

國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

115 學年度 一 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
10/5	直火盒子	不鏽鋼碗						護理師廖淑惠
		瓷盤	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼盤						
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
10/5	艋舺自助餐	鐵碗						護理師廖淑惠
		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：

學務長：

副校長：

學生事務處 江卓培
10/4 10/10

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

115 學年度 一 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
10/5	路易莎	冷飲杯						護理師廖淑惠
		熱飲杯	○	○	○	○	○	
10/5	摩斯漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	護理師廖淑惠
10/5	八方雲集	筷子	○	○	○	○	○	護理師廖淑惠
		鐵湯匙	○	○	○	○	○	
		長瓷盤						
		湯麵碗	○	○	○	○	○	
		醬料碟	X	○	○	○	○	
10/5	麗宴	瓷盤	○	○	○	○	○	陳秋菊
		不鏽鋼湯碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼筷子	○	○	○	○	○	
10/5	穀富庄原 型餐盒	湯匙	○	○	○	○	○	張秋菊
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
10/5	日光料理	瓷碗	○	○	○	○	○	張秋菊
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
10/5	KI 滷川味 麻辣燙	小碗	○	○	○	○	○	高淑惠
		大湯碗	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
10/5	天津	不鏽鋼盤子						護理師廖淑惠
		不鏽鋼大碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	

衛保組組長：

學務長：

學生事務處 江卓培
1014 1010

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

115 學年度 一 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
10/5	就初攪和	湯匙	○	○	○	○	○	廖淑惠
		筷子	○	○	○	○	○	
		飯碗	○	○	○	○	○	
10/5	喜歡你飯捲年糕	瓷碗	○	○	○	○	○	廖淑惠
		瓷湯匙						
		鐵筷子	○	○	○	○	○	
10/5	拉亞漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	廖淑惠
		內用餐盤	○	○	○	○	○	
		湯匙						
		筷子	○	○	○	○	○	
10/5	肥	石碗	○	○	○	○	○	廖淑惠
		湯匙	○	○	○	○	○	
10/5	吃飽飽	石碗	○	○	○	○	○	廖淑惠
		碗	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
10/5	享聚餐廳	瓷盤子	○	○	○	○	○	廖淑惠
		湯碗	○	○	○	○	○	
		飯碗	○	○	○	○	○	
		湯匙	X	○	○	○	○	
		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上有油脂殘留。

衛保組組長：

學務長：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

115 學年度 一 學期檢查餐廳：宏裕科技大樓 海音咖啡

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		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
10/5	海音	盤子	○	○	○	○	○	廖淑惠 護理師 10/5
		飲料杯	○	○	○	○	○	
								/

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：



學務長：



副校長：

