

109年3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
脆多汁飲料店	1. 18日稽查持續未留存檢體。餐商表示有留檢體，但被學生取走之疑慮。(要求二坪餐廳檢體冰箱建議應上鎖) 2. 3月份共有5天未依規定登錄教育部食材登錄網站 3. 菜單未註明商品之熱量及雙語	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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
陽光綠意美食坊(景觀餐廳)	1. 25日未留食物檢體(3月3日再稽查未改善) 2. 未依合約規定時間營業 3. 烹調區不用之器具堆置易藏污納垢，應撤除 4. 調理桌桌面脫皮易藏污納垢，建議貼塑膠膜較衛生 5. 18日稽查工作人員服裝未符合規定 6. 25日稽查教育部食材登錄平台未依規定登錄共15次 7. 18日稽查工作人員服裝未符合規定 8. 12日及18日稽查外圍露台枯樹枝環境髒污 9. 18日稽查發現有病媒排泄物 10. 稽查發現發霉之不用砧板易成為污染源 11. 31日稽查油煙機有油污 12. 31日稽查口罩亂丟 13. 工作區桌墊髒污，建議換掉	1. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input 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
山川日式丼飯	1. 26日稽查休息未營業時，建議洗淨之餐具應妥善貯放 2. 26日稽查未營業時，備用之食材應覆蓋防止污染 3. 18日工作人員服裝未依規定配戴髮帽	1. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
巧麒早餐店	1. 18及26日稽查現場，風扇有油煙髒污 2. 進貨時，食材可置放地面 3. 冰箱內之紅茶應加蓋 4. 天花板有蜘蛛網 5. 26日食材登錄有每月登錄之照片及調味料 6. 煎台邊不宜有報紙鋪著，目的是吸油可利用棉紙或棉布... 7. 稽查現場，風扇有油煙髒污 8. 26日冰箱溫度表單未填寫	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
脆多滋滷味	18日稽查現場，電扇髒污。要求限期清潔	<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. 26日稽查時，有破損之冬瓜露食材放置外面易招引病媒，建議應丟棄廚餘桶 2. 31日雞蛋有糞便，要求清洗才能使用(建議最好用洗選蛋)	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
彭爸麵食館	1. 3日稽查拆除之紙箱不可放置地面當地墊 2. 3日稽查廢棄物菜渣等不可當植栽之肥料 3. 現場不宜以拆除之紙箱做為鋪墊，有污染之慮 4. 26日稽查時，因負責表單之工讀生請假，24及25日未登錄衛生表單及自評表	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

5.31日網路上未署名之學生留言彭爸菠菜裡有鋼絲

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 109.3.31

單位主管：

學務長：/

張慈軒

學生事務長 林本炫

04151700

敬會 總務處：

有關稽核項目未改善違約罰款部分，請學務處簽奉核准後
將影片及作証資料送本處採購保管組俾利依契約規定辦理。

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥

020171530

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年2.3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區
109年2月25日開學

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	留樣檢體量不足 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
老八麵食	留樣檢體為非高水活性成品(肉鬆) 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
伊品食堂	少部分食材未及時標示入庫日期 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
伊品茶飲	少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
荷香園	油炸油未確實自主檢測	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	少部分食材未及時標示入庫日期 校園食材登錄平台作業遺漏	<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
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	解凍冰庫內食材一部分未覆蓋	<input checked="" 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。

檢核: 陳核

製表人: 林秀勤 04171400

單位主管: 林本炫 04140800

學務長: 學生林本炫
學務長 04151700

敬會總務處: 技正陳俊州
採購保管組
組長林坤彥 04171590

總務長曾坤祥