

簽 於 衛生保健組

日期：113年4月23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「學校餐飲衛生三月份月報表」詳
如附件，請鑒核。

說明：

- 一、二坪校區：(一)巧鄰早餐店，下班後刷洗地面濕滑，應用刮刀刮乾。(二)星空下複合式餐廳，冰塊儲存應利用完全封閉容器獨立置放，避免有被污染之風險。(三)彭爸麵食館，玉米粉等之存放應標示進貨日期；刀具應有獨立之刀架，生熟食分開使用，避免交叉污染之風險；食材起司脆粉、糖、鹽分裝應標示進貨日期先進先出；乾淨之餐具應有效安全存放，只有利用紗網防護太薄弱仍有被污染之虞(附件一)。
- 二、八甲校區圓廳：(一)新進蔡宗霖經理已於3月16日完成體檢，正接受HACCP 32小時基礎訓練；二個截油槽外觀已清理、槽體內面積垢、浮油後未清理；(二)家常便飯烹調區舊瓦斯路控制閥處地面、管線、牆面積垢部分未清理；(三)客家麵食館爐台下方仍未清理；(四)楓樹巷食材未標示入庫日期(附件二)。
- 三、八甲校區老八自助餐，瓷碗澱粉殘留陽性(此次已經更換新碗，只有一個碗陽性)、分裝食材未標示入庫日期、工讀生戴耳環(附件二)。
- 四、八甲校區享受煮義工讀生戴耳環(附件二)。
- 五、六滷攤商已停業，但天花板多處因管線穿越而遺留孔洞未填補，易蟑鼠流竄衛生疑慮，已提醒康園負責人與黃經理在日後與六滷攤商點交環境硬體時，注意六滷的天花板多所破損處是否恢復(此點也請總務處採購組留意)。
- 六、二坪校區彭爸麵食館，113年4月1日總務處採購保管組，



國立聯合大學



衛生保健組

1130200428

接到家長電話反應孩子上星期五(3月29日)吃了彭爸蛋包飯及蛋炒飯，與同學皆腸胃不適。113年4月2日早上11點苗栗縣衛生局蒞校，稽核彭爸麵食館列出改善項目：(一)廚師1位有丙級證，需更換廚師證。(二)因休業三天為避免食材腐壞，建議辦理退貨。(三)私人物品及清潔用品請分開放置。(四)雞蛋保存請置冷藏。(五)乾貨區請紀錄溫濕度，置於乾貨區請放置通風良好區域。(六)分裝食材請標示分裝日期及有效日期。(七)餐具請放置於餐具區須加蓋。(八)炒飯區請安裝抽油煙機。(九)刀具生熟食請區分。(十)冰箱請除霜，生熟食請分開放置。(十一)天花板破損。

七、苗栗縣衛生局要求校方改善前述(第十一點)天花板破損，採購保管組已於4月12日提供修繕估價單，敬會採購保管組提供衛保組修繕前後之照片檔案，以利回覆衛生局。

會辦單位：採購保管組

第一層決行	
承辦單位	
衛生保健組 組長 高淑芳	0424 1131
衛生保健組 組長 高淑芳	0501 1058
學生事務長 吳翠松	0424 1303
衛生保健組 組長 高淑芳	0501 1059
學生事務長 吳翠松	0501 1448
第一層決行	
會辦單位	
<p>1. 各項缺失會提醒各餐商注意並改善。圓廳缺失，會通知康元餐飲有限公司善盡監督責任。</p> <p>2. 有關衛生局稽核彭爸麵食館之餐飲缺失均已改善完成，天花板缺失本組預定於5/3改善。</p>	
技正 吳聲傑	0429 1658
採購保管組 組長 米富祥	0430 0955
總務長 杜明河	0430 1937
第一層決行	
決行	
綜合校務組 組長 林例怡	0502 0843
代理主任秘書 杜明河	0502 1158
悉	
校長 李偉賢	0502 1609

行政員 馮秀娟 0502
組長 1329

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年3月份餐飲衛生稽核報告：二坪山校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
小食堂滷味餐飲店	1. 3月13日稽核未依規定留存檢體。 2. 3月26日稽核未依規定留存檢體。 3. 3月26日未使用之食材相關之容器不可置放地上及拆卸紙皮不可放工作現場。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
巧麒早餐店	1. 3月13日稽核有自製泡菜未標示品名、製作日期。 2. 3月13日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品預防性封存停用。 3. 3月26日下班後刷洗地面濕滑，應用刮刀刮乾。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
遠莊自助餐	1. 3月5日稽核未依規定留存檢體。 2. 3月13日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品預防性封存停用 3. 3月13日稽核未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
茗祥自助餐	1. 3月13日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品預防性封存停用。現場查辣椒粉雖非表列含蘇丹紅之違法添加物調味品，因屬高風險品項要求禁用。 2. 廢油處理合約書交至衛保組留存	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
星空下複合式餐廳	1. 19日盛裝食品之容器應加蓋，避免有被污染之風險。 2. 26日盛裝食品之容器應加蓋，避免有被污染之風險。 3. 3月26日冰塊儲存應利用完全封閉容器獨立置放避免有被污染之風險。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
彭蒼麵食館	1. 5日玉米粉等之存放應標示進貨日期。 2. 5日刀具應有獨立之刀架，生熟食分開使用，避免交叉污染之風險。 3. 13日食材起司脆粉分裝應標示進貨日期先進先出。 4. 19日食材糖、鹽分裝應標示進貨日期先進先出。 5. 26日乾淨之餐具應有效安全存放，只有利用紗網防護太薄弱仍有被污染之虞。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 3月5日進貨時，所有食品不可置放地上。 2. 3月5日查桌子地面髒污，請工作人員注意保持清潔。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

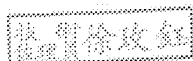
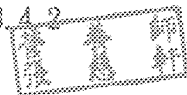
以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元

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

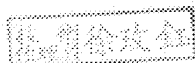
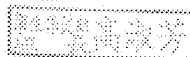
◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：張慈軒 113.4.2

單位主管：

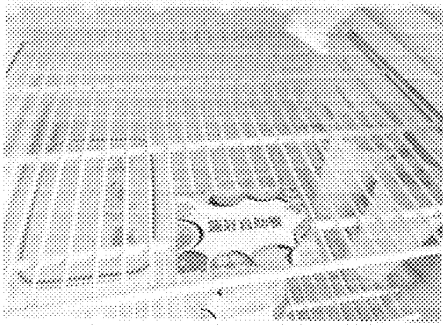


二坪校區3月份美食街登錄狀態查詢 第一頁					
日期	餐廳	菜單	食材	調味料	菜色照片
2024-03-01	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-04	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-05	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-06	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-07	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-08	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-11	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-12	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-13	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-14	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-15	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-18	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-19	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-20	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-21	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-22	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-26	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-27	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-28	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-29	星空下複合餐廳	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-01	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-04	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-05	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-06	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-07	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-08	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-11	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-12	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-13	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-14	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-15	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-18	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-19	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-20	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-21	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-22	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-25	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-26	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-27	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-28	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-29	小食堂滷味	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-01	巧麒早餐店	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-04	巧麒早餐店	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-05	巧麒早餐店	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片
2024-03-06	巧麒早餐店	已登錄	已登錄	已登錄	所有菜色皆已上傳照片



二坪校區 113 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

蓮莊自助餐店

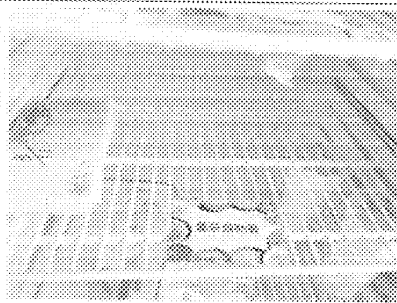


3 月 5 日稽核未依規定留存檢體。



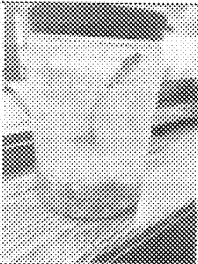
3 月 13 日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品
各預防性封存停用。

蘇丹紅
預防性封存

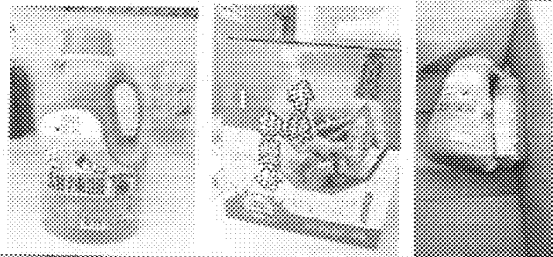


3 月 13 日稽核未依規定留存檢體。

巧麒早餐店

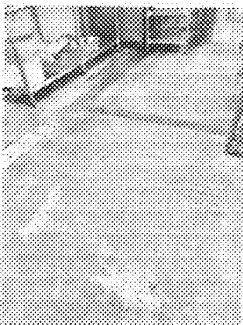


3 月 13 日稽核有自製泡菜未標示品名、製作日期



3 月 13 日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品
各預防性封存停用。

蘇丹紅
預防性封存

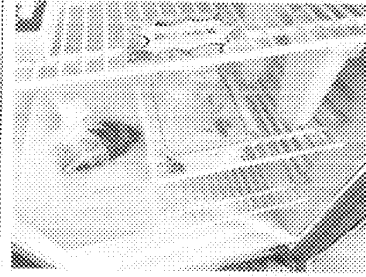


3 月 26 日下班後。刷洗地面濕滑，應用刮刀刮乾

蘇丹紅
預防性封存

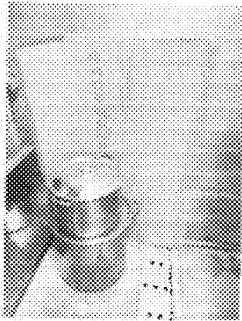
二坪校區 113 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

小食堂滷味餐飲店



3 月 13 日稽核未依規定留存檢體。

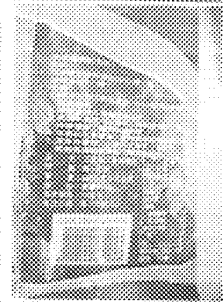
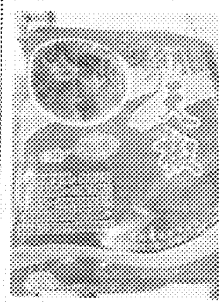
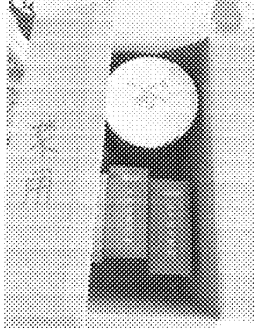
3 月 26 日稽核未依規定留存檢體。



管張 委為 師軒

3 月 26 日未使用之食材相關之容器不可置放地上及拆卸紙皮不可放工作現場。

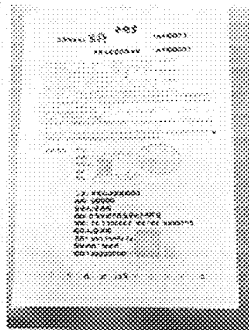
茗祥自助餐



3 月 13 日要求疑有蘇丹紅之違法添加物調味品預防性封存停用。

現場查辣椒粉雖非表列含蘇丹紅之違法添加物調味品，因屬高風險品項要求禁用。

管張 委為 師軒



廢油處理合約書交至衛保組留存

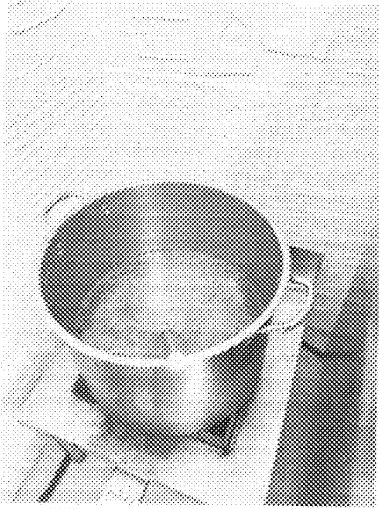
管張 委為 師軒

第 5 頁 共 15 頁

線上簽核文件列印 - 第 8 頁 / 共 28 頁

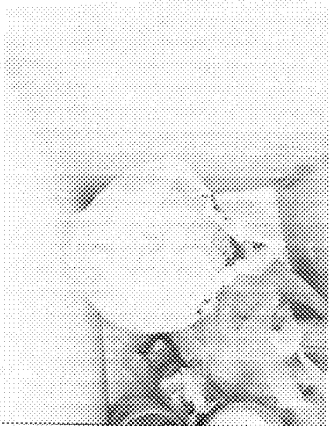
二坪校區 113 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁

星空下複合式餐廳



19 日盛裝食品之容器應加蓋，避免有被污染之風險。

26 日盛裝食品之容器應加蓋，避免有被污染之風險。

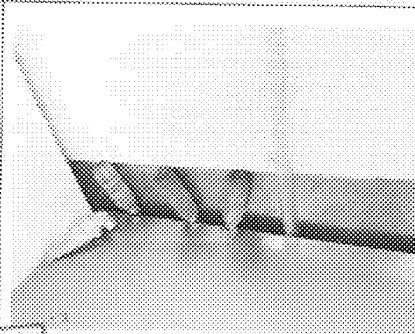


3 月 26 日冰塊儲存應利用完全封閉容器獨立置放，避免有被污染之風險。

彭爸麵食館



5 日玉米粉等之存放應標示進貨日期。



5 日 刀具有獨立之刀架，生熟食分開使用，避免交叉污染之風險。

彭爸麵食館 徐政鈺

彭爸麵食館 徐政鈺

第 6 頁，共 15 頁

線上簽核文件列印 - 第9頁/共28頁

二坪校區 113 年 3 月衛生稽查缺失照片 共 4 頁



13 日食材分裝應標示進貨日期先進先出。

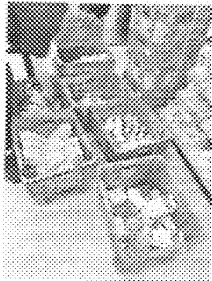


19 日 材分裝應標示進貨日期先進先出。



26 日乾淨之餐具應有效安全存放，只有利用紗網防護太薄弱仍有被污染之虞。

全家便利商店



3 月 5 日進貨時，所有食品不可置放地上。



3 月 5 日查桌子地面髒污，請工作人員注意保持清潔。



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 方觀早餐 餐廳負責人: 陳段段 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	4	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲, 塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	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	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包裝和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	5	5	5		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	5	4	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	3		
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	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	4	4		
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	4	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調理後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	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。	5	5	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	3	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。	5	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。	5	4	4	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下, 冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4		

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: 數碼館 餐廳負責人: 蔡勝政 檢查日期: 113年5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	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	5	5	5		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	5	5	5		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	5	5	5	5		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	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	5	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	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4		
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	5	4	4	4		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	5	5	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	5	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。	5	5	4	4		
原(物)料 23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定, 散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應折除外包紙箱, 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	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	4	4	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4		

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: 小徑軒餐廳負責人: 黃靜琳 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數		3	4	5	6
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	5	4	4	4
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	4	5
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	5	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	4
	7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4
	8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	4	4
	10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	4	4	4
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4
	13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	5	4	4
	14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4	4
	15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X	X	X	X
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4
	18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過3小時, 違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X
	19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下, 乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上, 冷凍庫溫度-18°C以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4
	21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	4	4
	22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4
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	4	4	4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房), 防止變質及受到污染。	4	4	4	3
	25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	5	4	4

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: 勤勤自助 餐廳負責人: 衛維安 檢查日期: 103年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	4	4	4	4	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	4		
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	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	4	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4		
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	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	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4		
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	4	4		
14. 作業區應隨時保持清潔,食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	5	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	X	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	4	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4	4	4		
22. 廢棄物應依性質分類棄存,易腐敗者於作業結束後,密封放置於廢棄物處理區,每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	4	4	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	4	4	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4		

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：勤和會 餐廳負責人：彭維新 檢查日期：113年5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	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4	4	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4	4	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	5	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。	5	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	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	3	4	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	4	4		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	4	4	4	4		
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後，置於室溫下販售不得超過3小時，違反上述任一項者2分(含)以下。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下，乳製品應在4°C以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4		
22. 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房)，防止變質及受到污染。	4	4	4	4		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	4	3	3	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下、冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4	4		

第12頁，共15頁

線上簽核文件列印 - 第15頁/共28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: 龍潭 餐廳負責人: 陳昭琴 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	5	5	5	5		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	5	5		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	5	5	5	5		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	5	3	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4		
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	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。	5	4	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	3	3		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	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）。	5	4	4	4		
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X	X	X		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	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。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下，乳製品應在4℃以下(符合者5分、不符合者0分)	X	X	X	X		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上；冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	4	4	4	4		
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	5	5	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定，散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	5	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。	5	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。	5	5	5	4		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	5	5	5	4		

國立聯合大學「超商衛生管理」- 2021年4月制定

名稱：全家便利商店

檢查日期：11 年 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		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
	2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5	5	5
	3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	5	5	5	5	5	5
	4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。	5	5	5	5	5	5
	5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	5	5	5	5	5	5
	6. 垃圾桶、廢餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所...	4	4	5	4		
	7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。	5	5	5	5		
	8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	5	5	5		
	9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。	5	5	5	5		
	10. 食品及容器具應分類放置層架、棧板、或台車， <u>離牆離地</u> 置放，容器應保持清潔。	5	5	5	5		
	11. 販售熱存食品中心溫度應在 60°C 以上，冷藏食品中心溫度 7°C 以下，乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分，不符合者 0 分)	3	4	4	5		
	12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18°C 以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	5	5	5	5		
	13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	5	5	5		
	14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過 30 分鐘(補貨)	5	5	5	5		
	15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，儘速移離不得留置販售場所。	5	5	5	5		
	16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。	5	5	5	5		
	17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。	5	5	5	5		
	18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	5	5	5	5		
	19. 工作日記紀錄必須確實	5	5	5	5		
備註/簽名	捲羊場所地板毀損高木修繕(合約至 113 年 4 月) 謝子清 蕭宇辰 蕭宇辰 蕭宇辰						

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 營養師 單位主管 蕭宇辰

正副

「學生餐廳衛生管理-自評表」2019年0月20日制定

攤商名稱：學生餐廳

113年 3月

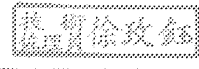
完成檢查請(v) 廢油及廚餘回收、濾心更換收據請張貼於背面

日期	檢查項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	簽名
		人員衛生檢查	環境衛生檢查	器具清潔維護	冷藏冰箱 7°C 以下	冷藏冰箱 -18°C 以下	留餐及紀錄	校園食材登錄	廚餘傾倒量	廢油傾倒量	截油槽清洗	大掃除	濾心清洗/更換 (請註明)	油炸油酸價	
1		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
2					0°C	-20°C	✓	✓	1.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
3		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
4		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.2	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
5		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.0	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
6		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.4	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
7		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
8		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
9					0°C	-20°C	✓	✓	0.7	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
10		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.4	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
11		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.4	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
12		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
13		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.6	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
14		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
15		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
16					0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
17		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.4	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
18		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.2	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
19		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
20		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.1	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
21		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.1	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
22		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.3	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
23					0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
24		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.6	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
25					0°C	-20°C	✓	✓	1.4	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
26		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
27		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
28		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.8	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
29		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	0.9	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
30					0°C	-20°C	✓	✓	1.0	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝
31		✓	✓	✓	0°C	-20°C	✓	✓	1.0	✓	✓	✓	✓	✓	陳明輝

營養師/衛管師



衛生組負責餐飲衛生
稽核業務護理師



餐廳業者每月10日前繳交上個月「學生餐廳衛生管理-自評表」至健康中心

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

113年3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

<p>康元餐飲(圓廳)</p>	<p>3月5日</p> <ol style="list-style-type: none"> 由美而美店長暫代衛生管理業務、新進蔡經理到職三天熟悉業務中。 康元新進蔡經理尚未體檢、預計接受 HACCP30 小時基礎訓練。 來客牛排(易主更名為家常牛排)尚有一名新進女人員工仍未體檢(食品從業人員體檢、2月26日到職)、家常便飯自助餐一名新進男性員工尚未體檢。 家常便飯烹調區潮溼及菜渣掉落雖有改善，但仍有待加強。 六滴一名女員工頭髮(馬尾)未紮進工作帽中。 <p>3月19日</p> <ol style="list-style-type: none"> 二個截油槽外觀已清理、槽體內面積垢、浮油厚未清理。 家常便飯：烹調區舊瓦斯管路控制閥處地面、管線、牆面積垢未清理；將塑膠袋、刀具等塞在水槽與窗台間，此處不潔；水槽排牆面油漆脫落斑駁，漆片時有掉落；汗黑砧板放置於烹調作業區、水槽旁檯面積垢未及時清理。 客家麵店：爐台 抽油煙機外殼 湯桶濺滿滴汁油滴未清理；散裝食品未標示品名及入庫日期、豬肉未標示原料產地。 <p>3月26日</p> <ol style="list-style-type: none"> 家常便飯：烹調區舊瓦斯管路控制閥處地面、管線、牆面積垢一部分已清理、烹調區菜渣多、作業後垃圾未清理、垃圾桶未加蓋。 家常麵店：湯汁噴灑牆面爐台污漬大部分已清理，爐台下方仍未清理。 楓樹巷：食材未標示入庫日期 六滴：天花板孔洞未填補 	<p>■持續追蹤</p> <p>■已完成體檢</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■部分改善、持續追蹤</p> <p>■部分改善、持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p>
<p>老八自助餐</p>	<p>3月5日：瓷碗澱粉殘留陽性(此次已經更換新碗，只有一個碗陽性)、分裝食材未標示入庫日期</p> <p>3月26日：工讀生戴耳環</p>	<p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p>
<p>享受煮義</p>	<p>3月26日：工讀生戴耳環</p>	<p>■持續追蹤</p>

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

製表人：林秀勤 1520

單位主管：蔡高淑芳

蔡高淑芳

國立聯合大學「超商衛生管理」 - 2021年4月制定

名稱：全家便利商店

檢查日期：113年3月

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

檢查日期/週數	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。 2. 工作人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。 3. 私人物品不得放置於工作調理場所。 4. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。烹調器具應保持清潔，不得有汙漬、積垢現象。 5. 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。 6. 垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗，並適應適當分類存放，每日適時清理垃圾及資源回收物，不得留置於倉儲區、販售區、飲食場所... 7. 拆除之外包紙箱，應儘速移離不得存放於販賣場所或倉儲區。 8. 地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。 9. 生、熟食應完全區隔，防止生熟食交叉污染。 10. 食品及容器應分類放置層架、棧板、或台車，離牆離地置放，容器應保持清潔。 11. 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) 12. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並紀錄;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。 13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。 14. 冷藏冷凍食品驗收後應儘速置入冷藏冷凍櫃中，離開冷藏冷凍環境不得超過30分鐘(補貨) 15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形，待退或銷毀食品應隔離、清楚標示並專區放置，盡速移離不得留置販售場所。 16. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。 17. 販售現場調理茶飲、咖啡、飲料等，應符合【連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定】規定。 18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項 19. 工作日誌紀錄必須確實	5	4	3	2	1	0	
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0
	3.19	5	4	3	2	1	0

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

檢查人員 林秀勤 單位主管 蔡清霞
 蔡清霞 第 2 頁，共 9 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。	3	4	5																					
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	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	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	5	5	X																				
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5																				
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X	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	X	X																				
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X																					
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。		4	4	X																					
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5																					
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		5	5	5																					
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3.5</td> <td>—————</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</td> </tr> <tr> <td>3.11</td> <td>—————</td> <td>—————</td> <td>—————</td> </tr> <tr> <td>3.19</td> <td>—————</td> <td>紅茶</td> <td>紅茶</td> </tr> <tr> <td>3.26</td> <td>—————</td> <td>—————</td> <td>—————</td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱	3.5	—————	紅茶	紅茶	3.11	—————	—————	—————	3.19	—————	紅茶	紅茶	3.26	—————	—————	—————	李孟娟	李孟娟	李孟娟	古紫萍
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					
	3.5	—————	紅茶	紅茶																					
	3.11	—————	—————	—————																					
	3.19	—————	紅茶	紅茶																					
3.26	—————	—————	—————																						
3.26. 工作人員視察																									

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

檢查人員 林秀勤 單位主管 林秀勤 學務長 林秀勤

存 衛 生 管 理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	✓	4	4																						
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	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																					
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	✓	4	4																					
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏟應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	✓	4	4																					
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	✓	4	4																					
37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。		✓	4	4																						
38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)		✓	5	5																						
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		✓	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																						
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		✓	5	5																						
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		✓	4	4																						
備 註 及 建 議/ 負 責 人 簽 章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																		邱	邱	邱	邱
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																						
					玉	玉	玉	玉																		
					香	香	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【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
- 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

林秀勤

單位主管

曾慶高

學務長

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 愛在蔬食 餐廳負責人: 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	3	3	3	3		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	4	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	5	5		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作, 若有傳染病或傷口, 不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。		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。	3	3	3	3		
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4	4	4		
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	3	3	3		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	3	3	3	3		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	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	3		
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	3	3	3	3		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	3	3	3	3		
16. 工作餐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	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	4		
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上。食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X	X	X	X		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	5	5	5	5		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	4	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5	5	5		
22. 廢棄物應依性質分類集存, 易腐敗者於作業結束後, 密封放置於廢棄物處理區, 每日清理回收區及垃圾桶。	4	4	4	4		
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	5	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	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	3		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	5	5	5	5		

第 5 頁, 共 9 頁

線上簽核文件列印 - 第 23 頁 / 共 28 頁

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 老八自助餐 餐廳負責人: 賴傳清 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	5	4	3	2	1	0
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲, 塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	4	3	2	1	0
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	3	2	1	0
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	4	3	2	1	0
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	3	2	1	0	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	3	2	1	0	
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	2	1	0	
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3	2	1	0	
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	2	1	0		
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	2	1	0	
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	3	2	1	0	
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	5	4	3	2	1	0
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	3	2	1	0	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	3	2	1	0	
18. 熱存食品中心溫度應在 60°C 以上, 食品調製後, 置於室溫下販售不得超過 3 小時, 違反上述任一項者 2 分(含)以下。	X					
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	X					
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄; 冷藏庫溫度 7°C 以下凍結點以上, 冷凍庫溫度 -18°C 以下; 並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度, 保持冰箱清潔。	4	3	2	1	0	
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	3	2	1	0
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	3	2	1	0	
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	2	1	0	
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	3	2	1	0	
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	2	1	0		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線, 並能保持冷凍食品中心溫度 -18°C 以下、冷藏 7°C 以下凍結點以上之效果。	4	3	2	1	0	

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 享受煮義 餐廳負責人: 李松楠 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	5	4	3	2	1	0
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	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
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	4	3	2	1	0
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	4	3	2	1	0	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	3	2	1	0	
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	2	1	0	
8. 作業場所排水設施須通暢,應有截油設備及防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	4	3	2	1	0	
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	X					
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	3	2	1	0	
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	3	2	1	0	
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。	X					
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	X					
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	3	2	1	0	
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上,食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	X					
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	X					
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	3	2	1	0	
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	3	2	1	0
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	2	1	0	
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	2	1	0	
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	3	2	1	0	
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	4	3	2	1	0
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	5	4	3	2	1	0

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱:康元餐飲 餐廳負責人:李世銘 檢查日期: 113年3月

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

檢查日期/週數	5	4	3	2	1	0
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	3	3	3	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。	3	3	4	3		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	3	3	3	4		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	5	5	5	5		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	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。	3	3	3	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	3	3	2		
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	3		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	3	3	3	3		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	3	3	3	3		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	4	3		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	3	3	3	3		
13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	3	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	3	2		
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	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)	3	3	3	3		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	4	4	4	4		
18. 熱存食品中心溫度應在60°C以上。食品調製後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。	5	5	5	5		
19. 販售之冷藏食品中心溫度7°C以下,乳製品應在4°C以下(符合者5分,不符合者0分)	5	5	5	5		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7°C以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18°C以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	4	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	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。	3	3	3	3		
23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	3	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	3	3	3	3		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	3	3	3	3		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18°C以下,冷藏7°C以下凍結點以上之效果。	4	4	4	3		

第8頁,共9頁

線上簽核文件列印 - 第26頁/共28頁

康元 3月份

3.19. 一 家常便飯: 刀貝, 冬瓜布, 塑膠袋塞進窗縫, 萬瓦
新管係控制閥區操作, 此項多筆渣.

二 家常麵食 = 巧機電盤放置作學區 ^{湯汁噴噴} / 糖原 密器 湯菜
滑粥, 金材料標入庫日期

三、清穀新製 郭心小辣椒粉 / 葵菜醬

四、家常麵食類係 H2O2 除性、

六海 鳩龍麵 什加 除性、

椒粉 老小巨干 H2O2 除性 / 葵菜醬

3.26 一 椒粉老小巨干 H2O2 除性

二 家常便飯 = 此項多筆渣, 作學後已吃過 輔粉區 / 葵菜醬

林秀勤

林秀勤

