

簽稿併陳

簽 於 衛生保健組

日期：113年12月5日

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

主旨：檢陳本校「學校餐飲衛生十一月份報表」詳如附件，簽請核示。

說明：

一、民國113年11月19日本校同學於社群媒體平台(Dcard)上發布一篇關於發現二坪第一學生餐廳內老鼠事件，於11月28日晚上8點由同仁發現後轉知，並於11月29日上午至第一學生餐廳稽查，針對老鼠有可能入侵及環境衛生之檢視與因應措施：

- (一)門窗未關閉。
- (二)門窗、牆面破損及孔洞...等。
- (三)於玻璃門上張貼告示並宣導隨手關閉門窗。
- (四)收攤時應將垃圾、廚餘傾倒乾淨，地面需清掃乾淨，勿留食物殘渣。
- (五)嚴格要求攤商於寒假第一周(民國114年1月13-19日)進行病媒防治作業，且需包括老鼠防治。
- (六)於開學前須進行大掃除。

二、因應鼠竄對於二坪校區攤商環境檢視後，列出需加強改善之硬體設備，如：

- (一)二坪第一學生餐廳大門及側門【附件一圖一及圖二】：觀察大門及側門隨時敞開，攤商表示目前大門之玻璃門關上後打開速度慢，會影響學生進出，需做改善方法。側門連通宿舍後門，離水溝近，也是經常敞開，於玻璃門貼上「請隨口關門」之警語後，發現同學開門後依然未順手將門帶上，建議可將側門封閉，改為統一大門進出，或將側門改為電動門。若大門及側門為隨時敞開之情形，請攤商於寒假期間做了病媒防治

國立聯合大學



衛生保健組

1130201248

後，又將大門敞開致老鼠進出容易，無法順利消滅老鼠。

- (二)抽油煙機管道外部生鏽破損【附件一圖三】，需確認老鼠是否能有此處進入。
- (三)後門窗戶多處破損及學餐內窗戶關不緊【附件一圖四及圖五】。
- (四)第一學生餐廳用餐區天花板裸露無密封，不利於清潔導致髒汙，也利於老鼠亂竄【附件一圖六】。
- (五)蓮莊餐飲作業區大門、後門及攤商後門大多關閉後仍有門縫【附件一圖七及圖八】，需加裝門檔避免老鼠進入。
- (六)蓮莊餐飲抽油煙機設備孔洞大，且不易清潔，易孳生及藏匿病媒【附件一圖九】。
- (七)小食堂滷味餐飲店抽油煙機天花板多處孔洞，易藏匿病媒【附件一圖十】。
- (八)景觀餐廳-星空下複合式餐飲大門右側門弓器損壞，店內開啟抽風機時，因壓力關係導致無門弓器那一側門會自動開啟，易使老鼠入侵【附件一圖十一】。
- (九)第一學生餐廳之水溝連通至截油槽處，建議確認有無施作柵欄或有無破損情形，導致老鼠入侵。以上敬會總務處採購保管組協助循序處理。

三、二坪校區：

- (一)小食堂滷味餐飲店:電扇髒污，已改善。
- (二)愛在蔬食素食:運用紙箱配送餐點，已改用塑膠籃。
- (三)天花板破口，已改善：巧麒早餐店、荷香園麵食館、凍心凌冰淇淋、愛在蔬食素食。

四、八甲校區：

(一)康元餐飲：

- 1、小截油槽攔渣籃未清理，留有前一日菜渣、飯粒、

麵條共兩次。

(1)大截油槽：油汙厚，攔渣網籃因故未打開。持續追蹤、於製作稽核報告時已增加清理攔渣網次數為每日一次。

(二)家常便飯自助餐：

- 1、未分區作業，同一工作檯面生熟食混雜及不同清潔度抹布。
- 2、地面、門框仍有積垢。
- 3、熟食層架上方積垢、堆積雜物。
- 4、鍋蓋積垢、推車遺留大量乾燥飯粒。(4)食材(籃蛋)放置地上。上述缺失持續追蹤，於11月26查核已改善。

(三)國際美食：

- 1、牛肉未於營業場所標示原產地、外包裝未標示品名及產地及入庫日期。
- 2、食材未標示入庫日期。
- 3、抽風機及其紗網機構仍未清理。
- 4、以竹砧板切割熟食(豬肉)、白色砧板緊貼牆面放置。
- 5、分裝醬料未標示分裝日期。
- 6、菜單無熱量標示亦無中英對照。上述缺失持續追蹤，於11月26查核已大幅改善。
- 7、新進人員仍未有體檢表。

會辦單位：採購保管組

第一層決行	
承辦單位	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">技 術 助 理 員 林宜萍</div> 1205 1353	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">衛生保健組 組 長 高淑芳</div> 1205 1711	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">學 生 事 務 長 韓建遠</div> 1205 1952	
第一層決行	
會辦單位	
<p>總務處採購保管組： 1. 本組已於113年12月5日聯合總字第1130300474號函請各餐商寒假期間大掃除及病媒消毒落實事宜。 2. 門窗有破損部分，於新年度經費撥款時，儘速辦理維修。</p>	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">行 政 助 理 員 孫佑仁</div> 0103 1126	<p>請採購保管組於本學期寒假期間落實並完成下列事項： 1. 掌握各餐商大掃除及病媒蚊消毒防治時間，並要求餐商回傳施作中照片。 2. 稽核之設備(施)缺失，務必改善完畢。 3. 加強各餐商食安要求及督導，再次發文各餐商勿發生類似饗餐Buffet餐廳疑似食物中毒事件。</p>
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">採購保管組 組 長 吳聲傑</div> 0103 1555	
	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">總務長 林坤彥</div> 0109 1815
第一層決行	
決行	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">綜合校務組 組 長 林例怡</div> 0110 1033	
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">主任 秘書 蔡豐任</div> 0110 1630	
	<p>請各單位依規定妥處，確保 聯大食安，感謝大家。</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">校長 侯帝光</div> 0115 0757

裝

言

線

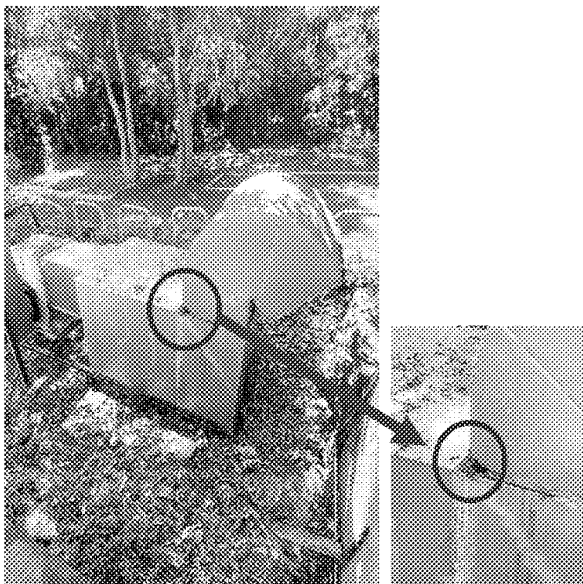
二坪校區-第一學生餐廳



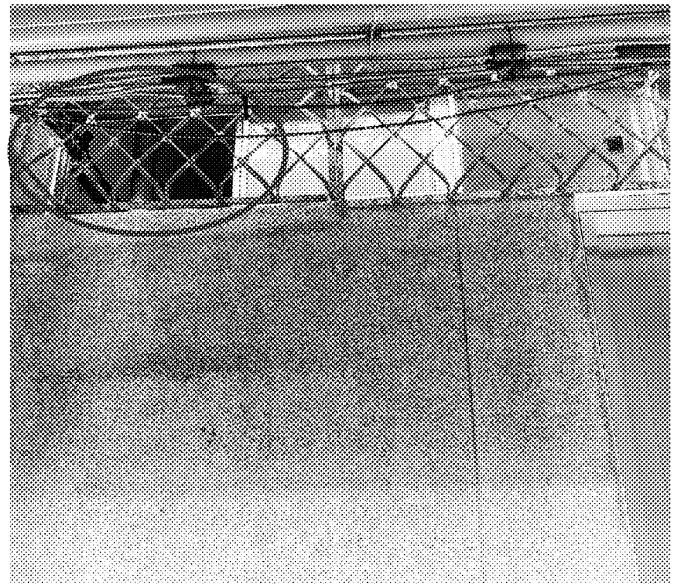
【圖一】大門電動門敞開，無法有效阻擋病媒。



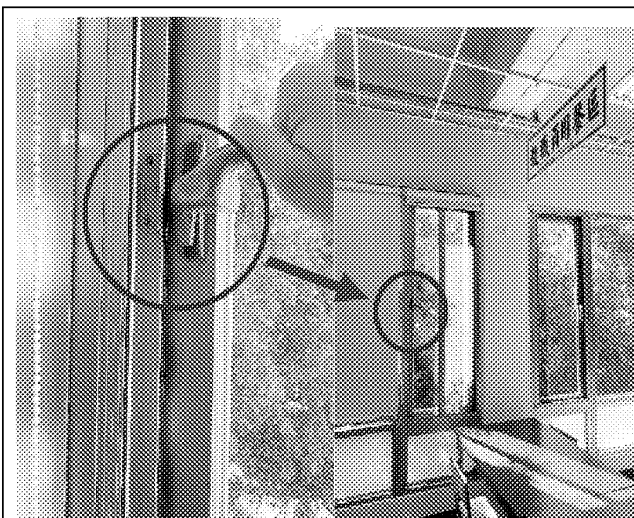
【圖二】側門外就是水溝，且也是隨時敞開狀態(即使貼上「請隨手關門」亦無達到提醒)，建議封閉或改電動門，避免病媒入侵。



【圖三】抽油煙機設備管道外部生鏽破損



【圖四】後門窗戶多處破損



【圖五】第一學生餐廳內窗戶關不緊。



【圖六】第一學生餐廳天花板無密封，不利於清潔導致髒汙，也利於老鼠亂串。

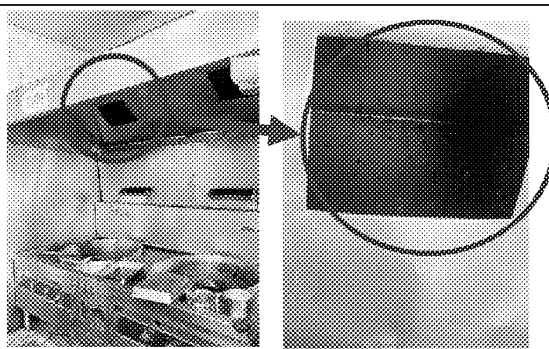
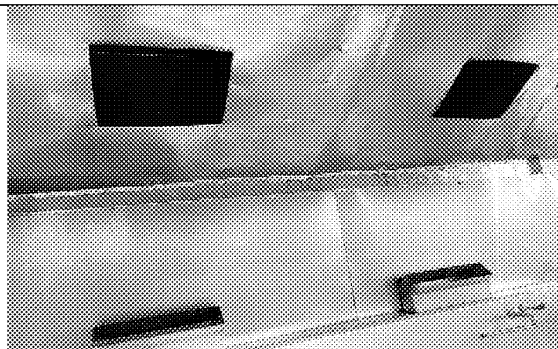
蓮莊餐飲



【圖七】蓮莊作業區大門，關門後仍有門縫



【圖八】蓮莊作業區後門(兩扇)關閉後皆會有門縫



【圖九】蓮莊抽油煙機設備抽風口孔洞大(易藏匿病媒)，無且高，無法有效清潔而導致孳生病媒。

小食堂滷味餐飲店



【圖十】抽油機附近天花板多處孔洞，易藏匿病媒

星空下複合式餐飲



【圖十一】大門右側門弓器損壞，於大門關閉後，開啟抽風機時，因壓力關係導致大門無法緊閉，易使病媒(老鼠)入侵。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

113年11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. 21日電扇髒污，要求立即改善。 2. 29日牆壁有破口，容易有病媒污垢藏匿。	<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
巧麒早餐店	1. 21日供餐區之調味料有果蠅，建議非用餐時間利用保鮮膜防護。 2. 天花板破口要求填補，已經改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
荷香園麵食館	1. 天花板破口要求填補，已經改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
凍心凌冰淇淋	1. 天花板破口要求填補，已經改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
愛在蔬食素食	1. 21日運用紙箱配送餐點，建議利用塑膠籃避免有安全風險。 2. 天花板破口要求填補，已經改善。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <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。

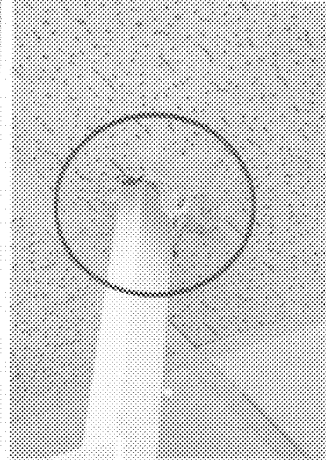
製表人：張慈軒 113.12.3

單位主管：



二坪校區 113 年 11 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

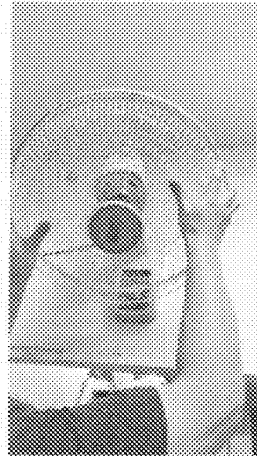
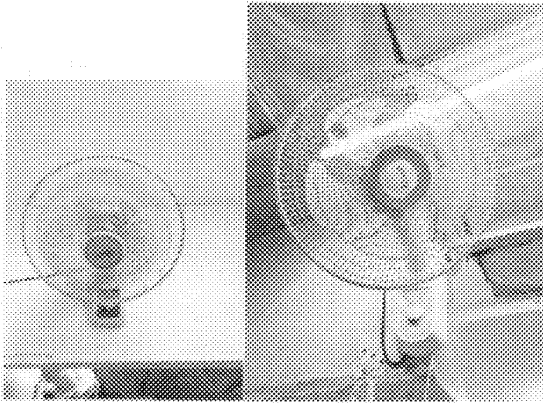
巧麒早餐店



21 日供餐區之調味料有果蠅，建議非用餐時間利用保鮮膜防護。

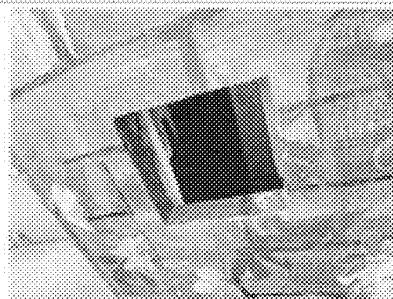
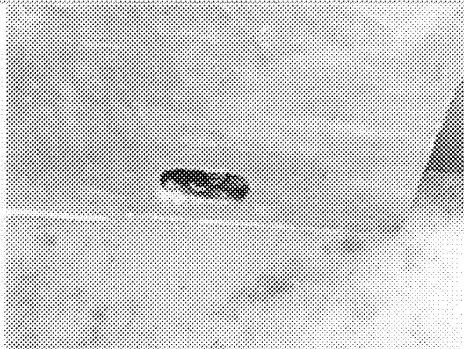
天花板破口要求填補，已經改善。

小食堂滷味餐飲店



21 日電扇髒污，要求立即改善。

29 日追蹤已改善

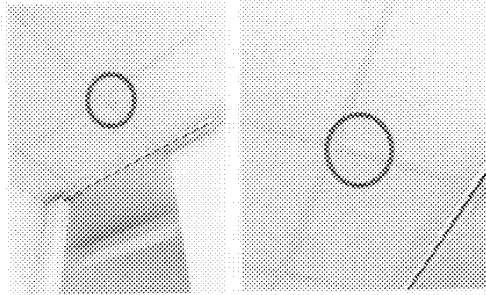


29 日牆壁有破口，容易有病菌污垢藏匿。

29 日牆壁有破口，容易有病菌污垢藏匿。

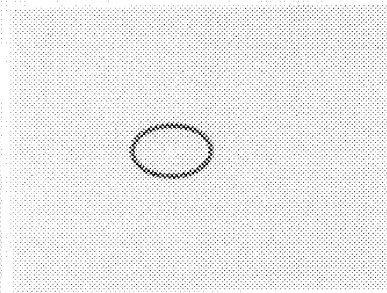
二坪校區 113 年 11 月衛生稽查缺失照片

荷香園麵麵俱到



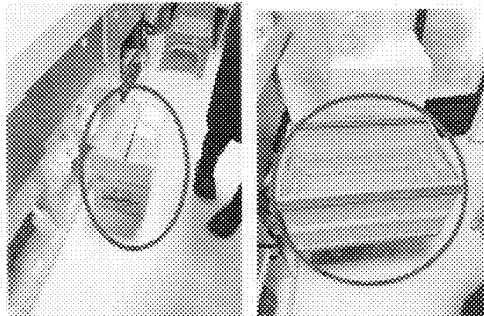
天花板破口要求填補，已經改善。

凍心凌冰淇淋

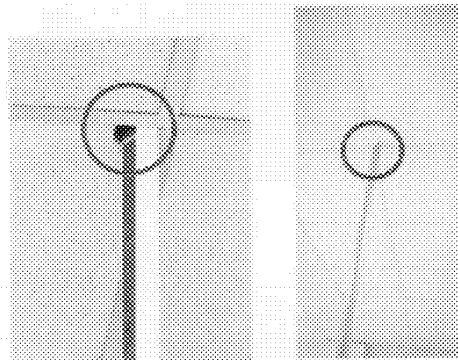


天花板破口要求填補，已經改善。

愛在蔬食素食



21 日運用紙箱配送餐點，建議利用塑膠籃避免有安全風險。



天花板破口要求填補，已經改善。

二坪校區 113 年 11 月衛生稽查缺失照片 共 3 頁

	
<p>天花板破口要求填補，已經改善。</p>	<p>天花板破口要求填補，已經改善。</p>
	
<p>天花板破口要求填補，已經改善。</p>	<p>天花板破口要求填補，已經改善。</p>
	
<p>天花板破口要求填補，已經改善。</p>	

國立聯合大學「超商衛生管理」— 2021年4月制定

名稱: 7-11 統一超商股份有限公司

檢查日期: 113年 11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	1	2	3	4	5
1. 工作人員應穿戴整齊清潔工作服, 隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油, 不得佩戴首飾, 頭髮應束綁整理整齊	4	4			
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	4			
3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	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	4			
5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	5			
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...	4	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	4			
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			
9. 生、熟食應完全區隔, 防止生熟食交叉污染。	5	5			
10. 食品及器具應分類放置層架、棧板、或台車, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	5	5			
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)	5	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			
13. 冰箱盛裝食品不得超過裝載線。	5	4			
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			
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	4			
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			
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			
18. 其他食品安全衛生管理、標示(豬原料牛肉來源標示)事項	4	4			
19. 工作日誌紀錄必須確實	5	5			
備註/簽名	(大) 林... 林... 林...				

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內第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(線上簽核文件)】印

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 巧製早午餐餐廳 負責人: 陳銀良 檢查日期: 113年11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	1/29	4/4		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淺色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	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		
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		
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑, 牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4		
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	5		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4		
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		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4		
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	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		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺菌劑、清潔用品。	5	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。	4	4		
19. 販售之冷藏食品中心溫度 7°C 以下, 乳製品應在 4°C 以下(符合者 5 分, 不符合者 0 分)	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。	5	5		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形; 有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀, 待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5		
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	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		
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		
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		
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		

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。	4	4																									
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																									
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4																									
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4																								
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																								
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/																								
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																								
		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)	4	0																								
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		/	/																									
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	0																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4																									
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		/	/																									
備註及建議/負責人簽章	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期</th> <th style="width: 30%;">檢測餐具食器名稱</th> <th style="width: 30%;">檢測熱藏食品名稱</th> <th style="width: 25%;">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> <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																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								
<p>1/4 依餐三調味料有果蠅, 建議用餐時間利用保鮮膜防護。</p>																												

等
 特
 良
 良

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

檢查人員

單位主管



1130201248

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: 小宅海鮮餐廳負責人: 檢查日期: 113年11月

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

檢查日期/週數			
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4	
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5	
4. 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	
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	5	4	
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	3	
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4	
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	4	4	
14. 作業區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	5	
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	
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	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。	/	/	
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)	4	4	
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	
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	
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	
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 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	
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	
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	

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理

原(物)料驗收及錄

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。	9	4																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4																								
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	5																								
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	3	4																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存樣體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	4	4																								
	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。	5	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																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	/	/																								
	39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)	/	/																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分, 游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	/	/																								
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	5	4																								
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X																								
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																	4	4		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																							

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

檢查人員

單位主管

113723

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: 嘉嘉自助餐廳 餐廳負責人: _____ 檢查日期: 113年 1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				
		2/29		
工作人員、作業場所及製備過程衛生管理	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽,頭髮需有效覆蓋,適時戴口罩。	4	4	
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手,不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶,亦不得塗抹護手霜及藥物等。	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	
	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. 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	4	
	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	4	4	
	7. 作業場所之地面應保持清潔,避免積水或濕滑,牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	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	
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫,應依生、熟食完全區隔,其中刀具及砧板須明顯標示顏色,以利區分,防止生熟食交叉污染。	4	4	
	10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	
	11. 盛裝食品之容器應清潔,加蓋並具完整密合性。	4	4	
	12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	
	13. 應在工作台上調理食品,與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	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	
	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	
	16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	
	17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	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。	/	/	
	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)	/	/	
	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	
	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	
	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	
原(物)料驗收及儲	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	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	
	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	
	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	

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	5																									
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	4	4																									
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	2	4																									
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4																									
	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℃ 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, 冰櫃應放置專用容器內, (未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	/	/																								
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4																								
		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)	4	4																								
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查, (無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)		/	/																									
40. 油炸油游離脂肪酸檢查, (無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。		5	4																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4																									
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X																									
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																				
	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																								

蔡博學 啟

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

檢查人員

單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定
 餐廳名稱: 通利餐廳 負責人: 梁文光 檢查日期: 113年11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3-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數	21	29		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	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		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5		
4. 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. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4		
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	5	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		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	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		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	5		
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		
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		
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		
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		
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4		
原(物)料 23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，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		
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		
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		

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。	4	4																						
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等得退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	5																						
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																						
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																						
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4																						
	其 他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4																					
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																					
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																					
		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	5																					
		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)	X	X																					
39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X																						
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分, 游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分, 游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。		X	X																						
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登錄每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	5																						
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X																						
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																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																					

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

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2019年8月20日制定

餐廳名稱：漢川軒 負責人：鄧玉香 檢查日期：113年11月

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

檢查日期/週數	21	29		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	5		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	5		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	4		
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。	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		
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		
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	5		
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4		
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	5		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	5	5		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	5		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	5	5		
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		
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	5		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	X	X		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	5	5		
18. 熱存食品中心溫度應在 60℃ 以上，食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時。（無熱藏食品者打 X；熱藏溫度 60℃ 以上 5 分、60℃ 以下 3 分）。	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		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄：冷藏庫溫度 7℃ 以下凍結點以上，冷凍庫溫度 -18℃ 以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰霜清潔。	5	4		
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		
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		
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		
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），防止變質及受到污染。	5	5		
25. 依照食材驗收標準驗收食材包裝、品質、標示、規格及產品溫度並記錄。	5	5		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之 7 成且不得超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度 -18℃ 以下，冷藏 7℃ 以	5	5		

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5																									
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	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																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	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																									
	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																									
	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																								
		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。	X	X																								
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰鏡應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																								
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	5	5																								
		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。	5	5																								
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4																								
39. 餐具、食器油膜殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 3 分以下)		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 3 分)		/	5																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳食當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	4																									
42. 其他餐飲衛生管理事項(違反相關法規者 3 分)/請註明違反事項		X	X																									
備註及建議 負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	邱玉香	邱玉香		
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								

1. 如違反本管理檢查紀錄表之項目(分數 3.5 分以下), 第一次由檢查人員告知不符規定事項並記錄由餐商簽認, 於再次檢查時仍未改善或一學期中第二次違反規定, 依違反合約條款罰款 2000 元/次, 並以【餐廳衛生檢查不合格(罰款)通知單】會辦相關處室。
2. 新進餐商校園食材登錄平臺作業給予一個月緩衝期, 第二個月起未按規定完整登錄者, 依違反合約條款罰款 500 元/日, 逐日罰款。

檢查人員

單位主管

第 15 頁, 共 23 頁

線上簽核文件列印 - 第 22 頁 / 共 41 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：原在蔬食 餐廳負責人：

檢查日期：113年11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	21	29		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	4	4		
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	4	4		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5		
4. 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. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	4		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	4	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	3	4		
8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	5	4		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4		
13. 應在工作台上調理食品，與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區（私人物品不得放置於工作調理場所）。	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		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	4	4		
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	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		
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		
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄；冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上，冷凍庫溫度-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度，保持冰箱清潔。	4	4		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	4		
22. 廢棄物應依性質分類棄存，易腐敗者於作業結束後，密封放置於廢棄物處理區，每日清理回收區及垃圾桶。	4	4		
原(物)料驗收及歸				
23. 包裝食品之包裝無破損，標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	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		
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		
26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線，並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下凍結點以上之效果。	4	4		

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。	4	4																									
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4	4																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	4	4																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋，避免交叉污染。	4	4																									
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4	4																									
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4																								
		34. 每日製作完成之食品，應依規定留存檢體，供應盒餐者留存至少一份，非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																								
		35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																								
		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)	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																									
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。		X	X																									
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4																									
42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X																									
備註及建議/負責人簽章	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期</th> <th style="width: 30%;">檢測餐具食器名稱</th> <th style="width: 30%;">檢測熱藏食品名稱</th> <th style="width: 25%;">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																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								

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

檢查人員

單位主管

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 不才土府菜 餐廳負責人: 張文亮 檢查日期: 113年11月

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

檢查日期/週數					
					4
	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
	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
	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. 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. 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
	6. 作業場所垃圾機、廚餘機應加蓋、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
	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
	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
	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
	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
	11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。				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
	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
	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
	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。				5
	18. 熱存食品中心溫度應在60℃以上,食品調理後,置於室溫下販售不得超過3小時,違反上述任一項者2分(含)以下。				X
	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
	20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄;冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。				4
	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
	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
原(物)料驗收及裝	23. 包裝食品之包裝無破損,標示需符合包裝食品標示規定,散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)				4
	24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,備運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
	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
	26. 冰箱盛裝食品不得超過裝載量之7成且不超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下,冷藏7℃以下凍結點以上之效果。				4

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																										
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好，乾燥、清潔，食材應分類放置層架、或棧板上，離牆、離地各 10 公分以上，標示入庫日期以先進先出為原則。	4																										
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨，銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	4																										
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍，解凍過程避免交叉污染。	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																										
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置，不得置放於地面。	4																										
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4																										
	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																										
	35. 食用冰塊須符合衛生標準，每年至少抽驗一次。冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X																										
	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																										
	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。	5																										
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X																										
	39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分，有殘留反應者 2(含)分以下)	X																										
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X																										
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應聯會當日完成，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4																										
	42. 其他餐飲衛生管理事項，違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X																										
備註及建議/負責人簽章	<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> <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																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								

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

檢查人員

單位主管

113.12.3

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: 天下樓台 餐廳負責人: 陳碧琴 檢查日期: 113年11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	21	29		
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。	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		
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	5		
4. 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. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。	4	5		
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。	5	4		
7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑，牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	4	4		
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		
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分，防止生熟食交叉污染。	4	4		
10. 原材料、半成品、成品、食品容器具等應分類放置層架、檯板、或推車。	4	4		
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4		
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	5	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		
14. 作業區應隨時保持清潔，食物殘渣、垃圾等不可留置工作台及地面。	4	4		
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4		
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。（無熟食切割者打X）	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		
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		
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		
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。	5	5		
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形；有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀，待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	5	5		
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		
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		
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫等)，防止變質及受到污染。	5	5		
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		
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		

工作人員、作業場所及製備過程衛生管理

原(物)料驗收及記錄

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	5	5																								
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	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																								
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																								
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																								
	32. 食材、半成品、成品、食品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																								
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	5																								
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																								
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	4	4																								
	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	5																								
	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																								
	38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X																								
	39. 餐具、食器潔淨度檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X																								
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5% 者 4 分、游離脂肪酸 2% 以上者 2 分(含)以下。	X	X																								
	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	X	X																								
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																	5	5		
	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																							
			5	5																							
			5	5																							
			5	5																							
			5	5																							

- 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

單位主管



國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱: 新苑素食 餐廳負責人: 彭維新 檢查日期: 113年1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			
1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽, 頭髮需有效覆蓋, 適時戴口罩。	4	4	
2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手, 不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶, 亦不得塗抹護手霜及藥物等。	5	5	
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	5	4	
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. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置, 並保持清潔。	4	4	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗; 垃圾及廚餘應適當分類存放, 且應每日適時清理。	4	4	
7. 作業場所之地面應保持清潔, 避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔, 避免灰塵、油污、蜘蛛結網。	5	4	
8. 作業場所排水設施須通暢, 應有截油設備及防治病媒入侵之設施; 截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。	4	4	
9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫, 應依生、熟食完全區隔, 其中刀具及砧板須明顯標示顏色, 以利區分, 防止生熟食交叉污染。	4	4	
10. 原材料、半成品、成品、食品器具等應分類放置層架、棧板、或推車。	4	4	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	4	
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	4	4	
13. 應在工作台上調理食品, 與食品製備無關之物品不可放置於食品作業區(私人物品不得放置於工作調理場所)。	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	
15. 熟食區及配餐區應注意工作人員手指不可觸及餐具之內面或食品。	4	4	
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	4	4	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	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	
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	
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		
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	
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	
23. 包裝食品之包裝無破損, 標示需符合包裝食品標示規定。散裝食品應製作完整驗收紀錄(包括供應商資料、品名、進貨日期、進貨量等)	4	4	
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱, 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	
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	
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	

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。	4	4																									
	29. 不符驗收標準之原物料, 過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	4																									
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4																									
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4																									
	32. 食材、半成品、成品、食品器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	4	4																									
其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4																									
	34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存抽體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7C 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	4	4																									
	35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰櫃應放置專用容器內。(未使用食用冰塊、無製冰機者打 X)	X	X																									
	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)	X	X																									
	39. 餐具、食器殘粉殘留檢查。(無殘留者 5 分、有殘留反應者 2(含)分以下)	X	X																									
	40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下。	X	X																									
	41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應午餐當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。	4	4																									
	42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項	X	X																									
備註及建議/負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																				
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																								

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

檢查人員

單位主管

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

113年11月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	11月6日	
	<p>一、小截油槽攔渣籃未清理，留有前一日菜渣、飯粒、麵條。</p>	<p>■ 持續追蹤、 於製作稽核報告時 已增加清理攔渣網 次數為每日一次。</p>
	<p>二、家常便飯自助餐： 1. 未分區作業，同一工作檯面生熟食混雜及不同清潔度抹布。 2. 地面仍有積垢未改善。</p>	<p>■ 持續追蹤、 於11月26查核時已 大幅改善</p>
	<p>三、國際美食：作業區雜亂</p>	<p>■ 持續追蹤、 於製作稽核報告時 已大幅改善</p>
	<p>四、留樣量不足</p>	<p>■ 已改善、 持續追蹤</p>
	<p>11月14日</p>	
	<p>一、前一夜用餐區之資源回收物(免洗餐具)未清理、垃圾未清理。</p>	<p>■ 已改善、 持續追蹤</p>
	<p>二、國際美食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不同清潔度抹布堆放一起 2. 不同清潔度砧板重疊放置。 3. 工作人員戴戒指。 4. 開封使用剩餘之食材未密封。 5. 現場食材無中文標示(尚未開封、攤商表示無使用此食材)， 食材分裝未標示分裝日期。 6. 未能提供食材交易單據。 7. 清潔劑與調味料放在一起，未專區放置管理。 8. 烤箱未清理，私人物品專區放置。 9. 抽風機及其紗網積垢。 10. 菜瓜布放置處髒汙。 	<p>已改善、 持續追蹤</p>
	<p>三、家常便飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業區地面菜渣多且積垢。 2. 廚餘桶積垢，廚餘傾倒後未清洗廚餘桶留置於作業區； 垃圾桶蓋髒污牆面沾黏菜渣、積垢。 3. 窗沿堆積菜渣碎屑未清理、牆面油漆剝落。 4. 冷凍魚無包覆浸泡於水中解凍。 5. 鍋蓋積垢、推車遺留大量乾燥飯粒。 6. 熟食層架上方積垢、堆積雜物。 7. 員工放置水杯處積垢。 	<p>已改善、 持續追蹤</p>

林秀勤

1/3

- 8. 放置菜瓜布之塑膠盒(不透水、無法瀝水)為黑積垢厚。
 - 9. 盤菜保溫率水未更換，內有雜物。
 - 10. 分裝食材未標示品名、有效日期及分裝日期。
- 四、楓樹巷：分裝食材未標示品名、有效日期及分裝日期。

■ 已改善、
持續追蹤

■ 已改善、
持續追蹤

11月14日

- 一、小載油槽：前一日遺留菜渣飯粒未清理。
- 二、大載油槽：油污厚，攔渣網籃因故未打開。
- 三、廚餘桶滿溢。

■ 持續追蹤、
於製作稽核報告時
已增加清理攔渣網
次數為每日一次

■ 已改善

四、國際美食：

- 1. 牛肉未於營業場所標示原產地、外包裝未標示品名及產地及入庫日期。
- 2. 食材未標示入庫日期
- 3. 抽風機及其紗網機構仍未清理。
- 4. 以竹砧板切割熟食(豬肉)、白色砧板緊貼牆面放置。
- 5. 作人員戴項鍊穿拖鞋。
- 6. 私人物品放置於作業區、未設置專區放置。
- 7. 分裝醬料未標示分裝日期，菜夾放置於置物盒上方(檸檬)

■ 已改善、
持續追蹤

五、家常便飯：使用原料產地加拿大豬排。

11月26日

- 一、載油槽：前一日菜渣飯粒未清理。
- 二、國際美食
 - 1. 抽風機及其紗網積垢仍未清理。
 - 2. 新進人員未體檢、工作人員未戴工作帽。
 - 3. 11/20、11/22 等日留樣放置冰箱未傾倒、量不足、留置單樣食材非供餐樣態。
 - 4. 菜夾未清洗乾淨留有菜屑。
 - 5. 魚露未標示製作或分裝日期。分裝食材張貼越南文標示無中文。菜單無熱量標示亦無中英對照。

■ 已改善

三、家常便飯：

- 1. 食材(藍蛋)放置地上。
- 2. 門框粘黏積垢。

■ 已改善


四、家常牛排：食材(醬料、調味料)未標示入庫日期。

■ 已改善

林秀勤

2/3

老八自助餐	11月14日 瓷碗澱粉殘留陽性	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
7-11便利商店	11月21日：微波爐湯汁溢出未及時清理。	<input checked="" type="checkbox"/> 加強巡檢清理 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p>◆每星期不定時至餐廳「依餐飲衛生管理檢查紀錄表」檢查2至3次並記錄及照相存證。</p> <p>◆衛生管理檢查紀錄表為0-5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1-4分，完全不符合為0分詳如附件。</p>		

製表人：  12/09/2020

單位主管： 

3/5

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 11 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	6	4	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。	2	2	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	2	2	3	
3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	4	3	4	4	
4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作,若有傳染病或傷口,不得從事與食品有關之工作。	4	4	4	4	
5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置,並保持清潔。	3	3	2	2	
6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗;垃圾及廚餘應適當分類存放,且應每日適時清理。	3	2	2	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。	2	2	4	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。	2	3	2	2	
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	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。	3	3	3	4	
11. 盛裝食品之容器應清潔、加蓋並具完整密合性。	4	3	3	4	
12. 切割調理熟食前應確認檯面、刀具、砧板、布巾、抹布已經清潔、消毒。	2	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	2	2	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。	2	3	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	3	4	4	
16. 工作人員調理熟食前應先洗手戴乾淨手套與口罩。(無熟食切割者打X)	3	3	3	3	
17. 廚房內及烹調區不可留置化學殺蟲劑、清潔用品。	3	3	3	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	4	5	5	
19. 販售之冷藏食品中心溫度7℃以下,乳製品應在4℃以下(符合者5分,不符合者0分)	X	4	4	5	
20. 每日檢查冷凍/冷藏庫溫度並記錄:冷藏庫溫度7℃以下凍結點以上,冷凍庫溫度-18℃以下;並可由冷凍/冷藏庫外部檢視溫度,保持冰箱清潔。	3	3	4	4	
21. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形;有過期、變質、或腐壞者應立即銷毀,待銷毀或退貨者應隔離標識並專區放置。	X	4	4	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	1	3	3	
24. 驗收完成之原物料或半成品應拆除外包紙箱,儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾料庫、冷凍、冷藏庫房),防止變質及受到污染。	4	2	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成且不得超過裝載線,並能保持冷凍食品中心溫度-18℃以下、冷藏7℃以下(符合者5分,不符合者0分)	4	3	4	4	

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	2	2	3	2																					
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好, 乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	2	3	4	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。	3	3	4	5																					
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	3	1	4	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。	3	3	3	4																					
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	3	2	4	5																					
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞, 餐具容器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	4	4	4	4																				
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於7℃以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	2	4	4	3																				
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次。冰鏡應放置專用容器內。(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。	3	3	4	3																				
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	3	3	4	4																				
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	4	4	4	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)		X	>	X	5																					
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																					
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應聯會當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		4	4	4	3																					
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		2	X	X	2																					
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>1/6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1/10</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1/11</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1/14</td> <td>早餐</td> <td>高湯</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	1/6				1/10				1/11				1/14	早餐	高湯						
	日期	檢測餐具食器名稱	檢測熱藏食品名稱	檢測冷藏食品名稱																						
	1/6																									
	1/10																									
	1/11																									
1/14	早餐	高湯																								
<p>小批油炸油清潔前一日本清潔 大家來復核-各方區作業, 掃帚各方區使用 小批淨美, 作用已報備 4 留樣不</p>																										
<p>吳家麗 吳家麗 曾嘉</p>																										
<p>本台係由第一層檢核時 本台係由第一層檢核時 本台係由第一層檢核時</p>																										
<p>本台係由第一層檢核時 本台係由第一層檢核時 本台係由第一層檢核時</p>																										

- 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。

無元餐飲

- 11.12 前一夜紙餐盒未清淨、垃圾亦未清淨、堆積囤積區
- 國際差食
 - 1. 不同清潔度抹布堆放在一起
 - 2. 不同清潔度砧板疊堆放在一起
 - 3. 工作人員戴戒指
 - 4. 食材開封使用後，剩餘的裝原袋中未密封
 - 5. 食材用中文標示(標商者未使用)未標示分裝日期
 - 6. 未將擺位用筍單獨
 - 7. 清潔劑桶區放置(傾倒味料放置一起)
 - 8. 炸箱未清潔、私人物品未專區放置
 - 9. 抽風機及其紗網積垢、10. 抹布堆積、放置處髒污

家常便飯:

- 1. 作用區地面等清潔多種垢
 - 2. 廚餘傾倒後廚餘桶未清淨、垃圾桶蓋髒污
 - 3. 廚面黏著等清潔垢
 - 4. 窗沿堆積食材碎屑未清理、油漆剝落
 - 5. 魚沉在桶中速冰(未以塑膠袋包裝)
 - 6. 鍋蓋積垢、煎車遺留煙之乾燻飯粒
 - 7. 熟食原架上方積垢、堆積雜物
 - 8. 員工放置水杯處積垢
 - 9. 厚瓜布抹布以不透水塑膠盒裝置、且未灑水、塑膠盒內有異積垢區
 - 10. 保潔車水櫃檯、內有雜物、未分裝食材打標日期、日期
- 國際可卷: 分裝食材未標日期及原包裝之有效日期

吳家麗

萬元餐飲

11.21

一、截油槽

- 1. 小截油槽因等渣餘粒多未清理
- 2. 大截油槽油厚厚，附渣槽因故未清理

二、廚餘桶滿溢

三、國際美食

- 1. 牛肉料理厚厚地、外已混入糯米粒各及入度時
- 2. 食材未控入庫日期
- 3. 抽風機及蒸紗網積油垢未清理
- 4. 刀以木質石限切割匙盒(各器因人色磁壁貼牆面)
- 5. 工作人員戴項鍊、穿膠鞋
- 6. 未控料理區等區，私人物品(會場)放置作業區
- 7. 醬料未控日期、衣子(棉襪夾)放在盒上

四、家常便飯

1. ~~使用~~ 使用加拿大豬排、吳家麗

11.26

一、截油槽：前一日等渣未清除

- 二、國際美食：
 - 1. 抽風機及蒸紗網積油垢未清理
 - 2. 新區工作人員未稽核、工作區未清理
 - 3. 1/10 當日三層蒸氣裝置水排冷鐵未例除
 - 量不足、只留單樣食材(例如麵條、蛤蜊等)
 - 4. 前一旺等區(檸檬塊)未洗乾淨仍留等渣
 - 5. 食盒未製作或分裝日期、分裝食材要控日期(食材未控日期，但現場有合格工作人員)
 - 6. 前區

三、家常夜飯 = 合杯(淺盤) 放置地上。
 2) 阿板沾粘行飯。

四、家常中排 = 合杯(深盤) 放入(醬料、調味料)
 常裝於 1/6

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11月

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

檢查日期/題數	6	4	3	2	1	0		
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	0	0	3	3				
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。	4	4	5	5				
3. 私人物品不得放置於工作調理場所。	3	4	4	0				
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, 不得有汗漬、積垢現象。	4	4	2	4				
5. 作業區、販售場所、飲食場所、倉儲區應隨時保持清潔, 食物殘渣、垃圾等不可留置桌面及地面。	4	4	4	4				
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...	0	4	4	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。	0	4	3	3				
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。	0	4	4	4				
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, 離牆離地置放, 容器應保持清潔。	0	4	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)	5	5	5	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)	0	4	5	5				
15. 販售食品不得有過期、變質、或腐壞之情形, 待選或銷毀食品應隔離、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. 工作日誌紀錄必須確實	5	5	5	5				
備註/簽名	/ 徵求隱密性考出級阿理				吳	徐	李	黃

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

林秀勤

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

第10頁 共14頁
線上簽核文件列印 - 第40頁/共41頁

衛生管理	27. 冷凍(藏)庫應設層架管理, 食材、半成品、生熟食等應分類、分區貯存, 入庫須標示日期, 以先進先出為原則, 不得留置過期食品。	3	3	3	3																			
	28. 乾貨類食材貯存場所應通風良好、乾燥、清潔, 食材應分類放置層架、或棧板上, 離牆、離地各 10 公分以上, 標示入庫日期以先進先出為原則。	5	5	5	5																			
	29. 不符驗收標準之原物料、過期、變質、腐敗等待退貨、銷毀食品(材)應隔離專區存放並標示清楚。	5	5	5	5																			
	30. 冷凍食品應避免室溫解凍, 解凍過程避免交叉污染。	4	4	4	4																			
	31. 完成前處理之食材及半成品應妥善放置並覆蓋, 避免交叉污染。	4	4	4	4																			
	32. 食材、半成品、成品、食品容器具及包裝完成之盒餐及桶餐應設放置棧板或層架放置, 不得置放於地面。	5	5	5	5																			
	其他	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。餐具器具不得有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之情形	5	5	5	5																		
		34. 每日製作完成之食品, 應依規定留存檢體, 供應盒餐者留存至少一份, 非盒餐者留存屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份, 置於 7℃ 以下冷藏冰箱 48 小時記錄備查。	5	5	5	5																		
		35. 食用冰塊須符合衛生標準, 每年至少抽驗一次, 冰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	X																		
		36. 環境用藥及清潔劑、食品添加物應依規定貯存、使用、管理及記錄。	4	4	4	4																		
		37. 用於洗滌食材與洗滌食品容器具的清洗設備, 不可同時或混合使用。	4	4	4	4																		
		38. 油炸油應紀錄傾倒量及廠商回收量。(無油炸者打 X)	X	X	X	X																		
39. 餐具、食器澱粉殘留檢查。(無殘留者 5 分, 有殘留反應者 2(含)分以下)		X	X	X	X																			
40. 油炸油游離脂肪酸檢查。(無油炸者打 X)(試紙未變色者 5 分、游離脂肪酸 0.5%-1.5%者 4 分、游離脂肪酸 2%以上者 2 分(含)以下)		X	X	X	X																			
41. 應遵照教育部推動校園食材登錄平臺之政策, 於供應膳會當日完成, 登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商、菜色照片等資料上傳。		5	5	5	5																			
42. 其他餐飲衛生管理事項, 違反相關法規者 2 分(含)以下/請註明違反事項		X	X	X	X																			
備註及建議負責人簽章	<table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>檢測餐具食器名稱</th> <th>檢測熱藏食品名稱</th> <th>檢測冷藏食品名稱</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6</td> <td>→</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>→</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>16</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	6	→	+	+	10	→	+	+	16	→	+	+				
	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																				
	6	→	+	+																				
	10	→	+	+																				
16	→	+	+																					
<p>11.14 黃石波粉殘留略性 玟玲娟</p>																								
<p>全部檢完 沒檢完的</p>																								
<p>11.14 黃石波粉殘留略性 玟玲娟</p>																								

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

檢查人員

單位主管

第 11 頁, 共 11 頁

林秀... 線上簽核文件列印 - 第 41 頁/共 41 頁