

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

共 2 頁

110年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
巧麒早餐店	1. 3/12稽查櫃檯角落有病媒排泄物成污染源 2. 3/12稽查木板易成污染源，不建議使用於作業區之置物隔板 3. 3/18冷凍庫放置木板，木板易成污染源 4. 3/18死角有病媒排泄物成污染源 5. 3/18稽查有馬鈴薯裹玉米粉，此玉米粉為基改之玉米澱粉，違反合約	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
茗祥自助餐	1. 3/12稽查有金味王醬油、味之鄉醬油及味之鄉醬油膏皆為基改之黃豆製品，餐商已退貨。 2. 3/12冷藏櫃內湯桶及食材相關皆不可置放地上 3. 3/12烹調區調味品標示之字跡已模糊 4. 3/12烹調區地面濕滑，易有危險之虞	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
彭爸麵食館	1. 3/5抽油煙扇髒污應經常清潔 2. 3/12稽查供應自助餐之餐商其豬肉及豬肉品來源應為台灣 3. 3/12稽查蛋籃髒污成為污染源	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤
山川日式丼飯	1. 3/24烹調區有紙箱，易成為污染源 2. 3/24進貨之蛋籃髒污成為污染源	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
純爺們食堂	1. 3/12餐廳外圍髒亂，餐商應維持周圍環境清潔 2. 3/12 食材及用品不可直接放地上，持續輔導中 3. 3/12化學用品應有固定存放之場所並造冊專人管理 4. 3/12及3/24食材貨架雜亂混雜，應保持整潔。分類分區外包裝寫上進貨日期 5. 3/12蛋品應事先清洗避免因污染增加風險 6. 3/12排風扇油污隨時保持乾淨 7. 3/12稽查發現有基改之黃豆製品(豆皮) 8. 3/12. 3/24. 3/29作業區及冰箱內不可有緞紙箱，有污染之風險 9. 3/12豆腐未有非基改之食材相關證明文件，持續輔導中 10. 3/12地面髒污 11. 3/24冰箱內食材不可堆疊， 12. 3/24. 3/29調味區之調味用品應加蓋防護 13. 3/24垃圾桶廚餘桶應放戶外並標示清楚 14. 3/24生熟食刀具應分區置放以顏色區隔清楚持續輔導中 15. 3/24分裝之食材調味品應明顯標示品名，持續輔導中 16. 3/29食材及食材物品不可直接放地上，持續輔導中 17. 3/29清潔工具用畢應立即歸位，持續輔導中 18. 3/29作業時工作人員應著符合衛生之髮帽配備	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共3頁

110年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
哥文達 Govinda's 手 作蔬食	1. 16日稽核熟食食材堆疊未加蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 16日稽核有過期調味品, 要求餐商立即丟棄	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 16日稽核食材相關之物品、容器直接置放地面 要求應放於離地10公分之棧板	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	4. 16日稽核時烹調區有紙箱，工作人員立即拆除 並放置適當處所	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	5. 16日現場有散裝分裝的食材要求必須標示「品 名」和「進貨日期」才符合衛生規範	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	6. 16日及24日稽核刀具、砧板，生、熟食要求完 全區分及明顯顏色標示區隔	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	7. 24日及30日稽核有過期調味品, 要求餐商立即丟 棄	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	8. 30日稽核已烹調好之熟食之食材(海苔飯)未加 蓋，及熟食不可於常溫下超過2小時	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	9. 30日稽核衛生表單置放現場未確實記錄冰箱溫 度記錄表(每日應定時登記監察兩次)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	10. 哥文達 Govinda's 蔬食店為新餐商，3/30 前 有3位工作人員未補交體檢報告給衛保組	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	11. 3/30 前尚未至苗栗衛生局(所)登錄食品業者 登錄字號	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	12. 前未提供截油槽清理之照片	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
註:新進之餐商教育部之校園食材登錄平臺給予一 個月輔導緩衝期		
紅綠燈飲料店	1. 16日及24日現場不可用紙箱充當食材相關用品 之容器避免二次污染	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	2. 16日教育部之校園食材登錄平臺食材資料未完 整	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
	3. 24日進貨驗收時，應於外包裝標示進貨日期，	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

110年3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	3.10 早餐部冰箱把手積垢，部分食材未標示入庫日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.23 早餐部部分食材未標示入庫日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.31 早餐部熟食區工作檯菜屑未及時清理	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
蓮莊餐飲	3.10. 2 個工作人員未將馬尾紮入工作帽中；餐盤澱粉殘留陽性(+) (張芳)	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.23 生熟食未分區放置，部分食材未標示入庫日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
老八早餐	3.10. 食材登錄平台菜單資訊未確實建立(只有奶茶)	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.25 蛋籃髒污放置烹調區工作檯下，廚餘丟棄於垃圾桶中，未標示食材入庫日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
伊品食堂	3.10 熟食檯面遺留菜渣未即時清理	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.23 冰沙機外殼積垢、湯勺澱粉殘留陽性(+) (張芳)	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	3.10 用餐區垃圾桶未加蓋	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
	3.31 放置磁杯之整理箱表面有污垢	■已改善 □未改善 ■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 林秀勤

單位主管： 衛生組 高淑芳
04130800

學務長： 學生事務長 吳翠松
04141340

敬會總務處：

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥

總務長 杜明河

110. 4. 19