

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

112年6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. 稽核餐廳周圍不可以果皮菜渣充當肥料，避免吸引病媒蟲蠅。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
巧麒早餐店	1. 稽查廚房工作區不可打開門，容易讓病媒蟲蠅侵入，餐廳廚房應有效防禦病媒侵入的設備如紗窗紗門等，並隨時關閉。(現場抽油煙機為3家餐商共用馬達吸力不足，造成氣流通風不好是餐商打開門的主因)	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
茗祥自助餐	1. 稽核未依規定留存檢體。(缺6月14日)	<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. 6日分裝工研鯉魚粉之容器(牛頭牌沙茶醬)未立即更新保存期限及進貨日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 13日稽查爐台牆壁髒汙建議貼鋁防油污。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食店	1. 13日稽察時牆角髒汙。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 13日稽查紗窗髒汙及砧板黑色黴菌。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 供應菜單未標示雙語及熱量。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 工作中人員有配戴飾品。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
星空下複合餐廳	1. 15日稽查天花板有電線盒牆壁洞口易藏汙納垢。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
全家便利商店	1. 稽察進貨時，食材不能直接置放地，建議現場進貨時，可以放在小滑車上面，方便作業也符合食安規定	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 112.6.28 單位主管：



敬會 總務處：

- 一. 造成飛蠅異物侵入餐廳原因：(餐廳廚房應有效防禦病媒侵入的設備如紗窗紗門自動門等，並隨時關閉)
 1. 第一學餐自動大門未有自動開關功能。
 2. 現場抽油煙機為3家餐商共用馬達吸力不足，造成氣流通風不好是餐商打開工作區後門讓飛蠅異物侵入的主因。
- 二. 星空下複合餐廳天花板有電線盒牆壁洞口易藏汙納垢。
- 三. 教師用餐區地板破損，建議暑假修繕。
- 四. 112年6月12日苗栗縣衛生局蒞校訪評，指出哥文達沒有餐品售價項目表，僅有黑板寫上六項餐項，也無本校合約所規定熱量標示與雙語，若哥文達於今年暑假續約，請總務處審約上述需符合規定。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

112年6月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	6月14日 1. 拉雅早餐：一名員工佩戴手環 2. 家常便飯自助餐：烹調區地上有菜屑	■已改善 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤
荷香園	6月2日： 1. 早餐部一名工作人員頭髮未紮入工作帽中 2. 私人物品放置凌亂	■已改善 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤
凍心炸冰淇淋	1. 無抽油煙設備 2. 尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
享受煮義小館	1. 無抽油煙設備 2. 尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
愛在蔬食	1. 無抽油煙設備 2. 尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
老八自助餐	6月7日：部分食材未標示入庫日期	■已改善 ■持續追蹤
全家便利商店	尚未發現違反餐廳衛生管理事項	

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

0628/1410

單位主管：

衛生保健組 組長 高淑芳