

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

## 110年4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. 4/8電扇髒污 2. 4/8不鏽鋼板表面髒污	<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
茗祥自助餐	1. 4/14稽查時，免洗餐具未有效覆蓋。有被污染之風險 2. 4/14稽查臥式冷藏庫，食材不當置放。(沙拉屬高風險之食物且放置區域易受污染) 4. 4/23稽查時檢體冰箱置放之檢體未符合每日48小時	<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. 4/23(五)稽查時，臨天花板的隔間牆有破口，易有病媒侵入 2. 4/23稽查隔間牆有破口及地面有乾掉的葉菜未及時清理，容易引來病媒鼠害 3. 4/23稽查積存多天之久之檢體，留存檢體未符合規定之每日48小時並清理過期之檢體	<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 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. 4/14稽核未依規定留存食物檢體 2. 4/23(五)稽查冰箱盛裝食品超過7成之裝載量 3. 4/23現場有污染之紙箱，此紙箱不可充當置物箱，要求餐商應立即拆除紙箱回收	<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
純爺們食堂	1. 4/8垃圾桶靠調味區太近，未有效防護。垃圾桶應加蓋 2. 4/8未營業時，備料之食材未蓋防護 3. 4/14爐灶未保持清潔 4. 4/14 置放蛋品之籃框髒污應，有污染之風險 5. 4/14刀具未分生熟食，且用畢應清潔放置適當地點 6. 4/23非作業區(餐廳外)不可烹調製作食品。在餐廳2樓之騎樓油炸食品 7. 4/23地面有煙蒂。調製食品時，禁止飲食及吸煙嚼檳榔及其他可能污染食品的行為，建議廚師不可吃檳榔，廚師表示有意願要戒煙和檳榔 8. 4/23高風險之食材未妥善置放冰箱下層 9. 4/23地面及牆壁有菜屑及髒污 10. 4/23地面有前一天之菜渣	<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 <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
老甕手工粉圓	1. 4/8裝食材之容器未加蓋 2. 4/23稽查未依規定留存檢體	<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
小食堂滷味	1. 4/8電扇髒污	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 110年4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	4.14 早餐部麵包殘屑未即時清理留置檯面 4.21 早餐部薯餅未標示入庫日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
蓮莊餐飲	4.21 裝生廚餘垃圾帶未緊密封口招來蚊蠅、一名工作人員戴耳環	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
老八早餐	4.21 紗窗未緊閉	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
伊品食堂	4.21 窗戶軌道積垢	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	4.14 食器收納箱上方積垢未清理 4.28 調味料分裝後未標示分裝日期、有效日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
全家便利商店	詳如【聯合大學八甲校區全家便利商店 1100409-1100504查核報告】	部分已改善

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

0511/130

單位主管：

衛生保健組 高淑芳  
組長

0511/130

學務長：

學生 吳翠松  
事務長

05141420

敬會總務處：

經洽全家超商公司李課長，  
已先洽衛管師提供查核缺失，  
並已將缺失改善照片回傳，  
後續請衛管師將查核缺失提  
供予李課長督促業者改善，  
並將改善照片回傳作証。

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥  
組長

總務長 杜明河

0520

學生 吳翠松  
事務長

05141420