

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 1 頁

109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
巧麒早餐店	17日稽查時，熟食應加蓋並不可放置地面上	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
山川日式丼飯	1. 9日稽查收銀台置放太多雜物 2. 9日及28日稽查現場有拆下之紙板，要求清除妥善放置外面。內容物應利用塑膠材質之籃子裝置。 3. 17日稽查插座髒污，餐商反應會掃除清潔 4. 17日稽查現場，使用不符合規定之湯碗(要求更換不銹鋼或瓷器材質為宜) 5. 17日稽查櫃台下未清理整頓 6. 17日潔淨餐具應離牆避免污染並有效防護 7. 17日稽查檢體冰箱，未留存檢體48小時 8. 28日櫃台已脫皮建議應改善，餐商表示會儘快處理，但未表明日期 9. 28日烹調區爐灶下置放不用之器材，餐商表示會儘快處理，但未表明日期 10. 28日置物架材質為木製品，易髒污建議更新以不銹鋼材質較佳。 11. 28日在防火巷置放沙發，追蹤尚未改善，餐商表示會儘快處理，但未表明日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 17日稽查招牌菜單未標示熱量及雙語 2. 17日稽查檢體冰箱，未留存檢體48小時 3. 28日烹調區地面鋪紙箱	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
飲料殿	1. 17日稽查檢體冰箱，未留存檢體48小時 2. 17日及28日稽查工作人員未著合格之配備 3. 17日稽查管線髒污 4. 17日稽查，冰箱置放完整紙箱之王子麵 5. 28日稽查烹調區置放完整紙箱 6. 28日稽查食材登錄未完整	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
茗祥自助餐	1. 28日稽查時，烹調區地面濕滑	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 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 109.9.30 單位主管：

學務長

張慈軒

衛生保健組 高淑芳

敬會 總務處：

林坤彥

由各處於今年續約會議中，承諾將菜單招標依合約規定標示熱量及雙語，經過一個暑假卻未履行，術保證持續輔導建置，若屢勸不聽，請嗣後協助機動，進而依合約條款處置。

學生事務長 吳翠松

彭爸菜單部分已請餐商改善完成。錄案追蹤辦理進度。

山川日式缺失部分，建議稽核時即完成改善，若逾期未改善即依契約罰款。

採購保管組 林坤彥

總務長 杜明河

10201160

1091020

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109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	未發現不符合檢查表之事項	
Shaking 飲料	9月19日-20日、9月26日-27日未登錄未供餐(假日)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
蓮莊餐飲	9月14日，中餐烹調丙級技術士證未換證	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善，完成廚師證更換作業
老八麵食	9月14日結束營業後 1. 將資源回收物、垃圾、浸泡中之拖把留置區。 2. 工作服吊掛於置放器具之層架。 3. 紙餐盒未妥當收存，無包覆暴露於作業區。 4. 食用油未妥當收存暴露於陽光中。 5. 冷凍庫內食材未標示入庫日期。	<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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品食堂	9月14日，中餐烹調丙級技術士證未換證	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善，完成廚師證更換作業
伊品茶飲	未發現不符合檢查表之事項	
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	未發現不符合檢查表之事項	

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：衛管師

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：✓

敬會總務處：

學生事務長 吳翠松

技正 陳俊州

採購保管組
組長 林坤彥

1020 1100

總務長 杜明河

1091020