

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 112年2月21日及3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. 3月3日及29日稽核未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 3月29日稽核拆卸之紙箱外包不可充當防滑墊。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
巧麟早餐店	1. 3月8日稽察未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
小食堂滷味	1. 3月8日稽察未依規定留存檢體。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 3月3日上午9:46食材已送達現場，但人員未在現場驗收，食材曝露在外風險增高且室溫下豆制品腐敗風險高，要求餐商以人員輪值方式改善。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 21日稽察現場有基改豆皮，要求退貨禁用。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	3. 3月8日稽察冰箱盛裝超過7成容載量冷循環不佳，不利食材保存。	<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. 2月21日學生使用桌面留食物殘渣。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
	2. 3月8日稽查進貨食材直接置放地上。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤

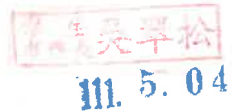
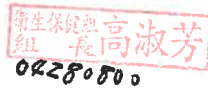
以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元

- ◆ 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 112.3.29

單位主管：

學務長：✓



敬會：總務處

1. 將請哥文達手作瑜伽蔬食持續

配合改善。



05081055



05081305



# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 112年1-2月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	自助餐(家常便飯) 1月5日： I. 作業區排水溝汗水倒流機構嚴重有異味 II. 烹調區菜渣掉落地面嚴重 III. 未分區作業：未經清洗食材與熟食菜餚混雜放置；抹布未分區使用。 IV. 使用基因改造豆干片。 V. 工作人員未著淡色衣著。 1月9日：水溝仍有汗水倒流積垢現象，康元黃經理表示利用寒假整修，暫時以漂白水消毒。 2月21日：作業區水溝汗水倒流積垢問題未於寒假結束前完成改善，產生惡臭味。	■改善中 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■辦理退貨 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■未完成改善作業 ■持續追蹤 ■未完成改善作業，通知總務處 ■持續追蹤
荷香園	1月5日：自助餐鍋具底部積垢 2月21日：早餐部工作人員塗指甲油	■已改善 ■持續追蹤 ■已改善 ■持續追蹤
凍心炸冰淇淋	無抽油煙設備	
享受煮義小館	無抽油煙設備	
愛在蔬食	無抽油煙設備	
全家便利商店	尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
老八自助餐	暫停營業	

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 <sup>0307/1548</sup> 單位主管：衛生保健組 組長 高淑芳 學務長：學生事務處 學務長 吳翠松

1. 凍心炸冰淇淋、享受煮義小館、愛在蔬食均無抽油煙機，荷香園抽油煙機功能不足
2. 有關康元餐飲家常便飯自助餐，作業區水溝汗水倒流及滯留並產生臭味問題，並未於寒假期間完成修繕，3月1日通報總務處後，曾予水溝疏通(業者陳述於3月6日疏通)，截至本紀錄日(3月7日)現場查核仍有汗水倒流及滯留積垢情形(烹調區及食材清洗區均有此問題)如附圖。

擬：敬會總務處

1. 共發會複合式美食坊已預計安裝抽油煙機，待廠商報價評估並與長官討論備核可後即可施作。

2. 圓廳自助餐排水溝汗水倒流問題，將持續追蹤改善狀況。

1. 關於康元自助餐廚房排水溝污水滯流問題，實地查訪，康元黃經理已購置一強力沖水幫浦機器，暫時改善；目前總務處連繫之小鄭(校外水電行老師)允諾運用暑假做徹底施工改善。

2. 污水滯流易孳生蚊媒，持續督導維持排水溝清潔。

訪 查 陳 穎 萱  
04121422

採購保管組 吳聲傑  
代理組長  
04121530

總務長 杜明河