

國立高雄科技大學 販賣部安全衛生管理檢查表(業者填寫)

校區：☐建工 ☐楠梓 ☐第一 ☐燕巢 ☐旗津 時間： 年 月 日~ 月 日

*請每天一次，由業者管理人員依實際情況每日填寫，並主動改善缺失。

廠商名稱：_____		餐廳負責人姓名：_____					
檢 查 項 目		日 期					
※檢查判定：合格(√) 待改善(△) 不合格(x)							
作業場所衛生管理	1.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。						
	2.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。						
	3.作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。						
	4.販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。						
作業場所衛生管理	5.從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。						
	6.從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。						
洗手設備	7.應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、乾手設施；必要時，備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染						
清潔用具	8.清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。						
販售貯存場所衛生管理	9.即時熟食食品須有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。						
	10.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。						
	11.即時熟食食品之品溫，冷藏應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。						
	12.乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。						
	13.販售貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。						
食品製備及供應衛生管理	14.有汙染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉汙染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。						
	15.食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉汙染等情形。						
	16.烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形						
	17.食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。						
簽章確認	18.販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。						
	檢查者簽名 (請手寫全名)						
校園食材登錄平台		☐ 完成 ☐ 未完成 _____					
衛生管理文件(含食品送驗結果)		☐ 完成 ☐ 未完成 _____					

學校餐廳督導人員簽名確認：

國立高雄科技大學 餐飲安全衛生管理檢查表(業者填寫)

校區：☐建工 ☐楠梓 ☐第一 ☐燕巢 ☐旗津 時間： 年 月 日~ 月 日

*請每天一次，由業者管理人員依實際情況每日填寫，並主動改善缺失。

餐廳名稱：_____		餐廳負責人姓名：_____					
檢 查 項 目		日 期					
※檢查判定：合格(√) 待改善(△) 不合格(x)							
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。						
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。						
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。						
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。						
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。						
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。						
從業人員衛生管理	7. 從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。。						
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。						
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。						
洗手設備	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。						
清潔用具	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。						
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：包裝或散裝食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。						
	13. 食品需有驗收紀錄：包裝或散裝食品，凡含有豬、牛肉或其可食部位原料者，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。						
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。						
	15. 冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。						

	16. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。						
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。						
食品製備及供膳衛生管理	18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。 盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。						
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。						
	20. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。						
	21. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。包裝完成之盒餐及桶餐不得放置地面。						
	22. 每餐製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定製備足量檢體並分類密封留存置於7℃以下冷藏冰箱48小時。						
用餐場所及用餐器具衛生管理	23. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形						
	24. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。						
	25. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60℃以上。						
	26. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。						
其他	27. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。						
簽章確認	檢查者簽名 (請手寫全名)						
校園食材登錄平台		☐ 完成 ☐ 未完成 _____					
衛生管理文件(含食品送驗結果)		☐ 完成 ☐ 未完成 _____					

學校餐廳督導人員簽名確認：

冷凍冷藏櫃溫度紀錄表：每天二次，冰箱均備有冰箱溫度計，冷凍-18
°C以下，冷藏 7°C以下

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查

乾物料(庫房)室溫濕度紀錄表：每天一次，乾物料室備有溫濕度表，
溫度 28℃以下，相對濕度 70%以下

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查

國立高雄科技大學（_____校區）環境暨清潔用藥管理表

攤位名稱：_____

年 月

上月庫存：☐漂白水_____ (瓶/ml) ☐強力清潔劑(品名：_____)_____ (瓶/ml)☐洗碗精_____ (瓶/ml) ☐其他(品名：_____)_____ (瓶/ml)

※填寫說明：進貨及領用人需分別不同專人管理

進貨記錄				領用記錄			
進貨日期	藥劑品名	數量 (瓶/ml)	記錄人 簽章	領用日期	藥劑品名	數量 (瓶/ml)	記錄人 簽章
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
進貨 總計	☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他()_____ (瓶/ml)			領用 總計	☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他()_____ (瓶/ml)		
本月剩餘量 (上月庫存+本月進貨-本月 領用)		☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他()_____ (瓶/ml)					

環境衛生用藥管理表：(1)進貨及領用時填寫，包含漂白水、洗碗精、強力清潔劑等環境清潔用藥；(2)進貨、領用需不同專人管理。

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查

國立高雄科技大學（_____校區）環境暨清潔用藥管理表

攤位名稱：_____

年 月

上月庫存：☐漂白水_____ (瓶/ml) ☐強力清潔劑(品名：_____)_____ (瓶/ml)☐洗碗精_____ (瓶/ml) ☐其他(品名：_____)_____ (瓶/ml)

※填寫說明：進貨及領用人需分別不同專人管理

進貨記錄				領用記錄			
進貨日期	藥劑品名	數量 (瓶/ml)	記錄人 簽章	領用日期	藥劑品名	數量 (瓶/ml)	領用人 簽章
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		

	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
	☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____				☐ 漂白水 ☐ 洗碗精 ☐ 強力清潔劑 ☐ 其他_____		
進貨 總計	☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他() _____ (瓶/ml)			領用 總計	☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他() _____ (瓶/ml)		
本月剩餘量 (上月庫存+本月進貨-本月 領用)		☐ 漂白水_____ (瓶/ml) ☐ 洗碗精_____ (瓶/ml) ☐ 強力清潔劑_____ (瓶/ml) ☐ 其他() _____ (瓶/ml)					

環境衛生用藥管理表：(1)進貨及領用時填寫，包含漂白水、洗碗精、強力清潔劑等環境清潔用藥；(2)進貨、領用需不同專人管理。

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查

國立高雄科技大學（_____校區） 餐飲環境清潔紀錄表

110.07 制

廠商名稱：_____ 攤位名稱：_____ 年 月

日期	項 目	負責人員		負責人員		負責人員
1	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
2	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
3	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
4	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
5	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
6	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
7	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
8	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
9	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
10	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
11	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
12	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
13	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
14	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
15	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
16	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
17	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
18	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
19	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
20	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
21	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
22	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
23	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
24	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
25	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
26	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
27	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
28	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
29	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
30	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	
31	環境清理、廚餘、一般垃圾		廢油		截油槽	

請使用線上表單填報，若遇網路問題無法即時填報，請通知衛保組並改紙本記錄

餐飲環境清潔紀錄表：每天一次，包含廚餘、截油槽及一般垃圾清理

(線上表單無需繳交紙本，若無法以線上填報者隔月 5 日前，必須繳交「正本」至衛保組存查)

年 月

1. 溫度控制：冷藏食品溫度應在中心溫度7℃或表面溫度10℃以下。冷凍食品溫度應在中心溫度-18℃或表面溫度-10℃以下。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示而散裝食品則應標示品名及食材來源。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

[illegible]

國立高雄科技大學（_____校區） 食品退換貨處理紀錄表

廠商名稱：_____ 攤位名稱：_____

年 月

日 期	食材品項	單價	數量	原 因	處理方式	負責人
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						

請使用線上表單填報，若遇網路問題無法即時填報，請通知衛保組並改紙本記錄

若有進貨驗收異常辦理退換貨時線上填報。

(線上表單無需繳交紙本，若無法以線上填報者隔月 5 日前，必須繳交「正本」至衛保組存查)

國立高雄科技大學（_____校區） 油品進出管理表

攤位名稱：_____

年 月

上月庫存油品(品名/數量)：_____ / _____ 本月進貨油品名稱：_____

進貨記錄			領用記錄		
進貨日期	數量(桶/ml)	記錄人簽章	領用日期	數量(桶/ml)	記錄人簽章
進貨總計	(桶/ml)		領用總計	(桶/ml)	
本月剩餘量統計			清運記錄		
(上月庫存+本月進貨-本月領用=本月剩餘量)			清運日期	數量(桶)	記錄人簽章

油品進貨、領用及廢油清運時填寫

上月庫存量、本月總進貨量及本月存餘量皆須
計算填寫清楚。

分開進貨與處理廢油的攤位，需分開填寫。

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查

國立高雄科技大學（_____校區） 炸油檢測及更換紀錄表

廠商/攤位名稱：_____ 食用油廠牌：_____

年 月

日期	檢測結果	測油人員	更換新油量	日期	檢測結果	測油人員	更換新油量
1	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			17	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
2	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			18	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
3	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			19	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
4	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			20	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
5	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			21	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
6	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			22	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
7	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			23	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
8	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			24	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
9	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			25	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
10	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			26	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
11	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			27	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
12	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			28	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
13	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			29	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
14	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			30	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
15	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃			31	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃		
16	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 藍 ☐ 綠 ☐ 黃						

備註：換油點一油質老化試紙 1 個呈色區變黃色

每攤分開填寫，每攤每天至少一次，依油炸食品數量、性質等主動檢測；自助餐每餐檢測一次；紀錄檢測結果及換油頻率。

隔月 5 日前，繳交「正本」及每日監測之油質老化試紙至衛保組存查

國立高雄科技大學（_____校區） 食品添加物進出管理表

廠商名稱：_____ 攤位名稱：_____ 年 月

味精：_____ 其他：_____

品牌_____ 品牌_____

添加物許可證_____ 添加物許可證_____

產品登錄碼_____ 產品登錄碼_____

※填寫說明：1.當月進貨日期第一欄請填寫上個月之「存餘量」；2.進貨及領用需分別不同專人管理

進貨記錄				領用記錄			
進貨日期	食品添加物品名	數量	記錄人簽章	領用日期	食品添加物品名	數量	領用人簽章
上月 庫存	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
	☐ 味精： ☐ 其他：_____				☐ 味精： ☐ 其他：_____		
進貨 總計	☐ 味精： ☐ 其他：_____			存量 總計	☐ 味精： ☐ 其他：_____		

味精等食品添加物進貨及領用時紀錄

分開進貨與領用的攤位，需分開填寫。

必須清楚列出味精等食品添加物品牌名稱及添加物許可證、產品登錄碼等。

隔月 5 日前，繳交「正本」至衛保組存查