

國立高雄科技大學 114 學年度（第一學期）餐飲廠商

簽約廠商名稱		現場餐飲衛生管理人	
負責人		現場管理人連絡電話	

餐飲廠商衛生管理資料確認表 (請於下列欄位「V」)						
序	資料	已完成	未完成	預計完成日期	不適用	備註
1	校園食材登錄平台					設定各攤商帳號、不供餐日，及 114 年 9 月資料登錄
2	食品業者登錄					各攤商均需完成並提供證明文件
3	3-1 餐飲從業人員名冊					提供紙本及電子檔，人員異動應主動提出
	3-2 健康檢查表					
	3-3 衛生講習時數證明					所有人員(含工讀生)均需滿 8 小時/每學年
	3-4 烹調技術士或廚師證 凡需持刀鏟工作者皆須持證，持證率需達 75%。					
4	團體膳食食材供應商名冊 *豬/牛食材需備註產地來源 *全面使用 非基改 食品)					提供電子檔並檢附相關證明 各攤位將供貨商分別列冊，若各攤有使用同廠牌之商品，備註並繳交 一份 相關食材來源證明
	冰塊檢驗報告 *開始營業 兩週內 繳交					
5	病媒防治施作計畫書及照片					
6	廚餘處理廠商資料					
	廢油處理廠商資料					
7	公共意外責任保險					
	產品意外責任保險					

廠商確認簽名：

繳交日期：

國立高雄科技大學 114 學年度（第一學期）餐飲廠商(統包商)

簽約統包商名稱			現場餐飲衛生管理人	
負責人			現場管理人連絡電話	
餐飲廠商衛生管理規定說明確認表				
序	資料	統包商已向各攤位清楚說明相關規定		
1	每 月 繳 交	冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表		
2		食材採購驗收紀錄表		
3		*乾物料室溫溼度紀錄表		
4		*餐飲環境清潔紀錄表		
5		*每日餐飲安全衛生管理檢查表		
6		**炸油檢測及更換紀錄表		
7	每 學 期 繳 交	環境暨清潔用藥管理表		
8		**食品退換貨處理紀錄表		
9		**廢炸油品進出管理表		
10		**食品添加物進出管理表		
備註		*由統包商統一管理填報 **有使用炸油、食品添加物(如味精)或有退換貨之攤位需填報，無則免填		

以上相關規定各攤商了解並確認無誤並簽名(請簽攤位名稱及攤位負責人姓名)：