

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁

112年II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
小食堂滷味餐飲店	1. 塑膠籃髒污，要求應保持潔淨及有化學噴劑不可置放烹調區。 2. 食材(蛋)不可置放地面及貯存蛋品之塑膠籃髒污，要求應保持潔淨。 3. 販賣之食材應離牆太近，應離牆離地5至15公分以上。	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤
蓮莊自助餐	1. 置放熟食調理台面下有垃圾桶易有交叉污染風險，垃圾桶應加蓋及熟食食品應妥善置放清潔區。 2. 教育部食材登錄平臺之食材品項不齊全，要求應完整登錄實際食材。 3. 現場稽查一袋1.8KG 久代豆皮捲為基改黃豆製作，要求餐商禁用並退貨。(追蹤已退貨，附豆皮上游廠商退貨單) 4. 食材(高麗菜一籃(20KG)不可直接置放地面。	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤
茗祥自助餐店	1. 12/7稽查冷藏冰箱有涼拌菜皮蛋豆腐及馬鈴薯沙拉暫放但未覆蓋，要求立即妥善貯藏避免有食安問題。因涼拌菜為高風險食物建議減少供應次數為宜。	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤
巧麒早餐店	1. 天花板之電源配電箱髒污未關閉，容易藏匿病媒	□已改善 □未改善 ■改善中，持續追蹤
星空下複合式餐廳	1. 食品相關之容器及包裝材不可直接置放地面，避免遭污染問題。 2. 貯存蛋品之塑膠籃髒污，要求應保持潔淨。 3. 天花板有水電裝置盒未包覆。易有蟲卵藏匿。	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 □已改善 □未改善 ■改善中，持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 教育部食材登錄平臺前台之店面未登錄，要求補照片。 2. 未區隔熟食作業與前處理，有交叉污染之風險，要求立即改善。 3. 天花板角落有電線箱應保持潔淨及關閉。 4. 食品相關之包裝材不可直接置放地面，避免遭污染問題。 5. 天花板有蜘蛛網，要求下班清除並每日檢查，注意定時環境消毒	■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 □已改善 □未改善 ■改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤 ■已改善 □未改善 □改善中，持續追蹤
全家便利商店	1. 開放式冷藏冰箱盛裝食品超過裝載線	■已改善 □未改善 □改善中，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 112.12.2

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

112年11月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	11月17日： 家常便飯：烹調區地面多菜渣 11月22日： 家常便飯：烹調區地面多菜渣、薑絲過氧化氫簡易檢測陽性、使用基因改造豆皮 11月29日：部分工作人員佩戴首飾	■改善中 ■持續追蹤 ■持續追蹤 ■不符合規定食材以辦理退貨 ■已改善 ■持續追蹤
荷香園	11月22日：抽風機積垢、棧板積垢	■已清理改善 ■持續追蹤
凍心炸冰淇淋	11月22日：抽風機積垢。	■已清理改善 ■持續追蹤
享受煮義小館	11月22日：抽風機積垢。 11月29日：工作人員(工讀生)指甲未修剪	■已清理改善 ■持續追蹤 ■已改善 ■持續追蹤
愛在蔬食	11月22日：抽風機積垢。 11月29日：冷藏冰庫溫度-12℃、冷飲冬瓜茶15℃。 今日上午未檢查冰箱溫度	■已清理改善 ■持續追蹤 ■已改善 ■持續追蹤
老八自助餐	11月17日：部份食材未標示入庫日期	■已改善 ■持續追蹤
全家便利商店	11月17日：小量紙箱放置倉庫	■改善中 ■持續追蹤 店長表示：已另洽回收業者 近期可每日清運

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 / 1202/1620

單位主管：衛生保健組 組長 高淑芳