

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 109年12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. 12/23抽煙機有油漬，人員應隨時注意清除 2. 12/23紗窗下有油漬，人員應隨時注意清除 3. 12/28稽察未留存檢體(26日及27日) (完成豬原料標示貼紙張貼)	<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
山川日式丼飯	1. 12/2及12/23稽查作業區有紙板易有污染之問題，勸導改善 2. 12/23稽查凍豆腐為基改食品(依規定應使用非基改之食材) 3. 12/23稽查時已潔淨之餐具不可貼近牆壁，牆壁有髒污(若要貼近牆壁則應用75%酒精擦拭消毒牆壁並保持潔淨) 4. 12/23未依規定留存檢體 ※1/6營養師要收衛生表單時，該餐商未每日填寫12月之「餐廳衛生管理自評表」，餐商表示沒有空白表單，所以整月都沒實際填寫，後補交之「12月餐廳衛生管理自評表」為虛構填寫 (完成豬原料標示貼紙張貼)	<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
彭爸麵食館	1. 12/23及12/28稽查時，未留存48小時前之每日檢體 (完成豬原料標示貼紙張貼)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
飲料殿	1. 12/2及12/18靠近火爐不宜用塑膠貼皮 2. 12/2作業人員應著符合規定之服裝配備 3. 12/2櫃檯下應整理整頓依用品分類分區 4. 12/2熱飲機外部污漬 5. 12/2水槽下之儲藏櫃貼皮已無法清除易造成髒污，建議用塑膠膜鋪貼蓋 6. 12/2不用之器具應清除不可置放現場 7. 12/18人員應除去厚重之外套，著工作圍裙 8. 12/18作業人員手部不符合衛生規範(食品直接接觸的從業人員不得蓄，留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於，肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面) 9. 12/23沖茶時應有加蓋防護之措施 10. 12/24高組長與涂護理師稽查發現茶油、蠔油、沙茶醬...等調味料過期食材，餐商表示茶油是之前煮員工餐使用，已經很久未再煮員工餐了，忘記丟棄 11. 12/24檢體未確實留存 12. 12/28櫃檯下置放之免洗餐具離地面太近	<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 <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 type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
小食堂滷味	1. 12/28未依規定留存檢體 (完成豬原料標示貼紙張貼)	<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. 12/2冷藏庫內之食材應有效覆蓋 2. 12/2所有食材及食材相關之物品不可置放地上	<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

3. 12/23稽查有豆漿為基改黃豆製造，要求退貨並要求進貨時要確實驗貨 4. 12/28未依規定留存檢體 (完成豬原料標示貼紙張貼)	<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
---	--

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 109.12.31

單位主管：

學務長：

張慈軒

衛生管理組 吳淑芬  
01760700

學生事務長 吳翠松  
01201400

敬屬總務處：

回應高組意見  
 1. 本處將於110年1月10日教育部訪視前改善所列事項。  
 2. 有關建議山川日式料理本處將納入後續標租考量。

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥  
組長

01261330

總務長 杜明河

1. 因應110年3月教育部派任委員蒞臨聯大，訪視餐飲業者，二坪學長巧勝早餐，已於109年12月28日稽查，業者承諾將三桌木製舊桌子(易滋生蟻即)改為不銹鋼作台。110年1月6日採購保養組後州已借同衛保組派派員護任師，稽查巧勝早餐的①庫房積水 ②庫房木站板 ③庫房窗戶維修等，寒假期間進行改善。

2. 「山川日式料理」日後續約或參加投標，甚予酌考量每月稽核紀錄，提供參考。

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 109年12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	1. 12月15日一位工作人員馬尾未綁好未紮入工作帽中。 2. 12月15日美耐皿湯碗顏色改變。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善;立即紮好 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 立即撤除 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
蓮莊餐飲	1. 12月15日 工作人員私人衣物及用品放置於作業區 2. 12月15日冷凍及冷藏冰櫃底層積垢	<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
老八早餐	未發現不符衛生管理事項	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品食堂	留餐樣品未留置48小時	<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	未發現不符衛生管理事項	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	12月22日過期食材(調味料)未明顯區隔及未標示	<input checked="" type="checkbox"/> 立即改善-銷毀 <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。

製表人：

林香燕  
0102/1500

單位主管：

衛生保健組  
01160800

學務長：

學生事務長 吳翠松  
01201400

敬會總務處：

技正 陳俊州  
170

採購保管組 林坤彥  
01261330

總務長 杜明河