	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷蔽庫、應依生、勤食完全目				U		
2. 工作中人员愿随时保持乾净的整千·不祥蓄留指甲、查指甲油、截移物、 - 作款、亦不得金钱通子高及强物等。 3. 调製食品研禁止飲食、投於、增租物及其他可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口時應經過過當的包款和處理後的能工作。亦有傳染病 成傷口、不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所組織補、股餘構應加蓋、防滿、易清洗、垃圾及厨餘應適當分類 在放、且應每日適時適望。 7. 作業場所之地面應保持清潔、避免核水、温素、過程、天花板、支柱、属 1. 作業場所之地面應保持清潔、避免核水、温素、過程、天花板、支柱、属 1. 作業場所之地面應保持清潔、避免核水、温素、過程、天花板、支柱、属 1. 作業場所之地面應保持清潔、避免核水、温素、過程、天花板、支柱、属 3. 作業場所和水致地與遺暢、應有最油設備及防治病媒人侵之設施;最過程。 3. 作業場所和水致地與遺暢、應有最油設備及防治病媒人侵之設施;最過程。	玩趣有適當功能經常清理維持清潔。				Super		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
2. 工作中人員應應時保持稅淨的雙手·不得當留指甲、宣指甲油、數額的、 - 年級、亦不得金林進子與及藥物等。 3. 國影性品時等止飲食、投於、國籍聯及其他可能污染食品等行為。 4. 從第人員手上有傷口時應經過邊當的自然和處理複的能工作,所有傳染病 成傷口。不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所組設備、原驗網應加速、防傷、局清洗、垃圾及與餘應適當分額 (方, 作業場所出設備、原輸網應加速、防傷、局清洗、垃圾及與餘應適當分額 (方, 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、總壁、天花板、支柱、展 (方, 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑、總壁、天花板、支柱、展 (方, 推動)、約門等應保持清潔、避免積水或濕滑、總壁、天花板、支柱、展 (方, 推動)、約門等應保持清潔、避免減失表、治疗、蜘蛛財網。		, ide 182.	4.04		14		
2. 工作中人員應隨時保持乾燥的雙手、不得蓄留指甲、重指甲油、截飾物、 一種、亦不得全核進于霜及藥物等。 3. 週間食品時禁止飲食、暖料、胸植物及其他可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口時患經過過當的包附和處理後的能工作、前有傳染病 成傷口、不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所地提稿、服餘稱應加蓋、防漏、易清洗:垃圾及影飲應適當分額 存款、且應每日適時清理。 7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或混淆。論營、天花載、支柱、基		04, 98					
2.工作中人员观线特保持配价的整件,不得紧贴指挥、金指甲油、数约的。 4. 数以数字上标准,现外、增档的及其他可能污染食品等行物。 3. 数以数字上有得口特殊经验通常的色质和或理像的能工作。实有律证的 在得口,不得优事的食品有别之工作。 5. 作業場所使用之影果、容器應有固定或所放置、重保持清潔。 6. 作業場所組織種、假數調整的基、防滿、易清洗:垃圾及新餘應適當分類 作效、且應每回過時達理。		(KI 20 04)			Scools		manage.
2. 工作中人員應隨時保持配淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、數的物。 手線、亦不得塗抹護子臨及藥物等。 3. 調製食品時禁止飲食、吸料、關欄鄉及其他可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口時患經過過當的包紮和處理後的能工作,若有傳染病 成傷口,不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所組組織、廢輸補應加蓋、防廠、易清洗、垃圾及廢飲應適當分額。	7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或温滑。總學、天花編、本詞	: > 86		4	1,7	<u> </u>	
2. 工作中人員應隨時保持配淨的雙手·不將蓋留指甲、塗指甲油、數額物、 手餘、亦不得金林護子霜及藥物等。 3. 調製食品研算止飲食、吸料、樹脂物及其他可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口時應經透過當的包狀和處理複始能工作·於有傳程係 成傷口、不得從事物食品有關之工作。 5. 作業場所使用之為具、容易應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所知明編、影動編集亦業、企業、是本業、企業及數數及其他公益。	存款、且卷卷日通时清理。	- 12 2000 -			14		
2.工作中人員應隨時保持乾淨的雙手·不將蓋留指甲、塗指甲油、數數物、 手餘、亦不得金林護子霜及藥物等。 3. 調製食品研禁止飲食、吸料、關欄鄉及其他可能污染食品單行為。 4. 從業人員手上有傷口時應經過過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。		\\\ \&\\ &\&	<u> </u>		4	ļ	
2. 工作中人員應随時保持乾淨的雙手·不得當留指甲、塗指甲油、截飾物、 手線、亦不得全核進子霜及藥物等。 3. 調製食品時禁止飲食、殘於、嚼賴椰及其他可能污染食品等行為。 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				<u></u>	dada	<u> </u>	d.
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手·不得數留指甲、塗指甲油、數的物、 手級、亦不得坐抹護手需及藥物等。 3. 調製食品研禁止飲食、殘杯、爛糊柳及其他可能污染食品等行為。	"	1 315 345 1			4	and delication	Section and the second
2. 工作中人員應隨時保持乾净的雙手·不得數留指甲、塗指甲油、數飾物、 手級·亦不得全排損于霜及藥物等。	\$4000000000000000000000000000000000000		2.70		42		j.
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手。不得裝留指甲、塗指甲油、收飾物、, , , , , , ,		**********			j	.	
2. 工作中人员先组对保持政治的帮手。不得监督指导、治理中国、企业中国、企业、					Enf		
1. 列工學系數型勞清潔的淡色工作衣帽。頭髮坐有效覆蓋,適時數口第《 4. 4. 4. 4. 4.	2. 工作中人员先线时保持软件的便手,不得紧留指甲、涂指甲油、数4	% 255 ·	ندنده				ĺ
	\$00000 \$100000 \$10000 \$10000 \$10000 \$10000 \$10000 \$10000 \$10000 \$10000 \$	\$			r.f.		

第 5 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第7頁/共34頁

*	27		*******			130		11		*************
			市田斯 : 以先進先出					y.		
.3. *	28		材的存物对热速风息			140		11		1
33			· *** *** *** * * * * * * * * * * * * *							
	29				() () 建双食品(材) 思	5	liga:	4		
1.			存在生活示法发。					À.,		
1	30	.冷凍食品	有些关系基料本 :例	米边租股系列及				4		
	·		现之个状况并从的意	a paga paga paga paga paga paga paga pa	***************************************			4-		
0000000	32				(餐及桶餐無以及置換	j sajer		4		e de la companya de
			以累,不得复数分娩	nangan kanangan kanangan kanangan kanan kan				****		
英	33		之存款不得有污染之	4 - 4 4 5 5 4 7 4	有級力。裝飾、製物、	4.2-		/1		
常	i		<u>e</u> z##				kjejejeje e elefelje	4.		
	34									
					-48 W - 60 - X * 7 C	5		4		
	la.c.		24.68.48 (-19.00.68.68) 20.00 (A.66.4.48.8)		11 N N N N N N N N N N N N N N N N N N					
			.双付当地 3.加辛 "写" 用水塊 · 無製水機者			M		1	1	
***************************************	france	**********	<u> </u>	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	: 88	Ý		<i>1</i> 3		
	Second		***************************************							
	137	. H. St. A. M	**********			4		i de		
:	38	.油炸油煮	化统件的量从象形面	收集:(無油炸者打		4	4.	W.		
	39	* # # # #	和49、油粉壳留物鱼	* (*** %	有残留灰棉岩 2(含)分			1		
		<u></u>				<i></i>		1		
	40				(e+5) · ***********************************			Ž.		
	3.4	and the state of t	1.5% # 4 // - 35####	i di kanalah kalan dan kanalah menjangan berangan berangan berangan berangan berangan belangan berangan berang	والمنافظ فالمنافظ فالمتحد المتحافظ والمتحرون والمروز والمتحرون والمروز والمزوان والمزوي والمراوز والمراوز والمروز					
	43		3 部物的权别食材度 苯基、食材(今四字			4	4	4		
			and the state of t	والمناوع والمانية والمعاومة والمناولة والمناولة والمناولة والمناولة والمناولة والمناولة والمناولة والمناولة	27.7.7.8.7.4.9 以下/緒如明達反事項		7	7		
ļ						J	4	4		
	Ontonio.	3 👯	·	******	********	Ň	77			
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		7		, Open	.00		
(*	- Company				/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /		30			
335	Section of the sectio		7-	7. ·				77		
规					<u> </u>			// X.		
18	Special Control of the Control of th		1							
38 /		***************************************								
) *										
*		gajaga karanananan adapaha atabaha atabaha karanan karangagah	<u> </u>	7	<i>X</i>					
*	and the second		<u> </u>	<u> </u>						
*										
	9									
9	9					* *				

1. 知道及本管理检查犯额表之項目、分數2分(含)以下、第一次由檢查人員告知不符與定事項並記錄由餐所 簽訂、於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定、依違反合的條款罰款 2000 元/次、並以【餐廳 衛生檢查不合格(罰款)通知單】會問相關處室。

2. 新達餐用收割食材養辦平養作業給予一個月報動物,第二個月起來指規定完整登録者,依違反合的條款员 款 500 元/日,逐日罰款。



¥ (0.3. ¥

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

给京约分摊条约5.5分表示,如完全的合为5分,即分别依据说的1.4分,完全不均合为0分 W & S 80 / 80 W 20 b 1. 黃工學家數學所清潔的法色工作衣帽、頭髮家有效覆蓋、通時載口蓋。 4 LL 2. 工作中人員應隨時保持乾净的變差,不得蓄留指甲、電指甲油、截轉物、 4 手級、亦不得登採護手霜及藥物等。 3. 鋼製食品研禁止飲食、模菸、賣稿柳及其化可能污染食品等行為。 4. 從業人員手上有傷口的應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病 《獨口》不得從事與食品有關之工作。 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所效置。並保持清潔。 5. 作業場所垃圾桶、脂飲桶應加蓋、防漏、易清洗:垃圾及脂飲應適當分類 **有效,且是我自该明清理。** 作。作業場所之地面應保持清潔、避免種水或温滑、糖型、天花板、支柱、展 · 镇、缴约、炒門等應保持清潔、避免灰墨、油污、蜘蛛結构。 8. 作業場所排水設施領通暢,應有載油設備及防治病媒入侵之設施;截油設 **规则有通常功能经常清理维持清深。** 11 B.使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熟食完全器傷。 - 其中刀具及站板须明顯標示颜色·以利區分·防止生熟食交叉污染。 10. 原材料、丰成品、成品、食品容器具等無分類效置層架、稳板、或推進。 Mr. [11] 益聚會品之容器應清潔、加蓋並與完整密合性。 叕 製 12. 切割調理無食前應確認擾面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 22 纖 13. 為在工作台上調理會品、與會品製備無關之物品不可效置於食品作業區 1 (私人物品不得失量於工作調理場所)。 太白羚(私人们物主誓者) 继 14.作業區應隨時保持清潔、食物後漢、垃圾單不可留置工作台及地面。 a. 1 1 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。 ů. 管 [[6. 工作人员调理整合前题先洗手数就净手套與口罩。(無熱食切割者打页) 理 17. 廚房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。 Ž, 18. 熱存食品中心温度憋在 60℃以上、食品調製後、置於宝温下販售不得超 過 3小時、達及上述任一項者2分(含)以下: 19. 販售之冷藏食品中心温度 7℃以下,乳製品應在 4℃以下(符合者 5 分、 不符合金币分子 [20] 每日检查冷凍/冷藏準溫度並記錄:冷藏準溫度7℃以下凍結點以上。冷 准准温度-18°C以下: 並可由冷凍/冷藏庫外郵檢提温度, 保持水箱清潔, [2] 取售食品不得有過期、變質、或屬壞之情形;有過期、變質、或腐壞者 **是立即研究、持续股本运货者及保险牌通过基层改置。** 22. 屬筆物應依性質分類無存、易腐敗者於作業結束後、密封故置於發棄物 **《理题》每日清理四位图及出现稿:** 23. 包装食品之包装無確損、提示需符合包装食品機/形度、数装食品應製 作完整輸收起線(包括供應兩資料、品名、進資百期、進資量等方的)。 200 24. 輪收完成之歷物料或年成品應將除外包銀箔、儘速貯藏於符合衛生規定 之義所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)、防止變質及受到污染。 ¥... 20 25. 依照食材輸收得準輸收食材包浆、品質、鑑示、視轉及產品溫度並完鍊。 14 × 26. 冰箱盛聚食品不得超過裝載量之了成且不超過裝載線,並能保持冷凍會 88

> 第 7 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第9頁/共34頁

基中の基度-18で以下、冷凍7で以下水が取り上と水果。

*	27. 4	A(#)	*******	N + 4, 5 - ± 8 6	*** *********************************	* 1 ₃		7/		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
建 ;	٨	.###	亦且期 · 以先進先出	为发展:不得智慧的	\$ \$5, \$2.50	3		Life.		
3. W			材料有物物质量配色					سليسا		
1¥.			*************** *********************							
		manus mineralism	概算之系物料 追納			18 4		Like		
			存效业格示簿 类		8			177		
		11.15/0.05/200001	A2252WA * **			Ly				
			39.2.食好农羊成品售					.4		
						** 4		4		
\$3			发发:不得复数 为分	king kanang mengang panggan panggan menanggan menanggan beranggan panggan panggan panggan panggan panggan pang						
他			之存放不得有污染之 色之情形			" L	ļ i	عليبا		***************************************
3394	*		5~900 完成之食品、煮焦機	7 8 7 W 82 CL 8 1	- X					
			留存着高水活性 、6					4		
			米福 48 小時記載報 :			17		I		
	35. 🛊	州冰塊	集符合建生標準:每	4.2.7 10 86 3 3.	M M M M M M M M M M M M M M M M M M M	4		4		
	jumanima	والمنافقة	用水塊・無製水塊を	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~				Ž.		
	36. 4	(規用業	及済水制・食み添か	物意体规定所存于1	t用·管理及完鍊:	Z.		4		
	37, #	的洗滌	******	其的清洗农 第 :不	[同時我混合使用:	4		d.		
	38. :	. 15 ja 18.	经统体的豪及股 商品	(大量·(新油片含甘	X)	7		Ţ		
) 	******	300 · 105 / 10 / 10 / 10			343 1	¥	17		
	14 T					/		1		
	40. %	: # . # #	数指的数检查 。(条)	635-8-1; X)(XXX.X.1	《色本方分·油椒》	1 33		7		
			5% # 4 分 - 24 # 15	<u>~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~</u>	المراقزين والمرافز والمرافز والمرافز والمرافز والمرافز والمطابط والمنافذ وا			1		
			有部物數物關係材質			L		4		
سننسب	ç	. نېدىنېدىنېدىن	\$\$ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \							
	42. #		如生学双事项:连友:			13 8 }	4/	<i></i>		
	8		林列黎及食器之稿/項 日(宋初:汝紹)	*********	*********	1		- Z		
					<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	**110		122		
(%				4	/	1				
33			/	7	7	l (f)				
A. Æ			<i></i>		kainiinanii fanianaiiin		led	W .		
				1			*41	Y. J		
38./ .s.					haaaaakaaaaaaaiiiiiiiiaa					
- 37 - 38										
(3)(4)(5)(4)(5)(4)(5)(6)(7)(7)(8)(8)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)<			/	/: /						
₩.										
*	~~98	4 84	7285#X1	机化水方沸锅	e die de					
	73	J.W.	300 T 30 T 20 T 20 T 20 T 20 T 20 T 20 T							
نسينا	<u> </u>							بسبيل	أسسينا	

1. 如達反本管理檢查犯錄表之項目,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所 簽稿,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定,係違反合約條款罰款 2000 元/次,並以【餐廳 衛生檢查不合格(罰款)通知單】會翻相關處室。

2. 新进餐商校園會科學辦子查你業的子一個月級衝標,第二個月經末接規定完整整備者。依違反合的係款的 數 500 元/日,提出別款。



* 0.1.*

第 8 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第10頁/共34頁 四立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

8.14分件准备 9-5 分表的,如完全转分离5分,积分则依赖风约 1-4分,完全不符合的10分	ere de la como	Я	ورور ورور ورور ورود ورود و د	 eeneeneensisiisi
 	نقشيد.	134	32	()
1. 具工外軍都禁衛者外的法色工作表稿、額數案有效覆蓋、適時截口車。	4	a kanada	ΙŽ.	
Z. 工作中人員為維持部外的幾乎·不得實質指軍·宣指軍治·數的物	ingerige		4.3	
一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	13		4	
3. 調製食品料整土飲食、吸养、枸橼柳及其化可能污染食品等行為。	Ž.		17	
	3,	AMIL.	lunger	<u> </u>
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理複始能工作,若有傳染自 或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4		U	
	.,		44	ļ
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。	14		14	
6.作業場所垃圾網、廚餘桶進加蓋、防滿、易清洗;垃圾及廚餘應適當分割	4		4	
· 存放:且是每日通時清課。	31.5	ļ		
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。勝豐、天花板、麦桂、屬	3		13	
項、營飾、炒門等應保持清潔、避免灰壓、油污、蜘蛛結網。 8. 数				
8. 作業場所排水設施環通暢,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	
		ļ		ļļ.
其中刀具及砧板須明顯標示顯色,以利區分·防止生熟食交叉污染。	4	14,4	4	
10. 原材料、丰成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4		12	
	بيهاشي		بموتتنيف	
11. 強裝食品之容器應清潔。加蓋並具定整密合性。	4		W	
12. 切割調理無食前應確認接面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3		life	
13. 愚在工作台上调理食品、與食品製鐵無關之物品不可效量於食品作業區	121	lw.	· •	
(私人物品不得故豐於工作調理場所)。	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		12	
15. 熟食甾及配餐温惠注意工作人资产指不可觸及餐具之内面或食品。	4		4	
	4		J.	
17. 劇集內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。	3		3	
18. 然存食品中心温度無在 60℃以上,食品調製後,養於宜溫下廠售不明複			2	
過3小時,違反上進任一項者2分(含)以下。	1			200
19.版书之分藏食品中心温度 TC以下,我製品卷在4C以下(符合者 5 分。	7			
本符合者 D 分)	1			
20. 每日检查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷	7			
車庫運度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度·保持冰箱清潔。	luf	4.44	i.fr	
21. 郑 \$ 食品不得有過期、變質、成與銀之情形;有過期、變質、或無過者	gare.		.7	·····
為立即均取·特別的政政设计者是限解标识出非显在 X	5		l.f	
22. 每兼物應依性質分類集存,易與政者於作業結束後,審封放置於廢棄物	4		1	
美理证:每日清理回收还及由收益。	4		4	
 包裹食品之包裝無破損、構示高符合包裝食品構示規定。數契食品應數 	3		N.	
作完整绘故紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	ر . ا		-centre.	
24. 無收完成之原物料或年成品應的除外包取箱、儘速貯藏於符合偷生規定	ngla.		4	
之處所(乾料庫、冷凍、冷蔵庫券)、防止變質及受到污染。			41	
5. 依照食材输收標準驗收食材包裝、品質、擇示、規格及產品溫度並記錄。	4		2	
6. 冰箱盛装食品不得超過裝載量之7或且不超過裝載線,並能保持冷凍實	, j		Nest fil. Songreggeografie	
為中心遇度-18C以下·冷藏TC以下来线影以上之效表。	Qu.	444	44	

第 9 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第11頁/共34頁

\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	27	. 7. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.	**********	· # · # A .5 · 4.8 ft		¥	4		مالي		en de la companie de
<u>.</u>							- }		3-7"	.	www
(**)	40.			x25			4		Ų.		
2 3	90						andinang Sawa				
	334 (P)		存放技术方法处	eracii (1994) bek. I citarectere (190 kies ire			5		lifi		
1	20			并将银建克艾 克污渍	<u></u>		ŝ		4		
						73	d 23		<i>1</i> 3		
		******************	***************************************								
	02.		*************************************			8.84	4	Ç., x	4		
3.	i Qq	والإوار والأوار والوار والأوار والدوار والاواراد	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,								
他	, www.	Vėžn					4.		ê.fir		Approximate the second
	34		والمرابع والمتحدد وال	《文包存物體》供表 分	*********						arangen (
characteristic				5.数性之类 4 8.先生少名			A. A.		2		

	35.	. * # * *	须 符合你生然单·利	·辛至少椒粉一次·水	经表现某事用品品户) «	7		7		
			用水塊、無製水機。				Ĺ		1		
	36	理規用機	及清潔的 (食品為)	加纳维佐根文阶符。(支用、管理及記錄。		3		4		
	37	W 85 & 13.	**************************************	8.其的著法政策:不下	7回转长24分使用。		4		L.	janaranin i	-
			·				4		J.		
	300			Out § - (* de finition)			********				
	3	. * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		E - (##2#59+)	**	23	4		4		
	40	1. 14 1. 16	#8 12 PX #8 46 5	油炸者打 \$>(就纸来!	8 8 4 ° 4 ° 3 8 8 8 8 8	23					
				ann 1882 28以上有 2 分(***	4		Life		
	41	e de la decembración de la companyación de la compa	كالبالم فالمنافظ والمنافظ والم		**********************************				•		
		全载等目	美事·食材(含調:	*科) - 然應的 - 茶色	照片等资料上体。		4		4		
	42	. 其他餐飲	#:主张郑孝明·道东	相關法規者2分(含)	以下/精炼明違反事	38	/				
		3 \$8	松图张其金器表码/ 图	********	********		78	76	72		
			8(%) 20				Y 🟋	Y.X.	23		
		(6)	# 750				1%	12	26		
(%)	3	\$ 8°					<u>,</u>		10		
3.3							.D.	类	ä		
龙纹	ļ.		. 48				***		75		
- 840. - 188		30	- 32, <i>(</i> 92								
***		•••••				~					
*											
À											
簽					<u> </u>						
*	december .										
	-										
	accessor										

1. 和達成本管理檢查配錄表之項目,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戶 簽額,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定,依違反合的係款罰款 2000 元/次,並以【餐廳 請生檢查不合格(罰款)通知單】會耕相關處置。

2. 新進藝商校園會材登錄子臺作業給子一個月線衡期,第二個月起來按規定完整登錄者,依違反合約錄款資款,500元/日,逐日罰款。

柳重人员

n≠.√.30

X 100 3. 10

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 * 6 月 10 a 粉定

₩ 8 %: 检查日期 100年 40月 编盘牌分摊准备 () 5 分表示,如完全符合各5分,即分别依据这些 (-4分,完全不符合各5分 ***** 〕. 萬工應等數整帶清潔的淡色工作衣帽、頭髮需有效覆蓋,通時數口蓋。 2. 工作中人員應隨時保持乾净的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油,戴飾物、 手線、亦不得堂林護手霜及藥物等。 3. 調製食品時禁止飲食、馒杯、嚼槟榔及其化可能污染食品等行為。 h.f. 1. 從業人員手上有傷口時患經過適當的包紮和處理後始能工作, 勞有傳染病 成傷口。不得從事與食品有關之工作。 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。 hifi 6. 作業場所短級補、廚餘輔應加簽、防濕、易清洗:垃圾及竅餘應適當分類 L.L. · 存放: 且然每日通時清理。 作 7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或溫滑。論望、天花板、支柱、屋 3 頂、燈飾、炒門等應保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 8. 作業場所排水設施領通畅,應有載油設備及防治病媒入侵之設施: 裁油設 **建港有通常功能级常清理维持清潔。** 17 9.使用之用具、刀具、結板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熟食完全區隔。 4 * 其中刀具及站板领明颇得示颜色,以利温分,仿正生熟食交叉污染。 14 10.原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類效置層架、授報、或指車。 the Second 33% 31、益聚食品之容器應清潔、加蓋並具定整容合性。 1 * 12. 切割調理熟食前應確認幾面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。 Bur 18 13. 愚在工作台上调理食品、與食品製織無關之物品不可放置於食品作業區 18 (私人物品不得放置於工作調理場所)。 22 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。 11. 11 15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。 4 [16. 工作人員問理點會前應先洗手戴乾净手套與口單。(無點會切割者打入) 理 17. 厨房內及烹调區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。 2 18. 熱存食品中心温度應在 60°C 以上,食品調製後,置於室温下販售不得超 遇 3小時、違反上述任一項者2分(含)以下。 19. 服务之为藏食品中心温度 7℃以下,机製品愈在 4℃以下(符合者 5 分、 不符合者(1)分) [20]每日检查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度70以下凍結點以上。冷 冰峰温度-18℃以下: 並可由冷凍/冷凝集外部檢視温度,保持冰箱清潔。 21. 數數數品不得有過期、變質、或角徵之情形;有過期。變質、或腐壞者 **是立即制度,特别投入还算者及活动物施工事品收置** 22. 廢棄物無依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、密封故叢於廢棄物 美理區 每日港理的收息及垃圾桶。 23. 包装食品之包装無破損、標示案符合包装食品構示規定、數基食品應製 作完整驗收於緣(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量業) 28 24. 輸收完成之原物科或羊成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定 Ų. 之處所(乾料準、冷凍、冷蔵庫務)、防止變質及受到污染。 *4 88 25. 依然食材物效構準驗收食材包裝、品質、媒示、規格及產品溫度並完級。 W **4**0 8 26. 水稻盛聚食品不得超過装载量之下成且不超過装載線, 並就保持冷凍食

> 第 11 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第13頁/共34頁

WYSWA-18CUF - AMTCUTAHNULLAND.

**

			**************************************		3		3	aansaaja
	78. 9 6. 10 10 10	排門存場所務護集	<u> </u>	全性性分類性質性。 3 期以失進失數数原則	4	2	4	.:
		粮草之原物料:适 存效业律示清楚:	# · V # · A # # *	退款、納飲食品(甘)為	3		4	
	10. 冷水食品	. 思想来的温料准。	解准過程變更更及人		L.		4	
1.60	11. 花林町県	理之會村及半成品	*******	迎光文义污染	eş.		Ų.	
	and the second of the second of	- 成品·成品·食品 - 数置·不得 置 故称		. 盆餐及捆餐免疫放置的	3		4	
# : & :	13. 46.79 18.4		i pri pri i pri pri pri pri pri pri pri	等有缺口,製料、製料	4		4	
Section of the sectio	非食祭者		化碱性乙基解热蛋白	(金巻者留存至少一份。 (金条留一份、重於70	3		4	
	15. 食用水坊		\$本义为**一次·>	*******	Ž.		Z	*******
K	第.環境用資	发音系数、食品等	加勒属依规定附件:	使用一管理及记録。	4		24	
1	17. # 15. #.#	全村與決勝食品等	器具的清洗纸纸 7	·可用转点混合使用。	4		3	
1	18. ib 19 ib A	. 化铁线的量及磁道	四枚量、(海油作者)	fr X)			1	
	19. % 3. % 3.	和40、油脂类等物	套·(無限留者≤分	· 有後間後應者 2(含)分				
				(聖色者:5分·約 約 期)	1/		1	
-			\$87 8 22501.4623	7(8)以上。 7年為籍食書日完成。		<u>.</u>	ļ	
200			*************************************		4		4	
		enducioni biologica de la comprese d		r)以下/銹紅明違長事項	7	7	1	
	3 #8		*****	######################################				
				/	1.7			
٤					8			
t						\$4.		

X.		10.7						
		<u> K</u>						
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		<u>/</u> .皮多様表,掌						

1. 知道成本管理檢查配錄表之項目,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 簽稿,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【餐廳 衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關或官。

2. 新達賽商校園會村營銀平臺作業均予一個月級新期、第二個月起來校規定完整登錄者、依違反合的條款员 数 500 元/日、進日前款。

接要人類



¥ 02.3.48

第 12 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第14頁/共34頁 图立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

分别的一**被概点有人: 3个人**之一检查日期(1944年)4月 检查评分理单数 8 3 分表示,如完全符合数5 3 ,但分别依据光绘 1 4 9,完全不联合数 5 9 48 8 8 8 7 18 80 N 1. 萬工應穿軟架帶清潔的淡色工作衣帽,頭髮雲有效覆蓋,適時數口罩。 4 2. 工作中人員應隨將保持乾淨的變乎,不得當留指甲、食指甲油、數餘物。 ₹ 手級, 亦不得望抹後手霜及藥物等。 # 70 3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、動植物及其化可能污染食品等行為。 农業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後的能工作,若有傳染病 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置、並保持清潔。 6. 作業場所垃圾桶、廚館桶應加蓋。防滿、易清洗:垃圾及廚館應適當分額 存效,且患每日通时清理。 作 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、展 3 · 頂八燈飾、抄門等無保持清潔、避免灰塵上油污土蜘蛛结網。 8. 作業場所排水設施廣通暢,應有載油設備及防治病媒入侵之設施:截油設 **地展有通常功能组常清理维持清潔。** 奪 19.使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熱食完全區隔。 3 其中刀具及站板須明顯標示顏色,以利區分。防止生熟食交叉污染。 33 10. 原材料、半成品、成品、食品容器具界無分類故置層架、發板、或推車、44 11/4 [1] 题集會品之容器應清潔。加麗並其完整包合性。 綫 4/2 *: 112. 切别蝴蝶熟食前應確認擾面、刀具、磁板、布巾、抹布已經清潔、消毒。[3 1 18. 愚在工作台上網理食品、與食品製造無關之物品不可放置於食品作業區 18 3 (私人物品不得效量加工作調理場所)。 ** 14.作業區應隨時保持清潔、食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。 15. 熱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。 c3. 管 [16] 工作人員調理熱食前應先洗手數乾淨手套與口單。(無熟食切割者打器)[3 3 理 17. 斯芬內及烹調區不可需並化學級蟲劑、清潔用品。 2, 18. 熱存食品中心温度應在 60℃以上、食品調製後、夏於室温下販售不得超 過3分時、違反上述任一項者2分(含)以下。 18 贩售之冷藏食品中心温度 TC以下,乳製品應在 TC以下(符合者 3 分 、 不符合兼自分) 20. 每日检查冷凍/冷藏集温度並記錄:冷藏庫温度 TC以下凍結點以上。冷 凍庫溫度-18℃以下:並可由冷水/冷藏庫外部檢視溫度、促發冰箱清潔。 21. 緊售食品不得有過期、變質、成腐壞之情形;有過期 <製製/、或腐壞者 為立即領政·持續股本通過者為與數樣獨立其區改置·**於**皇於[編] 22. 母棄物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、審封故實於廢棄物 AME ASAMONEANUM. 23. 包装货品之包装無破损、標示案符合包装食品標示規定、收款食品應製 作名於賴收於錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨數等) 43 24. 躺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 W 之義所(就科革、冷凍、冷蔵集務),防止雙質及受到污染。 33 30 25. 依照食材物收得事物收食材包装、品質、棉布、规格及食品温度及过源。 2, 42 39 26. 冰箱虽然食品不得超過果較量之7成且不超過聚數線、並能保持冷凍食 88 品中心温度-18℃以下、冷藏7℃以下浓纳购以上之效果。

> 第 13 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第15頁/共34頁

4	27		車應設層架管理,食材,半成品,生熟食等應分額、分區貯存, 示日期,以先進先出為原則,不得留置過期食品。	3		3		
3	28		打印存场所及通风良好·乾燥·清藻·食材卷分類故蓋蓍菜。	۸		 Э		
37			· 蘇瑞· 蘇地各 10 公分以上· 標示人革日期以先進先出為原則·	2		3		
	29		標準之原動料、過期、變質、腐敗等待進資、銷毀食品(材)應	3		4		
	,		存放並構示清楚。					
	100		<u> </u>	3		3		
	ferenen		理之食材及半成品應妥善核置並覆蓋、避免交叉污染。	liku		<u> </u>		
	32.		成品、成品、食品容器具及包装完成之盒餐及饲餐集品效量校 放置,不得置效於地面。	4		3		
32	23		グル・マイス/2017/0m 之存放不得有污染之度。餐具容器具不得有缺口、製緩、變形。					
100	5,85,8			سليد		4		
	34.		完成之食品、應依規定留存物體、供應食裝者留存至少一份。	ž		*********		
		非常餐者	留存屬高水活性、低酸性之菜鳞應至少各保留一份、置於7°C	ų		4		
			水箱 48 小時記錄儀畫·			orneeneene	00000000	
			須符合衛生標準、毎年至少抽驗一次:水銀應效置專用容器內。 用水塊、無製水機者打入)	1	7	1		
	georgeon		2000000000000000000000000000000000000	4		4 2		
			金材與決勝食品容易具的清洗設備·不可則時或混合使用·	4		4	********	
	ļagaras g					4,50		
	3		紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打入)	ſ,		, f		
		. * * * * *	澱粉、油脂类留检查。(無残留者5分、有残留反應者2(含)分	1	7.	1		
	40		難脂肪酸核查。(無油片者打N)(試紙未變色者5分、遊離脂肪	7		f		
		0. 0. 5%	5%者4分、蔣維脂紡錢2%以上者2分(含)以下。	/		<i>[</i>		
	41.		育部推動校園會材整線平臺之政策,於供應購食當日完成)	H	2,000	4		
		contractive and a series of the contraction of the	菜單、食材(含調味料)。供應商、菜色照片等資料上傳。		7	1,		
mmomo	9.2	***************************************	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		<i>.</i>	J		
		S #8	物別製具食器名稱/項 物別分配食品名稱 物別無能食品名稱 目(現的、油脂)	17%	vä.	1/0		
	1					ð		
**				7	2	Ä,		
13.		:				*		
及建	-			,) · ·				
** **/				\$ 3	W.	₩ N		
À				n.		- 201		
*								
A.								
*	***	3 1 (3	(永稼(於)。	:				
			从(为) 階樣 \$ 16号至5号蔡钦(() \$ 1 英)。					
		13.3%	が、したり 新聞 なべら 4 なる まべい * /~*ハン **					

1. 如違反本管理檢查犯錄表之項目、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藝商簽稿,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定、依違反合的條款罰款2000元/次、並以【繁慶物生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處定。

2. 新進藝商校園會材金融平產作業給予一個月編動期、第二個月起來按規定完整登錄者、依違反合的條款罰款。
款 500 元/3、適日罰款。

微多人员



第 14 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第16頁/共34頁 国立聯合大學「餐廳街生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定 餐廳名稱:2020年1200年1200日 餐廳負責人:於京苇. 检查日期:114年4月

- <u>#8. る #9 ング・マグニー 後 #8. 第 賞 人 : 2 () - 1 - - - - - - - - -</u>	J	<i>13</i>		********
依意思烈/微数			120	<u></u>
1. 黃工趣穿戴整督清潔的法色工作衣帽、顕影玄有效覆蓋、適時載口蓋。			44-	4
2. 工作中人員應應時保持較淨的變子,不得舊留指甲、塗指甲油、穀飾物。				<u> </u>
手统 " 亦不得定株後十二及締物等 ·	4		4	
3. 調製食品研禁止飲食、投菸、輸輸鄉及其他可能污染食品等行為。			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·若有傳染品 	Tallia.		17	
在傷口·不得從事與食品有關之工作。	5		Lighter	
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-		14	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶惠加蓋、防滿、薪清洗;垃圾及廢餘惠適當分數	<u> </u>			
存故、且為每日追消者理。	5		15	
7. 作案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	21	1	1	
項、證券、抄門等應保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	Longia		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優之設施;截油設	4		2	
纯德有透常功能经常者理维持清潔。	S. Andrew		15"	
 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。 	11		1	
其中刀具及站板須明顯標示顏色。以利區分,防止生熟食及支污染。	Sell.		12,	
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、模板、或推車。	en e		Like	
11. 盛聚食品之容器患者寒、加養並具完整審合性。	4	224	5	er er er er
12. 切割網理熱食前應確認接面、刀具、砝板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	***		5	
13. 卷在工作台上網理會品、與食品製備無關之物品不可或量於食品作業俱				
(私人物品不得效置於工作調理場所)·	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。	~~	7.411	\$ ^^	***************************************
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在食品。	24		Q.	**********
16. 工作人員調理無食前應先洗手載乾淨千套與口罩。(無無食切割者打員)	4		4	
17. 期名內及烹調係不可留置化學級蟲劑、清潔用品。	4		4	
18. 熱存食品中心温度應在 60℃以上,食品調製後,置於宝温下飯屬不得超				
遇 3 小時 : 達及上途任一項者 2 分(含)以下。	1			
19. 版售之冷藏食品中心温度 7C以下·乳製品應在 4C以下(符合者 5 分。	7		7	
	1		V I	
20. 每日检查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫温度7℃以下凍結點以上。今	4		5	
*導温度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外卻檢視温度。保持冰箱清潔。	COM!			
21、叛售食品不得有過期、變質、及腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者	ζ	Şiri.	3	
		ennonnan		
22. 餐棄物應依性質分類集存、易腐敗者於作業結束後、資財效置於勞棄物 處理區、每日清理的收區及垃圾桶。	U.		\$	
23. 包装食品之包装無破損·標示高符合包装食品標示規定。數裝食品應製				in and the second
作光型物性光线(是括供热商资料、品名、建设日期、建设设备)	5	Š	4	Y CONTROL OF THE
4. 触收完成之原物料或非成品無妨除外包無額、儘速貯藏於符合衛生規定。			ميني	
之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫與)、防止變質及變到污染。	>		\sum_{i}	
 依照食材驗收標準驗收食材包裝。品質、標準、規格及產品溫度並記錄。 	ţ		X	
26.冰箱益果食品不得超過最數量之7或且不超過最數線、並能保持冷凍食品中心温度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5		31	

第 15 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第17頁/共34頁

4	2	() ()	# 15 15 17 17 18 · §:	17 · 4 4 30 · 3 8 4	\$ # 6 W - 6 B # 6 '			/		
*			示日 期 :以扎建扎出			5	3	5		
% *	28		材料有稀价表通风息	<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	A REAL PORT OF THE PROPERTY OF	******	0.00	j		
**		《後報上	· ### - ## ## 10 22	分以上:推示人集日:	明以先进先出為原料:	.3		>		
	21	不得驗效	# # 之 # 物目: 過期	- 製質・新飲養料は	(第三級與食品(材)剂	(~	: 302	(
	ļ	16. 89 . \$ (5.	75 M M F F F M M .			<u> </u>		>		
	31	1. 冷凍食品	我投资了 国解准、新	承进程程充定义 污草		5		5		
	3	. K. K. K. K.	经之余件及并成品集	*******	1.化文文方体。	\$	•	g.ew		
	32	食材・辛	成品、成品、食品等	84×28×2×4	**********	Openio.				
		板成學界	我里 ,不得 里 救为地	,₩ *		Ĭ.	Z	5		
其	3	1. 46.净餐具	之存款不得有污染之	. 4 . 4 . 4 . 8 . 5 . 7 . 4	有数口、数维、发布。	/1		y		
纶		W.S.A.W.	8247			4		>		
	33	No. of the Co.			*******	1	j	1		
					-4:0-0 · 1:0 7:0	7 -		/		
	100.0		X 86 48 1 19 12 86 18		10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	<i>[</i>		<i>\(\ , \</i>		
	335.					1				
			用水塊、無製水機者		50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 5	Ų		Z		
	ļ	•••••	及者潔別・食品添か			l	•			
	37	. 用かん淋	食材料洗涤食品容易	果的清洗取傷。不可	[列特成混合使用。	ų.		4.		
	38	1.油炸油煮	化维例制量及病毒区	(收集、(無油炸者打		W	2.2 T	4.		
	31). 餐具食 器	我的一角贴现留标 意	(####53)	有表面表现者 2(含)分	7		7		
	3.3	**				17				
	41				20.459 - 20.0 00	5		Ę		
	ļ.,	والمناوي أوالموافق والمراورة والمأوان والمراورة والمراورة والمراورة والمراورة والمراورة والمراورة والمراورة والمراورة	5% * 4 5) - 39 #8 85	والمراز والاوار والمراز والموارد والموارد والمواري والمار والمار والمتار والمتار والمتار والمار والمار والمار	ĺijĸĸĸĸĸĸĸĸĸ Ĭĸĸijĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸĸ		ļ	2		
	143		有部推動核黑食材質			4		l.f.		
				***************************************					,	
	90				以下/點的明達及事項		4		0000000000	
		2 W	後 別教共食器名稱/項 日(和 約 - 1685)	#27/2 8 , 2 3-2 48	*****					
			<u> </u>) - -	المجاهبين		
(%)				// //	/		1	1270		
:3			Y .	/						
% %	The second	*******************		<i></i>	<u> </u>	2	B	X		
**				L.		524384				
1880./ 18.00			inninian fiirin iirii iiriin iiriin.	<u> </u>	Z : : : :			*		
*				1				*		
Â			7	7						
(4)(5)(6)(7)(7)(8)(8)(8)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)(9)<			<i>[</i>	/						
*	0000000	Z								
	-									
	00000000									

1. 和遺版本管理检查犯錄表之項目,分數2分(會)以下,第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由幣所等認,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次遺版規定,依違反合約條款符款 2000 元/次,並以【祭廳報生檢查不合格(罰款)通知單】會期相關裁定。

2. 納進養商校園會科登錄平臺作業給予一個月暖衝期、第二個月輕東接視定完整登錄者、依違反合約條款罰款: 500 元/日、连日罰款。

1,4,4,30

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日刺電

	服名稱學學學學者 餐廳自責人: B東電學 核数目期: 714年 149日11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11日 11		A. Santana			
	检查3.84/编数	16				inninn
erec	1. 員工應穿戴整齊清潔的沒色工作衣帽,頭髮寫有效覆蓋,適時戴口華。	44				
	2. 工作中人員應隨時保持能達的雙十十不得蓄留指甲、塗指甲油、截斷物、	7		Ť.		•
	手錶,亦不得登林護手翁及藥物等。	4-		Ħ		
	3. 鋼製食品時禁止飲食、吸茶、輸援鄉及其代可能污染食品等行為。	<u> </u>		Ä		
	4. 股票人員手上有傷口時應經過適當的包套和處理後的能工作:若有傳染病	<u> </u>				******
	表傷ロケ不得後事務者品有關之工作。			Ż		
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所收置、並保持清潔。	4		1		o de la constanta de la consta
	6、作業場所垃圾桶、新餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廢餘應適當分類	71		114	<u>.</u>	4
A Charleston Comment	存款人具规每日適時清理。	4		K		j.
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	7. 作業場所之地面應保持資深,避免積水或海滑、顯望、天花板、支柱、星	4		셌		*
	頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免灰幕、油方、蜘蛛集網	7		1	<u>.</u>	ļ
Charles and	 作業場所排水設施領連備·應有截油設備及防治病媒人侵之改施:截油設 			M		
	先见有追求功能就常济理维持济深。 			ļ		<u></u>
	B.使用之用具、刀具、站板、容器、冷凍冷蔽準、應依生、熟食完全攝腦、 其中刀具及站板須明顯標示額色,以利區分、約止生熟食交叉污染。	4.		d d		
		Z.				
	16. 限材料、半成品、成品、食品容器具等應分類或置層架、侵板、或推準。					ļ
	11. 益和食品之容易應清深,加益並具完裝置分は。	>				ļ
	12. 切割調理熟食前應確認接面、刀具、砧板、布巾、抹布已維清潔、消毒。	4				ļ
	13. 現在工作台上調理會品、與食品製備無關之物品不可收置於食品作業區	4				
********	(私人物品不得效量於工作調理場所)。					ļ
*******	14. 作業區應隨時保持清潔,食物暖渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3				Seese
2	15. 熟食溫及配餐溫應注意工作人員予指不可觸及餐具之內面或食品。	4				_
	16. 工作人員調理熟食前應先洗予載乾淨予套與口罩。(無熱食切別者訂卷)	X		2 5 5 6 8		ļ
•	17. 船房內及烹調區不可留置化學級裁劃、清潔用品。	L				
•	18. 熱存食品中心温度應在 60℃以上。食品凋裂後、黄於室温下販售不得超	Y				
٠	過 3 小時、違反上述任一項者2分(含)以下。	Δ			and and a second and a	
	19. 叛售之冷藏食品中心温度7℃以下。孔製品應在4℃以下(符合者5分。	X	X			Section .
	不符分者 0 分)	<i>[</i>				
	20.每日检查冷凍/冷藏事溫度並記錄:冷藏準溫度7C以下凍結點以上,冷 凍事溫度-18℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度、保持冰箱清潔。	3				
	水準温度 10 (以)、並 1 因 7 來 7 次 概率 7 次 四 元 無 及 一 五 五 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元 元					
	2. · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5				
	22. 廢棄物產依性質分類集存、易與政者於作業結束後、密封效置於發棄物			k		
******	表现是一每日清理的收益及垃圾桶。	lifi				
	23. 包装食品之包装無破損,權示前符合包裝食品轉示規定。數裝食品應數	S. Andrews				
	作完整输收纪录(包括供应商资料、品名、选货目期、选资量等)	<u></u>		ļ		ļ
Separation of the last of the	24. 驗收完成之原物料或半或品應拆除外包紙箱、循連貯藏於符合衛生規定	i.j.				
	之處所(乾料庫、冷凍、冷嚴庫房),防止裝置及受到污染。					<u>. </u>
	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。	G.				
:	26. 冰箱盛装食品不得超過装载量之7成且不超過装截線、並能保持冷凍食	77				
:	。 2. 東亞國第-18C以下、冷藏 7C以下來結為以上之效果	super:				

第 17 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第19頁/共34頁

4		7. 冷凍(減) 庫應設層架管理、食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存、 入庫須樣示日期、以先進先出為原則、不得留置過期食品。	5			
±. ∰		2	4			
	***************************************	9. 不符翰收標準之原物料、適期、變質、腐敗等待通資、銷毀食品(計)集 與維养医存收無償申請禁。	5			
		 冷凍食品應避免室溫解凍、解凍過程避免交叉污染。 				
	1.3.	4. 21. 48. 22. 28. 28. 28. 29. 21. 22. 21. 22. 21. 22. 21. 22. 22. 22	Ļ.,			
		2. 食材、半成品、成品、食品容器具及包装完成之盒餐及摘餐應該數置機	ζ			
3		4, 7, 7, 7, 7, 8, 7, 8, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7, 7,	<i>*</i>			
1,8		3. 化净餐具之存放下得有污染之底。餐具容器具不得有缺口:製罐、變形。	1			
100			3.		******	
-	8	4. 每日製作完成之會品、應係規定留存給體、供應金裝者留存至少一份。	11			
			4			
		以下冷藏水箱 48 小時記錄儀堂				
		5. 食用水塊預算分割生標準、每年至少抽稿一次, 冰緒視效置專用容器內 (未使用食用水塊、無製水機者打入)	Χ			
	1		x 4			
	1.		and a			
		17. 用於決無會材與流溢食品容易具的清流設備,不可同時或混合使用。	u.			
		8. 油价油惠之铢倾例量及粮药回收量·(海油作者行义)	X	X		
		11、餐具食器栽物、油脂疫留检查。(無效留者5分、有效留及残者2(含)分				
	- 25 -					
-		(),油炸油消離脂肪酸检查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、消離脂肪	V			
		数 0,5%-1,5% 者 4 分、 為棘脂的酸 2%以上者 2 分(分)以下。	Δ.,			
one constraint of the constrai		1、思望照教育部推動校園会村登錄平臺之政策、於供應縣食賞日完成。	Ú,			
	4					
ļ		2. 其他餐飲街生管理事項·達及相關法規者2分(含)以下/詩註明違反事項				
		1991 - 1991年1992年7月 - 1992年1993年1993年1993年1993年1993年1993年1993年				
188			Ž.			
(# 13						
<i>X</i>						
1						
188	4					
**						

1. 由環反本管理協會犯疑長之項目、分數2分(金)以下、第一本由物意人與告知不得視艾學與無記錄由繁華 簽22、於再次檢查的仍未改善或一學與中第二次違反規定、依違反合的係款預款 2000 元/次、並以【繁趣 創生檢查不合格(前款)通知單】會辦相關或至。

2. 新達藝斯校園會社会級平臺作業的于一個月報衝動。第二個月起来接種艾克繁發錄者。依違及會的條款罰款 数 500 元/司。遂司罰款。

纵型人员

9.42 £ 37

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「養職衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定 養職名稱影影圖食 養職負責人:影客門·檢查日期:114年 中月

* * 8 * / * *	11		1 20	Į.
1. 美工應穿載整份清潔的沒色工作衣帽:額髮需有效覆蓋,適時載口罩			Salar Kerre	
2. 工作中人員應隨時保持乾净的變手,不得蓄留指甲、重指甲油、數約出	ويأدون فإنساس	ومام يكافرها للمامية	alday	
李· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3		4	
3. 調製食品時禁止飲食、殘菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	L.J.		14	
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	# j		17	
成傷口。不得從事與食品有關之工作。	" 1		G/-	
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。	i.jk		Ufa	
6. 作業場所垃圾桶、勘餘桶應加蓋、防滿、薪清洗;垃圾及面餘應適當分 存款,且應每当適時清理。	** 4		4	
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免種本或藻潛、牆蟹、天花板、麦桂、	¥ 4	ri K	15	
題、整飾、炒門等應保持清潔、避免灰盤、油片、蜘蛛結網。	1		3	
8. 作業場所排水設施領通暢、應有截油設備及防治病媒入侵之設施: 截油	n 4		4	
整體有適當功能經常清理維持清潔。 5.使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熱食完全區保	and and		4	
一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个一个	4		14	
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、綫板、或推集	. 4		44	
II. 盛裝食品之容器應清潔·加蓋並具定整實合性。	ij.	Juliu.	42	
12. 切割調理熱食前應確認檢面、刀具、結板、布巾、抹布已經清潔、消毒	arandari barangi	<u> </u>	W.	
13. 卷在工作台上蝴蝶食品·與食品製備無關之物品不可效置於食品作業		ļ.,		7
(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、食物稅值、垃圾等不可留置工作自及地面。	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。	ŹŢ		44	
16. 工作人員調理熟食前應先洗手載乾淨千套與口罩。(無熟食切割者打)	X			
17. 新身内及主调医不可留置化學級蟲劑、清潔用品。	3		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。	W /		7	
過 3 小時,達反上述任一項者 2 分(含)以下。				
19. 概售之冷藏食品中心温度7℃以下、乳製品無在4℃以下(符合表5分) 不符合表①分)	1/		1	
	<u> </u>	<u> </u>	4	
來車圖度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度·保持冰箱清潔	. 4m		3	
21. 嚴禁食品不得有過期、變質、或劑學之情形;有過期、變質、或劑壞:			14	
卷立即朝奴、行朝奴或追蒙者為陽鄉標繳出專品故畫		\$ \$4.5°''	7	<u> </u>
22. 粉素物應依性質分類集存、易期政者於作業結束後、密封政量於股票; 處理區、每日清理回收區及垃圾桶。	6) Life		4	- Posteriore
作完整物作比较(包括供表面资料、品名、准备日期、准备量单)	"4		3	***************************************
24. 驗收完成之原物料或率成品應於除外包紙箱、儘速貯藏於符合衛生規;	ε 4		4	
之義所(乾料庫、冷凍、冷藏庫县),防止變質及變剩污染。	4		anger.	
25. 依照食材输收携单输收食材包装,品質、提示、規格及產品温度並記錄	· 4		ų,	
26.冰箱盛装食品不得超過裝載量之了成且不超過裝載線、並能保持冷凍			7	**********
品中心温度-18℃以下·冷藏 7℃以下水线购以上之效果。	14		Sopore	

第 19 頁 , 共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第21頁/共34頁

49 86	27		本意设有条管理·食			4		3		
3. **	28		######################################	Antonia de la companie de la compani	enemente de la companya de la compa	3		$\overline{\mathcal{L}}$		
33		and the second second second second	ana ana anima and an and an ana and an and an and an an and an		期以先進先出為外別:	12		Sergion		
	29		標準之次物料:過期 存款並標示消費:		19、新致食品(材)果	5		Ų.		
	30		A. 22 A. 3. 18 A. 4. 1 M	· (東) (4) (2) (2) (2) (3) (4)			1	ŭ.		
	-		理之象好及丰成品度			C.L.		signi. Um		
	Secreta		~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~		********	dudiii.	3			
			放置,不得置效的地			in the		Ú.		
X	33	. 乾净餐具	之存放不得有污染之	从-餐具装料 基件	有缺口、数线、变形、			11.		
쇞	ļ. ļ.	268				14-		4		
	34	and the second of the second			: 秦孝昭存至少一分 :	7)				
			留得微尚水洁低。您 冰箱 48 小時記錄儀		・保留一份・ 覧か 7で	4		4		
	3%				& A. X. X. 基用 各 形 内 。	. /				
	3		荆水堆、鱼浆水椒 煮			X		1		
	36	建设用额	表音素的・含みみか	物惠依规定附存、自	人用,参理及记録。	4-		4.		
	37	. Morala	*********	果的清洗双纸,不下	[列時或混合使用。	4		4		o income of
	سننإ		欠给领的量及股市 区			V.		7		
	t.				有後質反應者 2(含)分			<i>/</i>		
	8.3	¥)				4		4		
	40				80859 · 88885	V.		1		
	3:		- 53-老 4 分 · 跨線的 育部排動校園會材質	<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>		<u> </u>		/	0000000000	.,,,,,,,,,,
			**************************************			4		life		
	42				以下/抽口明進及事項	**********	7	7	***********	
		3 %	** * * * * * * 2 2 44 / 78	*********	*******	17	***************************************	4)		
			11(***: 4**) UZ ***	<u> </u>	<u> </u>			M		***************************************
(%)		10	1 2 Z		7		×	M		
33.	*	200			/					
淺		~~~~		<u> </u>	/			1/1		
及 建 減/ : ()		70	大荡线					M		
*				7	1					
	ŀ									
A X		ing i								
*										
							-			

 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號定事項並記錄由餐商簽稿,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/文,並以【餐廳 衛生檢查不合格(罰款)通知單】會聯相關處室。

2. 新速餐商校園會新餐錄手畫作業給予一個月級衡期,第二個月起來按規定完整整錄者。依違反合的條款罰款,500克/日上繼四司款。

10 . 4 . 30

-80, 452, 352, 762

第 20 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第22頁/共34頁

		5#2%;49-228#3400			ئىدىنىيەردىنىيەت ئىدىنىيەردىنىيەت	بزيسينين
2 4 5 2 3 7 3 8		·	176	12	137	
			Ų.	10	4	
	\$46.48	8876 F . 276 F A . 8, 85 85	\$		44.	
والموجود والمواجون والمواجون والمواجون والمواجون والمواجون والماء والمتام والمائية والمائية المائية المائية المائية	######################################	·				
		· 化丁酰方面食品等行為:	5		4.	
4 4 7 4 8 7 1 7 1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ξ, 	100	4	

······································	5月·芬思思有图定数2		4		44	
		传表表: 2.据来斯勒恩通常分:	# 4	4+	4	
77 M. J. M. 4-13 ()				ļ	Nugari	
	landa ayan da	·湖南:南部·大花梅。麦桂。	l. Lyk		4	3
			s 1	<u></u>		
* * * * * * * * * *			l hydr		i Gur	
i different de tempe telepakat kalikat kalikat kalikat inggalaran alam alaka alaka kalikat kalikat kalikat kal	eret eret er er er fill de eite er er eine de er de er de eine de er de de de de de de de de er er er de die d	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **				
		分。然此生然食及又污染。	enf.		144	
10. 条针料·牛成品	· 4.5 · 4.5 2 2 3 3 3 3	分别状果身际、技术、政律等	. <i>U</i>		4.	
and the second of the contract of the second	2.水水×か煮煮み欠於	***************************************	4		44	
*******	***************************************				<u></u>	
			podeocoreções	energe Energy	1.4	
		第三物品不可以置於食品作業員	L.J.		4	
ويرورون ويراوي والمتادم		发条不可能置工作分及地面。	L.L		4	
ووورو والمناولة والمتحدث والمنافقة والمنافقة والمنافقة والمنافة والمنافقة والمتحدث والمتحدث والمتحدث والمتحدد		TWARALO BARA	ZI.		ļ	inananis i nan
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$				4	
	######################################	BAUX (ARKUNKIT)			K,	
PROPERTY CONTRACTOR CONTRACTOR AND	不可能整化學級為例。		3		44	
	3.考在 99.( 以上、資品 3.任一項者 2.分(今)以 7	<b>判制线:影炸宝温下板象不得。</b>	4	Å.	QL.	
	\$ \$ 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	[品概在4][四下(相分表5]);				
不符合者自分)						
0. 每日检查冷水/冷	· 8. * 3. % 5. 12.58 ; 14. 86 ;	NEW TOUTAMBULL A	. J		1.7	
		为新疆现在是 保持水路清潔	2		7	
			4		4	***********
Propropried to the Control of the Co		11111 11111 11 11 11 11 11 11 11 11 11	3			
	reson successive.	**************************************	Ch	79	luf.	200
		【食品煤市规定、数装食品度】				
			4		Up	
	\$5555555555555555555555666666666666666		.,,		7	
	15 <b>米</b> - 万藏多等) - 15 ;		hade		lufir	
	***************************************	## 488833818	77		77	***************************************
			Secretary .		~## 	
70 - 24. 36 36 36 37 38 E. H. X. I	3 3 3 3 4 5 7 <b>3</b> 3 4 7 7 3 3 3 7	F-42000000000000000000000000000000000000	l.J.	. : }	. 7.1	3

第 21 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印 - 第23頁/共34頁

(4) (8)	27		* 表现有罪参加。含 示目的,以先生先出			5		4	
4. *	28	. N. V 10 6	対称存場所及追溯系 ・ <b>製稿・観光</b> 表 10 公	# - #L# - # # - #	17 A 17 B 10 B 10 B 10 B	4		Ÿ	
38	29	不得數收	A CONTRACTOR OF THE STATE OF TH	والمنافز والمراوية	Y - MK & 5 (41) %	5		4	***************************************
	30		**************************************	**58**2 * % * % * 7		4-		4	
	31	. 10 4 11 4	建之食材基并成品质	4421341	<b>7</b> , 2, 2, 3, 3, 3	4.		4	 
	32				*********	3		4	
			发展 不得整度的地						 
#	32		之存效不得有污染之	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	有缺口、铁线、装饰、	4		4.	
抢	S.	2.2.4.10	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			<i></i>			 
			<b>美成之作品,集体规</b>			A		1	
			留存着的水流性。他 水箱 48 小叶比如锦			4		4	
	138						Å		 
	1000					1		/	
	38		发展装饰 : 食品添加		用,全理及完练。	Zi.		Q.	 
			*********			4		4.	 v.c.crrrrrr
	and the same						\$15 \$2000000000000000000000000000000000000	j.	 
-	لسلط		<b>光鏡傾倒養及麻</b> 莉型			<i>I.</i>	<u> </u>	Z,.	 
and the second					<b>5 秋 3                                  </b>	4		IJ.	
		- The AM	88 St 98 85 90 \$		20.8万分·海都指约	فانتحاث بدلك			 
			55.4.4.7 19.80.55			/		/	
	4)	بالمنازية والمتحدد والمنطقة والمحدد والمحدد	T 部推動机图含标金	00000000000000000 ₀ 000000000000000000		4		J	***********
		<b>% #</b> (4) 8	<b>3.3</b> - 64 ( 2.39)	49.488.46	## # # # # # # # # # # # # # # # # # #	***	******	4	 
	42	其化单纹	(4) 生産業務等	B. M. 法规数2分(合)	以下/特殊的建筑基準	Х		/	
		X <b>X</b>	8 ( <b>8</b> ( ) ( ) ( ) ( ) ( )	********	********	24	72	24	
**		16	<b>苏</b> 版			Ż	Ż	X	
\$\$.						1	ν.	1	
Æ					***************************************	<b>W</b>	Th.	/W	
		<u> </u>	79,02			14	<i>y</i> :		
*									
\( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \) \( \									
**									

1. 知道及本管理检查处据表之項目、分數2分(含)以下、第一次由检查人員告知不符號定事項並記錄由餐商 簽認、於再次檢查時仍未改各或一學期中第二次這反規定、依違反分的係款問款 2000 元/次、並以【餐廳 衛生檢查不合格(前款)通知單】會時相關或官。

2. 新選賽商校園會材發與干養作業給予一個月級創期,第二個月經末按規定定整登錄者,係遺反合約條款前 數 500 元/6,獲日前款。

***

****

114.4.39

第 22 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第24頁/共34頁 

	野分標準為 G 5 分表示,如完全符合為 5 分,都分制依值完的 ) · 4 分,完全不知会為 D 分	mijimaija		************	
	* * 3 M/ A * .			30	
	<ol> <li>工作人員應穿數整費清潔工作級·隨時保持駐準的變半。不得蓄留指甲。</li> </ol>		7		
december.	重指甲油。不得佩戴首約、頭髮應東鄉整理整套	* 2	3	12	
	<ol> <li>双置洗手段備(洗手乳、乾手段施)、消毒設措施,並張與食品從業人前</li> </ol>			77	
	<b>美手多來圖</b> 市	9	inge	14	
	<ol> <li>工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理機能能工作,若有傳染病</li> </ol>		11.	4	
· Constitution	- 表傷口·不得從事與食品有關之工作。	. <u></u>		أيسنيا	
- 2.	4. 私人物品不得放置於工作調理場所。		Life.	4	
-	5. 作業場所使用之潛具、容器應有固定藏所故實、並保持清潔。	***********	*****		
· constant	美網器具態保持清潔。不得有行清、積端現象。	# 5 L	2	4	
-	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔、食物幾溫、垃圾			1	
-	等不可容置来加及地面。 	3. 7	لميا	131	-
Section.	7. 垃圾桶、脂粉桶果加蒸、防漏、易清洗、韭透煮通常分额存款、每日通		11		
Separation of the separation o	時清理垃圾及首港回收的·不得留置於倉储區·販售區·飲食場所…		4	[44]	
	3. 清潔用具、清潔劑、消養劑及有養化學物質應存效於固定場所,不得效量		عليك	2/	1
e de la constante de la consta	**************************************	ļ		[ <u>Y</u> -1	
	)析除之外包纸箱、應值通移離不得存放於販賣場所或會關係。	22		4	
ļ.	55 3 h	<u> </u>			
	以不知為所用有為,理先權不及為有。獨望、大花級、支柱、从 頂、 理節、約門等應係持清潔、避免友養、油污、如緣結網。		4	44	
		ļ			
	1.生、熟食物完全服務、防止生熟食交叉污染。	6.32	LJ.	4	
	2. 食品及容器具無分類效置增無、模板、或台車、繳繳繳地置效、容器		14	4	
	<b>数保持支援</b> 。				
*	3. 叛售熱存食品中心温度應在 60℃以上,冷藏食品中心温度 7℃以下,		, 3	<b></b>	
3	乳製品&在4C以下(符合者5分、不符合者0分)	Accept			
ż	4.每日检查冷水/冷藏基温度主印纸;冷藏基温度 7C以下水线贴以上·冷	ij. iz	of cons	5	and the second
	凍庫温度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度·保持冰箱清潔。				
	5. 水稻鱼菜食品不得和通菜栽麻。	2.0	44.	3	-
and a	5. 冷藏冷准套品触收後愚蠢速置人冷藏冷凍膻中,顧問冷藏冷凍環境不得		Z1	71	
٠	<b>超過30分級(編賞)</b>		4	headar .	
and.	7. 版售食品不得有過期、變質、或與壞之情形、待遇或納毀食品養陽離、		; ;	W	
	清楚標示並專逐效量,蓋遠移鄉不得留置飯售場所。				
	8. 包裹食品之包裹無破損、標示案符合包裝食品線示規定。		4	4	
3	<ol> <li>職售現場調理茶飲、如明、飲料等、應符合【連編飲料便利商店及速食</li> </ol>		menne	,]	
	第之现場調製飲料標示規定】規定。		-	light.	200000
2	<ol> <li>其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標率)、禁止含基因改造</li> </ol>		. 1	77	
	(生料食材及其初級加工品食品等事項。		hugar	-4	***************************************
2	1、工作日誌代級必須確實。	~~~ <b>;</b>	77	7/	
•••	and the second s		*******	<i>7</i> 1.	
		W.	*	£	
			X.,		***
				<i>W</i>	
			<b>%</b> .	T.	

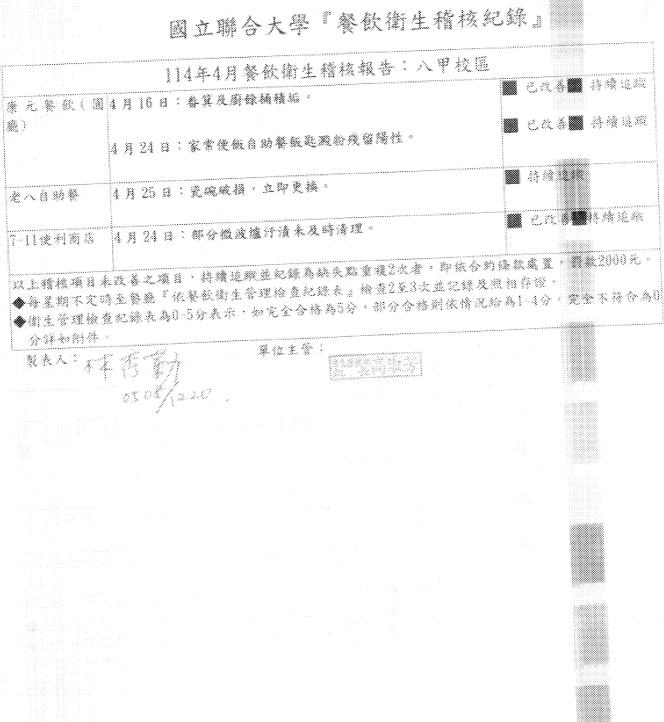
第 23 頁,共 24 頁 線上簽核文件列印-第25頁/共34頁

如進反本管理檢查犯錄表之項目,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 由餐商簽誌、於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定、依違反合的條款罰款 2000 元/ 大,且以【参展的生物在不合格(前板)通知单】参照物层及至。

被查人员

果但主要

第24頁,共24頁 線上簽核文件列印 - 第26頁/共34頁



第1頁,共8頁,非學學 線上簽核文件列印 - 第27頁/共34頁

第 2 頁,共 8 頁 線上簽核文件列印-第28頁/共34頁

#### 國立聯合大學「超商衛生管理」- 2024年10月4年

**本稿:** ついしの 作り 被查自期:用手车 华 像数件分类举为自己分表的,如定全符合为5分、部分的被特况的上4分。完全不均分为自分 抽食日期/複数 工具 工作人员恋菜数整营清潔工作服,腌赔保持乾净的雙手,不得質留指甲 董指甲油、不得佩戴首飾、頭髮應束鄉整理整齊 人 2. 設置洗手設備(洗手乳,乾手致燒)、消毒設措施,並採賠食品從業人員 **- 洗手步器開光** 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,若有傳染無 - 成傷口,不得從事與食品有關之工作。 3. 4. 私人物品不得效置於工作調理場所。 Č£. - O 2 5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所效置,並保持清潔 Á 13 · 图開署具應保持清潔,不得有行清、藉端現象。 B. 作業區、販售場所、飲食場所、會關區應題時保持清潔、會物疫漁、垃圾 * 等不可留置表面及地面。 。 垃圾桶。 對餘桶應加蓋。防滿、易清洗、並透應適當分類存放,每日適 1/0 W. Pal ·時清理垃圾及資源回收物,不得需置於倉儲區、販售區、飲食場所... 38 18. 清潔用具、清潔劑、消毒劑及有毒化學物資應存效於固定場所,不得放置 44 44 · 於食品件業體。 蓬 * 9 拆除之外包纸箱,应偿这移雜不得存放粉板查場所或食儲區。 Sec. 10 地面應保持清潔,避免積水或應滑。鑄鹽、天花板、支柱、屋、頂。 - 理算。約門等應保持清潔,避免灰塵、滿清、操緣結網。 11、生、熟食應完全區隔,防止生熟會交叉污染。 3. 73. 12. 食品及容器具應分類效置層架、授板、或台車、繳輸繳完置效。容器 3 5 **海保持清潔。** 13. 數售熱存食品中心温度應在 60 C以上,冷藏食品中心温度 7 C以下。 乳製品應在4℃以下(符合者5分~ 本符合者 0分) 14. 每日檢查冷凍/冷藏準溫度並記錄;冷藏準溫度 TC以下凍結點以上,冷 凍車温度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度,保持冰箱清潔; 15. 本籍為某會思不得超過某數減。 16. 冷藏冷凍食品輸收後應盡達置入冷藏冷凍糧中、鏈網冷藏冷凍環境不得 V 1 **超過30分類(補間)** 17. 贩售食品不得有透期、變質、皮膚壞之情形、待進或紡錢食品應協雜。 3 清楚様亦且專品效置、盡速移緣不得需置飯傷場所。 18 包装食品之包装無破損、構示需符合包裝食品構示規定。 5 5 19. 叛傷現場調理系数、咖啡、飲料等、應符合【連鏽飲料便利商店及速食 Ż. 業之現場調製飲料標示規定 】規定。 20. 其他食品安全衛生管理、標示(精原料牛肉來源標示)、禁止含基因改造 gar G 夏生鮮食村及其初級加工品食品等事項: 21,工作日达化价必须確實。 3 4~>4、24、各个分级之间发展的清景中层的含意设置。 ĴĴ. * 2

14.7. 17

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 由製商簽認,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定,依違反合的係款罰款 2000 元/ 次,並以【繁聯衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦租關處置:

检查人员

单位主管

第 4 頁,共 8 頁 線上簽核文件列印 - 第30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

整麻名稱:无人自動鐵廠負責人: 经心水之间 检查日期:114年4月

*********		9	11/2	24.	. :	į
1. 闌工應穿戴整脊清潔的淡色工作衣帽,頭髮當有效覆	X · 18 : 4 % : D X :	1 - 3	42	g		
2. 工作中人員應隨時保持執序的變手、不得當當指甲、				2		ļ
手錶,亦不得堂抹護手齒及藥物等。	en time i mane en familier	<i>Q</i>	Ų.	44		
3. 調裝食品時禁止飲食、吸养、葡萄釋及其他可能污染	(e. 3. 3. 4; 2. ·	<i>4.</i> .				
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後面						
成傷口。不得從事與食品有關之工作。		\$	£	1,4		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置。並保	\$ (\$ .X) ·	41.	Ų.	~		-
6. 作業場所垃圾桶、廚餘鍋應加蓋、防滿、易清洗:按照						
存效、且集转自选时清理。	in the same and a subtraction of the same and sa	€.	Ĝ.	44		
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,輸望,	· 天花板。支柱、卷					
項、證飾、炒門等應保持清潔、避免灰盤、油污、驗		4.	3	2		
8. 作業場所排水設施領通楊、應有截油設備及防治病線/	《提名教教·教海教					
總應有適當功能經常清理維持清潔。		-3	44.	2	The second	
9. 使用之用具、刀具、钻板、容器、冷凍冷凝摩、應依生		. 3				
其中刀具及站板須明顯據示顏色,以利陽分,防止生	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	\$	V.	<u> </u>		
10. 原材料、半成品、成品、食品容易具等應分類效量層	※、機械、成排車。	Ų.	<b>V</b>	4		
11. 盛教食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。		4.	Ç.	V		
12. 均割調理熟食前應確認接面。刀具、站板、布巾、抹不			Q.	~~~		
13. 應在工作台上調理食品、與食品製圖無關之物品不可		X		1960/1		
(私人物品不得效置於工作調理場所)。	The state of the s	Ų.	4	W		
14. 作業區應隨時保持清潔、食物疫油、垃圾等不可留置	工作台及地面。	Li.	W.	W.		
15. 點會區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之		M.	yy			
16. 工作人员調理無食前應先洗手載乾淨手套與口罩。()		~	X	X		
17. 府房內及主國區本可留置化學級義制、清潔用品。			W.			ese.
18. 無存食品中心温度患在 60℃以上。食品調整後、置於	. 402 - 748 - 745 - 746 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 - 748 -	de conserva				
過3小時,達反上巡任一項者2分(含)以下。	3.00.7 % 3.7 (1.0%)	X	X	X	COLUMN TO THE STATE OF THE STAT	
19. 旅售之分級食品中の温度 TC以下、乳製品患在 4で;	X下(指合表5分。	,			2000	
不符合者()分)		X	X	Χl	1	
20.每日檢查冷凍/冷藏準溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以						1,5,1
凍庫溫度。[8℃以下:並可由冷凍/冷藏庫外部檢提溫	发 "你你不知识你	Ų.	N.6.	44		
21. 販售食品不得有過期、變質、成為壞之情形;有過期		x ***	i de la constante de la consta			
為立即鎮設,持續與或退貨者各隔線鐵鐵並率區故置	·	Zļ	<u> </u>			,,,,
22. 海景物應依性質分類集存、易寫效者於作業結束後、		Q.		22		
《理图·每日清理四收里及垃圾桶。		**************************************	166000   			aa.
23. 包载食品之包装無破損,標示寫符合包收食品標示規 作定整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進費日期		<b>~</b>	5	4		
24. 輸收完成之原物料或率成品應拆除外包銀箱,儲建貯						
二、無以之及人亦物行义于政一為所不行也無相、論述於 之處所(乾料庫、冷凍、冷蔵庫房)。防止變質及受到		5	, S	T.d	on on one	
					·	
25. 依照會材驗收穩準驗收食材包裝。品質、標本、規格及		<b>%</b> -		V.		
26. 水箱盎裝會品不得超過裝載量之了成且不超過裝數線	· 连续选择冷冰食	,	~	4		

第 5 頁,共 8 頁 線上簽核文件列印-第31頁/共34頁

ă.	27.		\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$				-39	2		
***** ****			AIN UARAK				<i>X</i>	<i>X</i>		
45	28.					5	5			0000000
38 .			· 動物·動地各10 公: 標準之原物料· 過期							
	23		18. 中人年1937 - 22.00 存放並擇亦清楚。	LINE AND		15	3	X		
	laan Tooki	والدادات الدادات الماست والمساورة والمادات والمادر والمادر				ļ				
			8225 ANR - N			المستحدث في	W.	aranania.		
			19.2.食材及羊成品原			edgeliki isrees	4	<b>N.</b> 20		
	132		<u> </u>		***********	\ \	Ş			
5.2	Janear		放置 - 基础置效的地		Sec. 435 504 88 88 88 88 88 8					
	\$		之存放不得有污染之 。 しょ。			Ų.	V.	1.,/		
182	:	2	5-11	272 (28 de 28 de 28 de 28		ļ				
	34		元級乙世市 800年 留存着高水活性 60		. 10	2000	<u> </u>			
			# 15 48 4×3 1245 第 3			\$	5	15		
	104		93641#**			ļ				
			用水塊、無製水機者			i X	×	X		
	2		<b>美养发制、食品添加</b>		B . \$12.2 22 22 4	Ž.		1.2		
	ļ							ļ		
	James		<b>*####</b> *#\$\$\$			Ambu		ومستنوم		
			化价值的量及原有目			3.4	LX.	X		
	39	. 料果食器	政的、油脂类等检查	- (無代間者5分・す		5	5	5		
	(40)		## 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10					42		
			.5% 4 4 2 - 24 44 56			**********			ļ	
						15	\$.	5		
	<u></u>		采集、合建(全理株				X	 X		
*****	41.Z	. J. 16 F B.	侧生学理事項:後及)					//		
		18 #H	10 明都其食5.5 44/項 4 (現場: 東部)	核测冷藏食品名籍	核果然菜食品卷稿		W	42		
	andondo.				X	1				
**		7				Y		140		
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	V :::::::		1/1	17%	17		
裁						14.	<b>)</b>	10		
12		14		×. A	<b>X</b> •					
3				×						
*							1			*
٨										
*			762 X87 77 7							
*		4/15								
30000000										
	.: }									i

1. 知道及本管理检查記錄表之項目,分數2分(含)以下,第一次由检查人員告知不符規定事項並記錄由餐商 簽述、於再次检查時仍承改善或一學期中第二次違反規定,依違反合約係款罰款 2000 元/次,並以【餐廳 街生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處置。

2. 新規學高校開食科登錄并查作業的予一個月級衡期。第二個月起本按規定定整登錄者。值達及合約條款罰款 款 500 元/日、淺田罰款。

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: 1, 在餐餐餐廳負責人: 在一个公司 检查日期: 1位年华月

25 - 25 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 -			.,	******	
<b>被查当期/理教</b>	10	1/2	24		
1. 員工應穿載整會清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋、適時数口罩。	Ź	1			
2. 工作中人員應隨將保持乾淨的變手,不得蓄留指甲、塗指甲油、穀飾物	×	vijvarara			}
<b>- 华級、芬不得塗抹沒手翁及額物等。</b>	4,2	1	W		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、葡萄鄉及其他可能污染食品等行為。		\$	<u>y</u> -		
4. 投業人員手上有獨口時應經過適當的包紮和處理後始施工作、若有傳染。					
成傷口,不得從事與食品有關之工作。	S	5			
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所收置,並保持清潔。	3	2	W	a'a a'a a'a'a a'a'a	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防滿、易清洗:垃圾及廚餘應適當分支	1 42				-
存故,且是每日通时清理。	3	2	2		
7. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑。牆蟹、天花板、支柱、有	9 7 7	o programan			ļ
項、證飾、抄門等無保持清潔、避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	Q.	Q.	3		
8. 作業場所排水設施領通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截滿自					
<b>- 纯热有通常功能经常清理维持清潔。</b>	¥	W.	3		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫、應依生、熟食完全盜窩		·			
其中刀具及站板順明顯標示顏色、以利區分、防止生熟食交叉污染。	シ	Ų			
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。	S.J.		W		
11. 蒸菜食品之容易煮清深、加煮基果完整混合性。					
		M.	V.		uun.
12. 切割調理無食前應確認接動、刀具、結板、布申、抹布已經清潔、消毒		<b>K</b>	3		
13. 應在工作台上調理會品、與會品製圖無關之物品不可放置於食品作業员	2	3	3,		
(私人物品不得核夏於工作調理場所)。	4	ļ			.,.,.,
14. 作業區應隨時保持清潔,食物後溫、垃圾等不可留置工作台及地面。		K.	W.		
15. 點食溫及配餐濕應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	<u>lo</u>	V.	4,4		
16.工作人員調理無食前應先洗手載乾淨千套與口單。(無熟食切割者打員)	1	V.	3	occupano.	
17. 厨房內及烹調區不可留置化學級蟲劑、清潔用品。	Q.	V	W.		
18. 然存食品中心温度應在60℃以上。食品調製後,置於室溫下販售不得利		المعين			•••
過 8 小時, 違反上遠任一項者 2 分(含)以下。		\$	35		
19. 概算之冷藏食品中心温度7℃以下、乳製品應在4℃以下(符合者方分、		,see			
不符合者 0分)	N.	Ş	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度70以下凍結點以上,冷		yes.			
冰準温度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視温度,保持冰箱清潔。		>			, . , . , .
21. 販售食品不得有過期、變質、成腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者	disa	Ç.	~	Antonios	
竟立即銷設,待銷設或退貨者惠隔鏈擇鐵並專係效置。					
22. 海南物應依住質分類集存,易腐敗者於作業結束後,密封效置於廢棄技	2	3,	3.		
· 模理區,每日清理回收區及垃圾桶。	<i>*</i>				
23. 包裹食品之包裹無破損, 縣市當符合包裹食品標亦規定, 散聚食品應製	Q.	3.6.	w.		
作完學檢收紀錄(包括供應商資料、品名、進資日期、進貨量等) 24 動物である無機能は東京の東北の成立のは、原建の第二次の第二次					
24. 驗收完成之學的科或半成品應拆除外包銀箱,儘速貯藏於符合衛生規定 之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫務),防止變質及受到污染。	Q.,	Ų.	4.	40000	
		. ;			
25. 依照食材驗收標準驗收台材包装、品質、構示、規格及產品溫度並記錄。	C.L.	¥.	3		
26. 冰箱多聚食品不得超過裝裝量之了成且不超過裝載線,並能保持冷凍食	1,	4	<u></u>		•••
品中心温度-18C以下、冷藏 7C以下浓烛贴以上之效果。		Marin	7		

第7頁,共8頁 線上簽核文件列印-第33頁/共34頁

		,,			سيبيب				خنبنج
				等度分额、分型的存。 。		8.7	3,		
					ndergregerere Til	%-	V		
28				个好多分类次置者第一	30000	3	5		
				<b>则以先进去出為</b> 原則					
29				是每、新级食品(材)為	5	5	X		
		存在推荐的消费。			1				ļ
30	上冷冻食品	<b>医皮肤皮肤液 ***</b>	(水均和壁水艾龙)5		Q	<b>%</b> .	2		
	. 2, 2, 11 4	理之会材及手成品点		20人名又方第十	N.	V.	79		
. 30000 1035 1034	2. 食材、手	1. 35 × 1. 35 × 1. 35 × 1.		企作及服务的现在形式					
	<b>医双型</b> 器	双翼一下得着效力力			15	\$	5		0000000
133		24434784	· / / * / / / / / / / / / / / / / / / /	\$ <b>4</b> 5 <b>45 12 13 14 15 15 15</b>	•				
* ******	7 8 A R				14	V.	W		
136			1 (2 (0 /2 10 10 11 11 11 11	2011年11月1日 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		10000000	k		Ť
3000				\$ # W - 0	News-	5	j		
9		X 16 48 7 17 12 12 18					2		
3.				MAXX					1
		用水塊、蒸製水機(			X	X			
28	ecceicoccioccoccoccocc		*勃然就是野春。	3 H . 2 18 2 113	i ka	ķ.		hangga	*****
1						ļ			<u></u>
137	7. B M it. B	食材料洗涤食品等。	3.40.30.20.30.30.30		. J. V.	W	W	Versionere estate	
38	8, ib 44 ib 18	<b>机线相侧量准备</b> 面页	7收集(無物性素化		i s	5	3		
31	0. * 4. 6 %		1、(無名)((本方分)	有视频风热者 2(含)分	ř				
3					\$	>	22		
200000		### ### ## ## ( ##	通常者打入(风机木	<b>发色水方分子类数形</b> 数	3				
	MC 0.5%-	.5% <b>#</b> 4 55 × 25 <b>#</b> %	(初級 2%以上者 2 分)	( <b>*</b> )##	N.	I V	1 5,4		
		页部排動技图食材分	1880年金之以第二次·	供息额存金目之成。		*	Z.		
	<b>公伙事</b> 自	发展、会社(会理)	kitt)、供用商、菜色	. 照片等设存上线。	i V	<u> 12 .</u>	) 4 1		
4:	2. 其他祭歌	的生物理事項可能从	相關法規者了分(合	)以下/動註明進度事件	8 ×	×	X		
	3.88	12 2 18 24 25 25 28 7 46		********			×.,		
		18 (38 3) - 38 38 )			9		1		
	7				74	i e Ma	J/v		
				0 A	2	W.	24/		
		965 - 12 150 - 1	-3 - 3 (62) - 360 - 1 - 1 - 1						
	1 1 1		1 - ABA A		47.	(24),	a · · · · ·	:	
			* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	<b>XXX X</b>		17			or a second
									one en consideration de la constantion
			344.73	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	Ź				oceanisti en construit de la
		2 % /1 & 24	\$44.7x						
	1 k	1 <b>%</b>	442						
	*24	3 <b>%</b>	**************************************						en e
	1 k								
	4 · 16 %								
	1 k - 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2								

[ 标道及本管理检查記錄表之項目,分數2分(含)以下,第一次由检查人員告知不符規定事項並記錄由餐商 簽款,於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定,依違反合的條款罰款 2000 元/次,並以【餐廳 街生檢查不合稿(預款)通知單】會辦相關或室。

2. 新進賽商校園會材登錄平臺作業給予一個月級詢詢、第二個月起未按規定定整登錄者、低邊及合約錄款器 款 500 元/日、逐日罰款。

*****

第 8 頁 ,共 8 頁 線上簽核文件列印 - 第34頁/共34頁