

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

109年11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. 11/5免洗餐具不可依靠牆壁並包護完整，休息時段免洗餐具應妥善存放並包護完整避免污染 2. 11/5休息時廚餘應清除不可留現場，易成蟲鼠食物 3. 11/5電扇髒污，應定時清潔	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <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. 11/5稽查，潔淨之餐具不可依牆靠壁 2. 11/12稽查冷凍庫盛裝食材超過7成不利冷循環 3. 追蹤9/28日櫃台已脫皮建議應改善	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <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. 追蹤10/20日招牌菜單未標示熱量及雙語 2. 追蹤10/30截油槽髒污 3. 11/5稽查時冷凍庫太滿(超出7成)，冰霜太多 4. 11/12稽查時冷藏庫高風險食材(魚)應放下端，避免血水滴落污染下底部之食材 5. 11/12潔淨之餐具不可依牆壁太近，有被污染之疑慮 6. 11/12冷藏庫豆腐未有效防護	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 6. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
飲料殿	1. 11/5進貨時食材不可放地上 2. 11/5冰沙機周圍髒污 3. 11/5製冰機髒污 4. 11/5飲水機不鏽鋼外殼髒污 5. 11/5屏風髒污、鐵丁生鏽建議撤除不適合之屏風 6. 11/5冰箱底部鏽蝕，建議鋪墊防護 7. 11/5不用之器具不可放現場 8. 11/26冷藏庫內食材避免超過7成及外面溫度表未達7度以下建議內部置放溫度計確認 9. 11/26製冰機下方之承接排水不鏽鋼盤應保持清潔 10. 11/26水槽抽屜有鏽蝕，建議清潔上油及水槽下面貯藏區內部髒污 11. 11/26備用之食材應加蓋尤其靠近水槽旁易被生水污染 12. 11/26靠近火爐不宜用塑膠貼皮，建議採用不鏽鋼板易清洗防火 13. 11/26水槽旁有水垢積水及外部髒污	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 6. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 7. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 8. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 9. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 10. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 11. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 12. <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 13. <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. 11/5電扇髒污	<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. 追蹤10/30稽查時現場不宜有瓦楞紙板 2. 11/5稽查辣椒醬分裝盒之上蓋髒污 3. 11/5冷藏庫內食材不可堆疊並應有效包護或加蓋 4. 11/5稽查供膳台下置放待補之成品未妥善置放和加蓋 5. 11/12稽查熟食區不可放非熟食的器具，避免污染熟食	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <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'	6. 11/12熟食區的抹布外觀查看疑沒妥善清潔消毒建議採用餐巾紙	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	7. 11/26作業區作業時太暗，未達100燭光	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	8. 11/26烹調作業期間地面濕滑	<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 109.11.30

單位主管：

學務長：

張慈軒

12.07.08

敬會 總務處 山川日式丼飯櫃台脫皮已完成修繕，感謝總務處協助

學生事務長 吳翠松

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥
組長

12101630

總務長 杜明河

1091214

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年11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. 11月10日早餐部儲物櫃積垢。 2. 11月17日早餐部留樣量不足。 3. 11月26日早餐部放置已開封零食於前台、一位工作人員馬尾未綁好未紮入工作帽中	■已改善;立即清洗□未改善■持續追蹤 ■已改善□未改善■持續追蹤 ■立即改善□未改善■持續追蹤
蓮莊餐飲	1. 11月17日餐盤澱粉殘留陽性。 2. 11月26日一位工作人員馬尾未綁好未紮入工作帽中	■已改善□未改善■持續追蹤 ■立即改善□未改善■持續追蹤
老八早餐	11月10日雞腿排未標示入庫日期。	■已改善□未改善■持續追蹤
伊品食堂	11月17日冷凍肉排未標示入庫日期	■已改善□未改善■持續追蹤
伊品茶飲	未發現不符衛生管理事項	■持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	用餐區垃圾桶未加蓋	■立即改善□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** 1130/1540

單位主管：**高淑芳** 12090800

學務長：**吳翠松**

敬會總務處：**技正陳俊州**

採購保管組長 林坤彥
12101630

總務長杜明河
1091214