

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 109年2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
脆多汁飲料	1. 26日稽查廚房內製冰機內有污漬，限期改善	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
陽光綠意美食坊(景觀餐廳)	1. 冷凍庫食材重疊 2. 25日未留食物檢體(3月3日再稽查未改善) 3. 未依合約規定時間營業，外圍環境髒污 4. 烹調區不用之器具堆置易藏污納垢 5. 調理桌桌面脫皮易藏污納垢，建議貼塑膠膜較衛生 6. 上學期之調味品不使用應立即清除，避免誤用 7. 25日稽查教育部食材登錄平台未依規定登錄  非用餐時段(離峰時)稽查廚房並宣導肺炎防疫，餐商態度不良要稽查人員離開並將門反鎖(因餐商態度不良現場有錄音存檔)	<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 <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 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. 25日未留食物檢體(3月3日再稽查未改善)	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <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 109.2.29

單位主管：  

學務長：

學生事務長 林本炫

敬會 總務處：

有關稽核項目未改善違約罰款部分，請學務處簽奉核准後，將影本及紀錄資料送本處採購課管組，俾利依契約規定辦理。

技正 陳俊州

採購保管組 林坤瑋

總務長 曾坤祥

04151700

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年2.3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區  
109年2月25日開學

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	留樣檢體量不足 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
老八麵食	留樣檢體為非高水活性成品(肉鬆) 校園食材登錄平台作業遺漏	<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	少部分食材未及時標示入庫日期 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
伊品茶飲	少部分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
荷香園	油炸油未確實自主檢測	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	少部分食材未及時標示入庫日期 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	解凍冰庫內食材一部分未覆蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <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。

檢 陳 俊 州

製表人：林秀勤 0409/1409

單位主管：林本炫 04140800

學務長：學生林本炫  
學務長

敬會總務處：技正陳俊州 04171570

04151700

採購保管組  
組長林坤彥 04171570

總務長 曾坤祥