

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

## 110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
茗祥自助餐	1. 10日工作區地面潮濕，要求隨時刮除水漬 2. 9日未留存食物檢體	<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
巧麒早餐店	1. 5日稽核電扇髒污 2. 5日下班後，垃圾桶未清理及加蓋 3. 18日稽核食材貯放應標示進貨日期先進先出，缶頭類食材未標示進貨日期	<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. 18日裝置雞蛋之塑膠籃髒污及有蟲體污染	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
山川日式井飯	1. 23日烹調區有紙箱易有污染之慮 2. 要求餐廠提供清理截油槽照片，餐商未能配合。12月份持續追蹤突擊檢查中。	<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
純爺們食堂	1. 5日及23日稽核烹調之爐灶髒污 2. 5日稽核風扇髒污 3. 15日及17日共兩天食材登錄平台之食材資料不齊全 4. 18日稽核餐具應以不銹鋼或瓷器為合格材質 5. 18日調味品區之調味品標示不適當，衛保組請工讀生幫忙用電腦列印及護貝 6. 23日作業時未依規定禁嚼檳榔 7. 23日稽查測驗油炸油之游離脂肪酸超標，要求換新油	<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 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. 10日及23日工作區有污染之紙箱，要求立即清除	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input 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 110.11.30

單位主管：

高淑芳

學務長：

吳翠松

110.12.09

敬會總務處請對本處違業者並告知罰款規定。

技正 陳俊州

林坤彥

總務長 杜明河

1. 山川日式井飯未能符合  
繳交清理截油槽照片，列入缺點紀錄，  
影印一份予山川日式料理。
2. 敬會總務處，持續12月考核，  
若仍未能符合規定，納入考核考量。

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 110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	11月1日： 1. 自助餐部：工作人員塗指甲油。 2. 早餐部：冷凍庫結霜厚、食材未標示入庫日期。 11月10日：調理熟食未帶衛生戴手套、部份食材未標示入庫日期。	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
蓮莊餐飲	11月15日：打掃用具(掃把 拖把)放置作業區	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
全家便利商店	11月10日：工作人員戴耳環、手鍊。 11月15日：待回收食品未標識	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □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** (蓋章)

單位主管： 衛生保健組 組長 高淑芳

學務長： 學生事務長 吳翠松  
110. 12. 09

敬會總務處： 技正 陳俊州

採購保管組 組長 林坤彥  
1504

總務長 杜明河  
110. 12. 16