

國立高雄科技大學 115 學年度()校區餐飲廠商資料確認表

簽約廠商名稱		現場餐飲衛生管理人				
經營(餐廳)地點		現場管理人連絡電話				
餐飲廠商衛生管理資料完成確認表 (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 115 年 9-10 月資料登錄
2	食品業者登錄					(各攤商) 每年更新 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					請提供 正本 , 未提供合格體檢報告不得上工
	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					將供貨商分別列冊, 提供供應商名冊電子檔並檢附相關證明
	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 115 學年度()校區餐飲廠商資料管理表

簽約(統包)廠商名稱		現場餐飲衛生管理人	
經營(餐廳)地點		現場管理人連絡電話	
餐飲廠商衛生管理表單(每月繳交)確認表			
序	資料	統包商已向各攤位清楚說明相關規定 確認無誤，請各攤位於此欄位簽名(攤位名稱及攤位負責人姓名)，獨立餐飲業者免簽。	
1	*每日餐飲安全衛生管理檢查表		
2	餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表		
3	環境暨清潔用藥管理表		
4	冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表		
5	*乾物料室溫溼度紀錄表		
6	食材採購驗收紀錄表		
7	**食品添加物進出管理表		
8	**炸油檢測及更換紀錄表		
9	**廚餘/廢食用油清運紀錄表		
10	**食品退換貨處理紀錄表		
備註	*餐廳以美食街形式供應，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		

統包商已詳細解說並確認簽名：

繳交日期：