

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

112年10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
小食堂滷味餐飲店	1. 建議多餘之隔間木牆應拆除，減少因與冰箱之間隙造成清理較困難。 2. 作業場所牆面有破損，易有藏污納垢及病媒藏匿處。 3. 天花板空隙太多，無法有效防止病媒入侵，建議總務處派員會勘評估並協助餐商計劃施作修繕工程。 4. 水溝未完整覆蓋有污染及安全之虞 5. 地面有裸露之水管，建議評估施作方式封閉抹平。 6. 作業場所之窗戶有細縫增加蟲蠅侵入之風險。 7. 作業場所牆面有壁癌，要求餐商改善。 8. 作業場所所有長期未使用之器具應撤除，未避免藏污納垢及病媒藏匿之風險	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 不當利用瓦楞板充當吸油墊板，建議用餐巾紙或潔淨新抹布。10/27追蹤已改善。 2. 工作場不應置放紙箱，進貨後應將食材換適當容器，並將拆卸後紙箱移除現場。10/27追蹤已改善。 3. 油煙罩因吸力不足，造成作業場所氣流不順，每日油煙分子附著油煙罩，要求餐商應每日清理。因油煙罩之管線為共有管線造成末端餐商長期油煙吸力問題，油煙吸力不足是作業場所安全問題，建議總務處派員會勘評估並協助餐商計劃施作修繕工程。 4. 烹調器具前不銹鋼防護牆累積油垢髒污，要求清理並維持潔淨，避免有火災之風險。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
茗祥自助餐店	1. 天花板缺3片架板，有病媒入侵之風險。 2. 分裝之豆鼓應標明品名及保存期限，要求限期改善。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
哥文達手作瑜珈蔬食	1. 未區隔熟食作業與前處理，有交叉污染之風險，要求立即改善， 2. 陳列貨架零亂，要求立即改善。 3. 未留存檢體及過期檢體未及時處理丟棄。 4. 作業場所稽查有過期分裝香料，餐商表示此香料早已不用。已要求餐商立即丟棄。 5. 已備之成品應有效包裝或以容器盛裝，避免遭污染食安問題。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 地板有破損已施泥作改善，但因人為破壞未能有	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中，持續追蹤



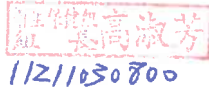
11211030800

效改善，店長表示利用寒假裝修。

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 112.11.2 單位主管：



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

112年10月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	<p>10月5日</p> <p>一、鐵板快餐：冰箱(冷藏)無溫度計，冷凍溫度不足。豬排原料豬肉未標示產地國，食材未標示入庫日期，蛋藍髒汙。</p> <p>二、家常便飯：未標示食材入庫日期、由炸油酸價 2%</p> <p>10月12日</p> <p>鐵板快餐</p> <p>1. 冷藏及冷凍冰箱溫度上升後回降速度慢。查核時冷藏 13°C，於 25 分鐘後降回 7°C；冷凍冰箱查核時-10°C 又升高至-4°C於 40 分鐘後才降到-18°C。</p> <p>2. 蛋籃髒汙有昆蟲爬行</p> <p>10月17日：六滴工作人員為著工作衣帽、家常便飯工作人員戴項鍊。</p> <p>10月26日：</p> <p>一、鐵板快餐中餐丙級證照持證者未更換廚師證。</p> <p>二、家常便飯未標示食材入庫日期。</p> <p>10月31日：</p> <p>一、韓哥韓式料理，工作人員未著工作衣帽、指甲未修剪、紙碗放地上。</p> <p>二、家常便飯-烹調區地面多菜渣。</p>	<p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p>
荷香園	<p>10月26日：自助餐部，部分食材未標示入庫日期。</p> <p>10月31日：自助餐部，部分食材未標示入庫日期。</p>	<p>■改善中 ■持續追蹤</p>
凍心炸冰淇淋	尚無發現違反餐廳衛生管理事項	■持續追蹤
享受煮義小館	10月17日：乾燥蔥末未標示入庫日期	■以改善 ■持續追蹤
愛在蔬食	<p>10月5日：工作人員著首飾、為著工作衣帽、未標示食材入庫日期、非工作人員在作業區協助。</p> <p>10月12日</p> <p>一、工作人員著首飾、為著工作衣帽(頭髮散落)</p> <p>二、食材未標示入庫日期，散裝食品無品名產地及入庫日期。</p> <p>三、工作人員在作業區協助(特定人員自述是郭秀如的朋友，來這裡幫忙及做菜)</p> <p>四、熟食未覆蓋(午餐後如仍擺放在外)、菜夾掉入熟食中。</p> <p>五、自10月6日後未再留樣。</p> <p>六、現場環境凌亂、食材放置地上、以紙箱做收納整理用容器</p> <p>10月17日：切割即食生菜(香菜)未帶清潔手套或先清潔消毒手部。</p>	<p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>已告知並強烈要求非工作人員禁止進入作業區</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■已留樣 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p>

	<p>10月26日：</p> <p>一、回收塑料容器盛裝菜瓜布鐵絲球，容器內積水生苔積垢產生臭味。</p> <p>二、回收塑料容器盛裝湯池湯杓等食器，容器內積水生苔積垢。</p> <p>10月31日：現場實際供應菜色與食材登錄平台有明顯差異，宜修正。</p>	<p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p>
老八自助餐	<p>10月17日：工作人員(工讀生)未著工作衣帽，有一人工作前未洗手。</p> <p>10月26日：食材登錄平台菜單未更正(肉圓已停止供應)。</p>	<p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p>
全家便利商店	<p>10月17日：七台微波爐中有五台內部堆積殘渣湯汁(查核時間：離峰時間下午二時五十分左右)、紙箱堆積於倉儲區。</p> <p>10月31日：紙箱堆積於倉儲區。</p>	<p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>店長表示：紙箱暫存處不敷使用、回收業者無法每日將紙箱收回，致使部分紙箱需暫存於倉儲區。</p>
<p>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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p>		

製表人：林秀勤
1107/1407

單位主管：
衛生保健組 高淑芳