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 1 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
11/5	直火盒子	不鏽鋼碗						賀宇 / 護理師廖淑惠
		瓷盤碗	○	○	X	○	○	
		不鏽鋼盤						
		湯匙						
		筷子	○	○	○	○	○	
11/5	舷舸自助餐	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：學生事務處 學生事務長 江卓培 (115.10.30)　　副校長：副校長 [illegible]

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 1 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
11/5	路易莎	冷飲杯						
		熱飲杯	○	○	○	○	○	
11/5	摩斯漢堡	飲料杯	○	○	X	○	○	
11/5	八方雲集	筷子	○	○	○	○	○	
		鐵湯匙	○	○	○	○	○	
		長瓷盤	X	○	○	○	○	
		湯麵碗						
		醬料碟	○	○	○	○	○	
11/5	麗宴	瓷盤	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼筷子	○	○	○	○	○	
11/5	穀富庄原型餐盒	盤	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙						
11/5	日光料理	瓷碗	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
11/5	KI 滷川味麻辣燙							
		大湯碗	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙						
11/5	天津	不鏽鋼盤子						
		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 學生事務長 江卓培 1115 1030　　副校長：

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 1 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
11/5	就初攪和	湯匙						護理師
		筷子	○	○	○	○	○	
		飯碗	○	○	○	○	○	
11/5	喜歡你飯捲年糕	瓷碗	○	○	○	○	○	護理師
		瓷湯匙	○	○	○	○	○	
		鐵筷子	○	○	○	○	○	
11/5	拉亞漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	護理師
		內用餐盤	○	○	○	○	○	
		湯匙						
		筷子	○	○	○	○	○	
11/5	幸巴	石宛	○	○	○	○	○	副護理師
		筷	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
11/5	吃飽飽	石宛						護理師
		筷						
		湯匙						
11/5	享聚餐廳	瓷盤子	○	○	○	○	○	副護理師
		湯碗	X	○	○	○	○	
		飯碗杆	○	○	○	○	○	
		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上有油脂殘留。

衛保組組長：　　學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 1030　　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 1 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
11/5		盤子	○	○	○	○	○	
		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上有油脂殘留。

衛保組組長：＿＿＿＿＿＿　學務長：學生事務處 學生事務長 江卓培 111.10.30　副校長：＿＿＿＿＿＿