

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁

109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
脆多汁飲料店	1. 3日10日16日24日稽查菜單未標示雙語及熱量 2. 3日稽查食材相關器具不可放地上，暫不用之器具應放適當場所，不可放工作區 3. 3日稽查冰箱上面不宜放物品，建議分區分類妥善存放 4. 3日稽查結束工作前應將使用器具妥善歸位 5. 10日稽查抽風扇髒污(已要求學期末大掃除上傳改善照片) 6. 10日稽查現場有垃圾未即時清理，有污染之風險 7. 10日稽查現場櫃台上之用品及食材…未分類整理分區置放 8. 16日24日稽查現場人員未戴口罩及髮帽(稽查時常有未合格之配備) 9. 16日現場置放免洗餐具之盛具不可用紙箱充當，不符衛生規範	<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 checked="" 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
陽光綠意美食坊(景觀餐廳)	1. 3日及16日稽查 未依規定留存食物檢體(24日稽查時改善) 2. 3日、10日及16日稽查時上午現場未營業 3. 16日稽查抽油煙機累積油滴油污 4. 16日稽查時，瓦斯爐置於地面疑似地面烹煮食物(24日再追蹤瓦斯爐已放置旁邊桌下，餐商說已無使用，但可疑需再追蹤) 5. 16日稽查水槽上方置放清碗精，及水槽內有隔夜廚餘未及時清理 6. 16日稽查時，免洗餐具未收好及未妥善封口易造成被污染之風險 7. 16日稽查時，乾淨之烹調用水未加蓋有被污染之風險 8. 24日冰箱食材無分區分類，並食材堆疊 9. 24日使用之海報放置食材貨架上，有污染之風險	<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 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 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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. 3日潔淨餐具應離牆避免污染並有效防護 2. 16日稽查檢體冰箱，未留存檢體48小時 3. 16日稽查現場有拆下之紙板，要求清除妥善放置外面 4. 16日及24日稽查作業中工作人員未配戴髮帽 5. 24日稽查紗門髒污，餐商反應學期末會進行大掃除。(已要求大掃除要上傳照片證明) 6. 24日稽查現場使用不符合規定之湯碗(要求更換不銹鋼或瓷器材質為宜，下學期再加強督察)	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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

巧麒早餐店	1. 3日稽查時，熟食不可放置塑膠包材上，應妥善置放潔淨之餐具上 2. 16日稽查現場，未留存食物檢體48小時 3. 16日稽查抽風扇和紗窗髒污	<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 <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. 10日稽查時，清潔用具應放物料貨架 2. 10日稽查時，作業區燈光不足。老闆娘生性節檢，輔導工作區應有200燭光 3. 16日標示牌已掉落 4. 24日稽查時，冰箱裡之食材不可直接置放地上 5. 26日稽查熟食應加蓋並放上層	<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
彭爸麵食館	1. 16日稽查私人用品(鞋子不可置放工作區) 2. 24日稽查排油煙扇及紗窗髒污(餐商說明學期末大掃除會清理改善。已要求餐商上傳大掃除照片證明)	<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
脆多汁滷味	1. 24日稽查紗門髒污，餐商反應學期末會進行大掃除(已要求大掃除要上傳照片證明)	<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 109.6.30 單位主管：

學務長：

09221000

0726080

林本炫 07271400

敬會 總務處：

林奕均

有關餐廳衛生環境部分，協助督導餐商改善。

林奕均

林坤彥

請到長核章共8份

- 請涂長運師與涂長運師「脆多汁滷味」於同等前的招牌(原標為雙語標示)完成。(請於檢閱大圖輸出前審視)
- 請涂長運師與涂長運師「茗祥自助餐」第3項「標示牌已掉落」於新生住前完成修已。
- 請張營卷師與涂長運師，分別於此月報表稽核紀錄，以及每學期伙食月卷，將「脆多汁滷味」與「脆多汁滷味」名稱，與109學年第一期新招商之攤商名一致。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年6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	6月22日熟食菜盤澱粉殘留陽性	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	6月4日奶茶中心溫度10℃	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善(立即檢查冰箱調降溫度) <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
蓮莊餐飲	6月15日烹調作業期間沖洗地面致潮濕積水	<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	6月15日水溝蓋積垢	<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	6月4日 進貨時食材放置地上	<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	6月8日一位工作人員未戴帽子	<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)	未發現不符合檢查表之事項	

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。

擬：陳核

製表人：

林秀勤

0708/1100

林秀勤

0723

單位主管：

林本炫

07260800

學務長：

學務長林本炫

敬會總務處：

計 畫 林 奕 均

07291300

技 佐 王 美 霞

07291329

有關餐廳衛生環境部分，
協助督導餐商改善。

請到長校單共8份

07271400