

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

111年3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
荷香園	一、3月1日：早餐部：工作人員鞋子未妥善放置，未確實大掃除，棧板下多碎屑。 二、3月8日：早餐部牆面壁指脫落，散裝食材未標示入庫日期、廚房用具散落未整理。 三、雜物尚未完成整理、入門處植栽上有部分未整理。 四、3月29日：員工食物未包覆放置於熟食區、冰箱時才未包覆、米袋未束緊、菜盤澱粉殘留陽性。	■持續追蹤 ■改善中 □未改善 ■持續追蹤 ■持續追蹤 ■持續追蹤
蓮莊餐飲	一、3月8日：自助餐部：蛋籃不潔放置作業區，早餐部：油炸由游離脂肪酸檢查2格變色(2%)。 二、3.16：天花板有水漬，釐清原因中。 三、3.29自助餐：冷藏庫食材未包覆	■改善中 □未改善 ■持續追蹤 ■持續追蹤 ■改善中 □未改善 ■持續追蹤
全家便利商店 (含4月7日稽核結果，已先行報告)， 附件照片說明	一、3月16日倉儲區未使用的水溝積垢堆積垃圾，紙箱、垃圾放置倉儲區。 二、3月29日垃圾及空紙箱放置倉儲區，一部分垃圾放置店外草坪空地上。 三、4月7日 1. 以【盛裝販售食品物流籃】裝垃圾及覆蓋垃圾。 2. 多項販售食品放置地上。 3. 倉儲區地上遺留垃圾未清理	1. 左列垃圾處理問題缺失皆在第一時間通知店長改善，雖然口頭承諾改善，下週追蹤時，仍未有效改善。 2. 其他缺失：食品放置地上持續追蹤中。

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。

製表人： **林秀勤**

單位主管：

學務長：

涂麗月

衛生管理組 高淑芳

學生事務長 **吳翠松**

111. 4. 19

敬會總務處：

全家已於4/8購置加蓋垃圾桶收集垃圾。

技正陳俊州

採購保管組 **林坤彥**

總務長 **杜明河**

111. 4. 21