

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 111年9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. 分裝食材外盒應明顯標示內裝食材品名 2. 食材相關之食材及用品不可直接置放地面及盛裝之容器外部應標示內裝食材名稱 3. 所有進貨之食材入庫時應標示進貨日期，先進先出 4. 食材相關之食材及用品不可直接置放地。利用現場之棧板離地10公分以上 5. 上游協力廠商盛裝蛋之塑膠籃髒污，建議餐商應分裝至潔淨之容器 6. 12日校園食材登錄平台未達完整，如附件	■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <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. 爐灶旁之錫箔紙建議破損髒污應更新 2. 飲料部之分裝食材外盒應明顯標示內裝食材品名 3. 工作人員未著圍裙及工作鞋 4. 潔淨之免洗杯應適當置放，避免污染之風險	■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 ■ <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. 21日. 24日. 25日. 30日校園食材登錄平台未達完整，如附件	■ <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
紅綠燈專業茶飲	1. 1日. 2日. 3日. 4日. 5日校園食材登錄平台未達完整，如附件	■ <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 111.9.30

單位主管：

衛生保健組 組長 高淑芳  
10/2/20

學務長：

學生事務處 事務長 吳翠松

敬會總務處

二坪校區之景觀餐廳哥文達手作瑜伽蔬食因飛蟲類病媒常侵入風險高，造成食安之危害，因此有迫切需要隔離裝置。勘查現場有3個窗戶；2個門；1個氣窗，需要加裝穩型式紗窗紗門。建議現場裝設以摺疊紗窗折疊紗門較符合安全衛生通風之裝置

目前已請廠商會勘估價，奉核後，  
將依建議配合辦理。

計畫 陳穎萱

採購保管組 組長 林坤彥  
10/18/20

總務長 杜明河

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 111年9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、9月13日：中餐剩飯留置電子鍋中保溫(鍋中溫度48℃) 二、早餐部工作人員未戴工作帽	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
享受煮義小館(共教大樓)	尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
凍心炸冰淇淋(共教大樓)	尚未發現違反餐廳衛生管理規定事項	
老八自助餐(景觀餐廳)	一、9月13日： 1. 進出門打開時未同步開啟空氣簾(二個具空氣簾設備)、無紗門或黃色塑膠簾(另二個門無空氣簾設備)等防病媒設施。 2. 豬肉及牛肉原料產地未完整標示 3. 員工工作帽未將頭髮良好包覆 二：9月21日： 1. 冰箱中滷味(熟食)未覆蓋。 2. 未留樣保存 三、9月28日 1. 進出門打開時未同步開啟空氣簾(二個具空氣簾設備)、無紗門或黃色塑膠簾(另二個門無空氣簾設備)等防病媒設施。 2. 工作人員戴首飾、頭髮散亂 3. 生熟食砧板一起疊放	<input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤，負責人表示，本餐餐無冷氣，天氣炎熱需開門空氣流通，已反映總務處改善設備。 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤  <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤  <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤，負責人表示，本餐餐無冷氣，天氣炎熱需開門空氣流通，已反映總務處改善設備。 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
康元餐飲(圓廳)	一、9月13日： 1. 拉雅早餐放置豆漿及鮮奶之冷藏冰箱溫度升高，最高至23℃，且維持時間一小時以上。 2. 芳賴泰式餐廳，中餐剩飯留置電子鍋中保溫。 3. 豬肉牛肉未標示原料產地(全區未完成) 二、9月21日 1. 一樓及二樓供膳區及作業區蒼蠅多，垃圾凌亂放置餐廳外地上 2. 芳賴餐廳待售菜餚上多蒼蠅停留上方 3. 來客牛排店、深海深土魷魚羹、拉雅早餐多台冰箱冷藏未達7℃以下、冷凍未達-18℃以下(現場以紅外線溫度計測量)，及無溫度顯示或未放置溫度	微改善速度緩慢 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

	計以監測溫度。 4. 燒臘店工作人員著無袖汗衫、配戴首飾。 三、9月28日 1. 拉雅早餐多台冰箱仍無溫度計以監控冰箱溫度；冷藏冰箱溫度11-13°C，內存放豆漿鮮奶 2. 深海深自9月1日至今未記錄冰箱溫度，冷凍冰箱-13°C至-16°C。 3. 芳賴泰式餐廳：製作校外訂餐便當外送工廠、工作人員戴首飾、冷凍冰箱無溫度顯示或溫度計，冷倉冰箱8-9°C內存放生食(高麗菜絲)	
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。		

製表人：林秀勤 / 10.11 / 1631

單位主管：衛生保健組 高淑

學務長：學生事務長 吳翠松

敬會總務處：

將請八甲圓廳依1/8  
餐衛管理會議討論  
事項決議配合改善。

訪查陳穎萱

1. 衛保組全面檢視八甲圓廳廚房冰箱溫度，須符合教育部「大專餐飲衛生管理工作指引」第十五條「冷藏食品溫度保持7°C以下，冷凍食品應保持-18°C以下」，經輔導後若不改善，有食品中毒風險，依本校餐廳契約送總務處依合約罰款。  
(備以拉垂漢堡，冷藏溫度高達25°C，為目前院關注個案)

2. 依本校與康元契約(八甲圓廳)第四條如下：

營管項目：餐飲提供之企劃書為主)，內容應包餐、蔬素食及其他經甲方認可之餐1個櫃位為知名餐飲廠商，以供服務；另為保障甲方權益，非經甲，且乙方須配合甲方要求，增加所

「芳賴泰式餐廳」製作校外訂餐便當外送校外工廠，不符合上述契約規範，且衛保組稽核「芳賴泰式餐廳」有在午餐賣不完的菜色曝曬於常溫下有食物中毒風險，若允許其製作便當外送，若發生校外人士食物中毒，其責任歸咎將是浮出的問題，懇請總務處裁示此條契約的規範範圍。

圓廳由康元公司承接營運管理，本亭於1/8由衛保組於圓廳召開餐衛會議加強要求改善，本組授與配合出席並依決議研擬改善。

採購保管組 林坤豪

總務長杜明河