

國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

110 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
6/11	宣 茶	瓷盤	○	○	○	○	○	阮氏為
		鐵湯匙	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	
6/11	歐 臥 號	不鏽鋼碗	○	○	○	○	○	護理師/謝玲
		瓷盤	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼盤	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
6/11	攪 和	鐵餐具	○	○	○	○	○	護理師/謝在陽
		瓷盤	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	
6/11	好 食 日 堂	鐵碗	○	○	○	○	○	護理師/謝忠
		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：

學生事務處 陸志成
衛生保健組組長

學務長：

學生事務處 陳心瑩
學生事務處

副校長：

副校長 楊重光

國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

113

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
6/11	路易莎	冷飲杯	○	○	○	○	○	護理師 / 林欣鈴
		熱飲杯	○	○	○	○	○	
6/11	可唐	飲料杯	○	○	○	○	○	護理師 / 謝俊
6/11	摩斯漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	護理師 / 李承恩
6/11	八方雲集	筷子	○	○	○	○	○	護理師 / 莊淑卿
		鐵湯匙	○	○	○	○	○	
		長瓷盤	○	○	○	○	○	
		湯麵碗	○	○	○	○	○	
		醬料碟	○	○	○	○	○	
6/11	麗宴	瓷盤	○	○	○	○	○	護理師 / 陳秋菊
		不鏽鋼湯碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼筷子	○	○	○	○	○	
6/11	宣坊	麵碗	○	○	○	○	○	護理師 / 范曉容
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
6/11	日光料理	瓷碗	○	○	○	○	○	護理師 / 馮榮恩
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
6/11	文華食堂	湯麵碗	○	○	○	○	○	護理師 / 卓碩秋
		盤子	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
6/11	天津	不鏽鋼盤子	○	○	○	○	○	護理師 / 沈若惠
		不鏽鋼大碗	○	○	○	○	○	
		不鏽鋼湯匙	○	○	○	○	○	
		飲料杯	○	○	○	○	○	

衛生保健組組長：學生事務處 陸志成

學務長：學生事務處 陸志成

副校長：副校長楊重光

國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

110 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
6/17	喜歡你飯捲年糕	瓷碗	○	○	○	○	○	護理師 衛啟欣
		瓷湯匙	○	○	○	○	○	
		鐵筷子	○	○	○	○	○	
6/17	拉亞漢堡	飲料杯	○	○	○	○	○	護理師 王翊云
		內用餐盤	○	○	○	○	○	
		湯匙	○	○	○	○	○	
		筷子	○	○	○	○	○	
6/17	享聚餐廳	瓷盤子	○	○	○	○	○	護理師 林智娟
		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上有油脂殘留。

衛保組組長

學生事務處 衛生保健組組長 陸志成

學務長

學生事務處 學務長 陳志德

副校長

副校長 楊重光

國立臺北科技大學 餐廳環保餐具清潔檢測紀錄表

113 學年度 2 學期檢查餐廳：設計館 CROSS Café

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
6/17	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：



 陸志成

學務長：



 陸士豪

副校長：


 副校長楊重光