

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

109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
巧麒早餐店	1. 10/12稽查時，攝影機上有灰塵 2. 10/12工作人員不可配戴飾物或手錶	<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. 10/12稽查現場有拆下之紙板，要求清除妥善放置外面 2. 10/12稽查工作人員未配戴髮帽口罩 3. 追蹤9/28日櫃台已脫皮尚未改善，是否請總務處協助 4. 10/30稽查現場化學物品與免洗餐具放置一起風險高，勸導再追蹤中 5. 10/30稽查現場食材用紙箱存放，建議食材妥善貯放，勸導再追蹤中 6. 10/30稽查截油槽髒污，勸導再追蹤中	<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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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
彭爸麵食館	1. 10/30截油槽髒污，勸導再追蹤中	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
飲料殿	1. 10/12稽查下班休息時，現場留存食物(香蕉)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
小食堂滷味	1. 10/30稽查現場未營業時，乾淨的容器及餐具應有效防護貯放碗籃或烘碗機中	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
茗祥自助餐	1. 10/12稽查時，冰箱內半成品及食材未覆蓋有污染之風險 2. 22日稽查時，熟食區插座有灰塵應隨時清潔消毒 3. 10/30稽查時現場不宜有瓦楞紙板	<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

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 109.10.30

單位主管：

學務長：

張慈軒

111308

學生事務長 吳翠松

敬會 總務處：山川日式丼飯櫃台已脫皮尚未改善，是否請總務處協助

採購保管組：已改善完成(如所附照片)

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥

總務長 杜明河

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年10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. 10月19日不鏽鋼盛菜盤外部洗淨-油膩。 2. 10月26日冷凍加工肉品未標示入庫日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善;立即清洗更換 <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
Shaking 飲料	1. 10月19日不鏽鋼置物櫃積垢、一部分食材未標示入庫日期。 2. 10月26日二位工作人員頭髮(馬尾)為紮入工作帽中	<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
蓮莊餐飲	一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
老八早餐	10月19日冷凍庫中已開封雞塊未封口。	<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	10月5日一部分冷藏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
伊品茶飲	10月5日一位工作人員未戴工作帽	<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)	1. 10月19日廚房放置廢油桶之鋁盤積垢 2. 10月19日一名工作人員尚未體檢	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善、立即更換清洗 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 提具11月10日體檢收據,追蹤報告中。

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
11/10/11230

單位主管：

林文忠
1113-8-

學務長：✓

學生吳翠松
學務長

敬會總務處：

技正陳俊州

採購保管組 **林坤彥**
組

1091125
總務處