

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

111年10月份餐飲衛生稽核報告：二坪山校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	1. 5日26日稽察工作人員服裝未符合規範	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 19日稽察工作人員服裝未著合格安全之工作鞋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	3. 19日稽察未每日留存檢體48小時	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	4. 26日稽察時食材直接置放地上	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
茗祥自助餐	1. 5日稽察建議未供餐前潔淨之餐具應覆蓋，避免蟲蠅	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 19日檢體置放48小時應清除，避免堆積造成有污染之慮	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
小食堂滷味 (手工老甕飲料店)	1. 2日稽察工作人員服裝未符合規範	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 19日稽查時，飲料部未清除前一日營業之垃圾	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
哥文達手作瑜 伽蔬食	1. 5日餐廳外之門窗框蜘蛛網	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
全家便利商店	1. 26日稽查進貨食材直接置放地上	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元

◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。

◆衛生管理檢查紀錄表為0~5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1~4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：張慈軒 111.10.30

單位主管：

學務長：

營養師
張慈軒

衛生保健組
組長高淑芳

學生事務長
吳翠松

敬會總務處：

計畫陳穎萱
11241330

採購保管組
組長林坤彥
11280930

總務長杜明河
111.11.28

請鈞長核單共8份

	4. 一品園：天花版管路通過處孔洞未填補 5. 深海深：食材入庫未標示日期，散裝食品無任何標示 二、10月28日 1. 家常便飯自助餐：使用基因改造豆皮、未分區作業、作業區內排水溝未打掃(自述一星期掃一次)、散裝食品無任何標示、食材未標示入庫日期、食用油放置地上。 2. 六涵：1包裝食材拆開分包販售(1包5入)未張貼相關食品標示。	■已改善 ■持續追蹤 ■部分改善 ■持續追蹤 ■已張貼食品標示無抽油煙設備
荷香園	裝置之抽油煙設備無法發揮功能，抽油煙機與牆面(窗戶)未貼合或無貼面(早餐部)一校方安裝之設備	
凍心炸冰淇淋	無抽油煙設備(新餐商進駐)	
享受煮義小館	無抽油煙設備(新餐商進駐)	
愛在蔬食	無抽油煙設備、尚未建立校園食材登錄資料(已建立帳號密碼)(新餐商進駐)	
全家便利商店	尚未發現違反餐廳衛生管理事項	

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000元。

◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。

◆衛生管理檢查紀錄表為0~5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1~4分，完全不符合為0分詳如附件。

業務組未符合法定溫度
可能原因：(1)常開門(2)水箱(3)水箱蓋未蓋好
衛生組持續追蹤
學務長
事務長吳翠松

製表人：林秀勤 1109/11/30 單位主管：衛生保健組 組長高淑芳

有關康元公司所經營圓廳美食街，各餐商之缺失事項，衛保組已於111年10月18日在圓廳二樓，會同總務處、康元公司黃經理及所有餐商代表召開餐飲衛生規範說明溝通會議。相關缺失照片已於9月份稽核紀錄一併呈現。

敬會總務處：

- ① 圓廳攤位商已於會議後改善，將持續配合追蹤。
- ② 共教會攤位商抽油煙設備改善，報告長官研議後再確認是否加裝。

計畫陳穎宣
11241610

採購保管組 組長 林坤彥
11280930

總務長杜明河
111.11.28

林秀勤 2/3
1109/11/30