

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 111年5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
彭爸麵食館	1. 31日稽核工作人員之服裝不符合衛生規範	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
巧麟早餐店	1. 31日稽核工作人員之服裝不符合衛生規範	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 5日稽核時，已烹調好之食物未加蓋並長時間置放室溫下，若超過2小時，就不建議食用，以免容易發生食物中毒	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 5日稽核，準備之食材長時間置放室溫下未加蓋。避免放置食物於7~60度之間稱為危險溫度，因為許多細菌在此溫度帶會速生長繁殖。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	3. 6日7日8日10日11日及12日教育部校園食材登錄平臺未當日完成登載資料完整上傳	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	4. 12日稽察未留存食物檢體	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	5. 12日稽核時，已烹調好之食物未加蓋並長時間置放室溫下，若超過2小時，就不建議食用，以免容易發生食物中毒	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	6. 12日稽察散裝分裝食品應標示符合規定之品名	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	7. 12日稽核食材和物料無分類分區整頓，教導餐商5S管理	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	8. 12日稽核容器器具免洗餐具應貯置妥當並保持清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	9. 26日現場有果蠅	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
紅綠燈飲料店	1. 1日7日及8日教育部校園食材登錄平臺未當日完成登載資料完整上傳	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 5日稽核冷藏冰箱不可以磚頭充當棧板，建議採用不銹鋼材質避免風險增高	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	3. 12日稽核進貨食材應標示入庫日期先進先出	<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. 5日稽查進貨食品直接置放地面，要求立即改善	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 31日稽查熱飲機有遺留泡麵之麵條，要求立即改善	<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 111.5.31

單位主管：

高淑芳

學務長：

吳翠松

1

111. 6. 23

111. 6. 23

技正陳俊州

採購保管組  
組長林坤彥  
07-540900

文書組  
組長張志僑

111. 7. 05

總務處

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 111年6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
巧麟早餐店	1. 9日稽核工作人員著短褲。服裝不符合衛生規範，勸導已改進	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
山川日式丼飯	1. 9日及15日過期之檢體未清理，要求清除 23日追蹤已清理	<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. 稽核時常常因飛蟲類病媒侵入風險之高，造成食安之危害，因此有迫切之需要。 建議現場有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 2. 9日稽察作業人員配戴飾物，勸導餐商應立即取下飾品以符合衛生規範	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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
全家便利商店	1. 15日稽查食品直接置放地面，要求立即改善	<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 111.6.23

單位主管：

學務長：

張慈軒

衛生保健組 高淑芳

衛生保健組 高淑芳

懇請處協助，  
運用暑假期間，將二坪景觀餐廳紗窗置設  
提供附件紗窗紗門範例參考(如頁籤處)

0704

代

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。勸查現場有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

採購保管組：

擬依學務處建議增設紗門(窗)需求，填寫線上  
網務處服務單，由事務管理組先行估價後施作。  
奉核後，影本送本組。

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥

0713

總務長 杜明河

111. 7. 18

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

111年5.6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、5月6日：豬肉原料產地標示未更新，導致部分供應菜色遺漏該項標示 二、5月6日(本日未營業)：前一日收店未確實清理、垃圾未倒、飯匙及其容器未清洗、紙容器(紙碗紙杯)未包覆、剩飯在電鍋中保溫、自製醬料至於室溫	<input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤  <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
蓮莊餐飲	尚無違反衛生管理事項	
全家便利商店	尚無違反衛生管理事項	

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/0913

單位主管：衛生保健組 組長 高淑芳  
10/2/200

學務長：學生事務長 吳翠松

敬會總務處：計畫 陳穎萱 10/7

採購保管組 組長 林坤彥  
10/8/200

總務長 杜明河