

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

112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	1. 9月21日工作區門未關閉易使蟲蠅侵入，造成食物污染風險，限期改善。(9月28日追蹤已改善) 2. 9月21日留存檢體日期寫錯，已立即更正。	<p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p> <p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p>
茗祥自助餐店	1. 9月21日分裝之豆鼓及辣豆瓣、辣椒醬、醬油膏...等食品應標明品名及保存期限，要求限期改善。(28日追蹤已改善) 2. 9月28日分裝之食材應標明品名及保存期限。	<p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p> <p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p>
蓮莊自助餐	1. 教育部校園食材登錄平臺9月23日食材登錄資料不齊全。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 ■改善中，持續追蹤
星空下複合餐廳	1. 9月21日冰箱盛裝食品超過裝載量之七成，影響保持食品冷藏之效果。28日追蹤已改善。 2. 9月28日窗緣要蜘蛛網，已立即改善。	<p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p> <p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p>
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 9月21日食材登錄平台與實際販售不符。其他販售商品品項未如實登入，要求立即改善。 2. 9月28日豆製品無任何標示，要求退貨不可使用。 3. 9月28日雙語標識不明確，要求限期改善。 4. 9月28日食材直接直放地面，已立即改善。	<p><input type="checkbox"/>已改善 <input type="checkbox"/>未改善 ■改善中，持續追蹤</p> <p><input type="checkbox"/>已改善 <input type="checkbox"/>未改善 ■改善中，持續追蹤</p> <p><input type="checkbox"/>已改善 <input type="checkbox"/>未改善 ■改善中，持續追蹤</p> <p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中，持續追蹤</p>
全家便利商店	1. 9月21日進貨時食材直接放地上，限期改善。(28日追蹤已改善) 2. 9月28日地板有破損，要求限期改善。店長表示會請公司修繕。	<p>■已改善 <input type="checkbox"/>未改善 <input type="checkbox"/>改善中持續追蹤</p> <p><input type="checkbox"/>已改善 <input type="checkbox"/>未改善 ■改善中，持續追蹤</p>

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 112.9.28

單位主管：

營 養 師
張 慈 軒

衛生保健組 高淑芳
組 長

1120928
法 助 理 賈 淦 麗 月

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

112年9月餐飲衛生稽核報告：八甲校區		
康元餐飲(圓廳)	9月22日 家常便飯自助餐：食材落地、紙箱未移離作業區、 烹調區地面多菜渣 9月28日 1. 六滷：不鏽鋼等食器放置地上，厚紙板未移離作業區，以鍋蓋餘溫熱飯、水槽前方牆面發霉 2. 家常便飯：炒菜區地面菜渣多、厚紙板墊地、食器放置地上	<input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
荷香園	9月22日：私人物品放置凌亂	<input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
凍心炸冰淇淋	尚無發現違反餐廳衛生管理事項	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
享受煮義小館	9月22日：部分食材未標示入庫日期	<input checked="" type="checkbox"/> 改善中 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
愛在蔬食	9月12、22、28工作人員未著工作衣帽、頭髮散落未包覆	<input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八自助餐	9月28日：電扇積垢未及時清理	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
全家便利商店	部分微波爐未及時清理	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 1006/1546

單位主管：

1/2