

# 國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

114 學年度 2 學期

檢查餐廳： 宿舍全家美食街

檢查單位：衛生保健組

符號表示：『○』代表合格，『X』代表不合格

檢查日期	餐廳	檢測餐具	澱粉性殘留	脂肪性殘留	洗淨程度	乾燥程度	破損缺角	檢查人員/業者
5/14	炸雞大獅	碗	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
5/14	直火盒子	不鏽鋼碗	○	○	○	○	○	
		瓷盤	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼盤	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
5/14	攪和	鐵餐具	○	○	○	○	○	
		瓷盤	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	
5/14	艇舫自助餐	鐵碗	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		餐盤	○	○	○	○	○	

檢驗方法	依衛生署公告之「食品餐具簡易檢查法」，使用碘試液及油性辣椒紅檢驗餐具是否殘留澱粉、油脂。
判別標準	澱粉性殘留物檢查：餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉，未洗乾淨。 脂肪性殘留物檢查：將油紅試液滴在餐具表面，稍加搖動，使分佈均勻後用水清洗，若發現紅色痕跡表示餐具上有油脂殘留。

衛保組組長：

衛生保健組 王世豪

學務長：

學生事務處 江卓偉

副校長：

副校長 黃育賢

# 國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

14 學年度 2 學期

檢查餐廳： 光華館 1、2 樓 全家美食街

檢查單位：衛生保健組

符號表示：『○』代表合格，『X』代表不合格

檢查日期	餐廳	檢測餐具	澱粉性殘留	脂肪性殘留	洗淨程度	乾燥程度	破損缺角	檢查人員/業者
5/14	路易莎	冷飲杯	○	○	○	○	○	孔淑惠 護理師
		熱飲杯	○	○	○	○	○	
5/14	可唐	飲料杯	○	○	○	○	○	孔淑惠 護理師
5/14	摩斯漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	孔淑惠 護理師
5/14	八方雲集	筷子	○	○	○	○	○	馬少漁 護理師
		鐵湯匙	○	○	○	○	○	
		長瓷盤	○	○	○	○	○	
		湯麵碗	○	○	○	○	○	
		醬料碟	○	○	○	○	○	
5/14	麗宴	瓷盤	○	○	○	○	○	陳秋菊 護理師
		不鏽鋼湯碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼筷子	○	○	○	○	○	
5/14	宣坊	麵碗	○	○	○	○	○	范曉宜 護理師
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
5/14	日光料理	瓷碗	○	○	○	○	○	馮敬恩 護理師
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
5/14	文華食堂	湯麵碗	○	○	○	○	○	李百秋 護理師
		盤子	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
5/14	天津	不鏽鋼盤子	○	○	○	○	○	江卓培 護理師
		不鏽鋼大碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	

衛保組組長： \_\_\_\_\_

學務長： \_\_\_\_\_

副校長： \_\_\_\_\_

學生事務處 張世豪

學生事務處 江卓培

副校長 黃育賢

# 國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

114 學年度 2 學期

檢查餐廳： 光華館二期 1、2 樓 北科之星美食街

檢查單位：衛生保健組

符號表示：『○』代表合格，『X』代表不合格

檢查日期	餐廳	檢測餐具	澱粉性殘留	脂肪性殘留	洗淨程度	乾燥程度	破損缺角	檢查人員/業者
5/14	就初攪和	湯匙	○	○	○	○	○	護理師 廖淑惠
		筷子	○	○	○	○	○	
		飯碗	○	○	○	○	○	
5/14	喜歡你飯捲年糕	瓷碗	○	○	○	○	○	護理師 廖淑惠
		瓷湯匙	○	○	○	○	○	
		鐵筷子	○	○	○	○	○	
5/14	享聚餐廳	瓷盤子	○	○	○	○	○	護理師 廖淑惠
		湯碗	○	○	○	○	○	
		飯碗	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	

檢驗方法	依衛生署公告之「食品餐具簡易檢查法」，使用碘試液及油性辣椒紅檢驗餐具是否殘留澱粉、油脂。
判別標準	澱粉性殘留物檢查: 餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉，未洗乾淨。 脂肪性殘留物檢查: 將油紅試液滴在餐具表面，稍加搖動，使分佈均勻後用水清洗，若發現紅色痕跡表示餐具有油脂殘留。

衛保組組長： 張世豪

學務長： 江卓培

副校長： 黃育賢