

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

110年10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. 20日校園食材登錄平臺資料不齊全 2. 29日稽察時熟食區供應臺下面有菜屑 3. 29日稽察時裝置雞蛋之塑膠籃髒污	■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
巧麟早餐店	1. 7日稽核電線髒污	■已改善 □未改善 □持續追蹤
山川日式井飯	1. 15日裝置雞蛋之塑膠籃髒污 2. 21日稽察時，未留存18日及19日之食材檢體 3. 21日稽察，免洗餐具直接放置地面 4. 10月第三週和第四週截油槽上傳照片相同，截油槽未依合約每週清理	■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 □已改善 □未改善 ■持續追蹤
純爺們食堂	1. 14日、15日、20日、25日、26日、27日食材登錄資料未完整，要求餐商改善 2. 7日地面有病媒排泄物，要求餐商進行消毒大掃除 3. 7日廚房未裝置有效紗門防止病媒侵入 4. 29日稽察時紗窗髒污 5. 29日稽察時，冷藏庫內之食材未加蓋	□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 □已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤
小食堂滷味	1. 7日稽察時收銀櫃檯下之置物櫃雜亂	■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 110.10.31

單位主管：

學務長：

張慈軒

衛生保健組 高淑芳

衛生事務組 吳翠松

110.11.16

總務處採購保管組：
純爺們食堂廚房紗門已改善。

技正陳俊州

採購保管組 林坤彥

總務長杜明河

110.11.16

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

110年10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	10月6日： 1. 早餐部查核當天紀錄冰箱溫度，部分食材未標示入庫日期。 2. 自助餐部，完成前處理之食材入庫前衛包覆蓋、留樣不足 10月12日：解凍冰箱之半成品未加蓋。	■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	10月6日：自助餐部工作人員佩戴項鍊 清洗作業區垃圾桶未即時加蓋(清洗作業完成後)	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
全家便利商店	10月1日：檯面留有食物殘渣 資源回收物置放在倉儲區(2天未收) 10月6日：倉儲區置放5大袋資源回收物、二大疊紙箱、一袋咖啡渣。待補貨食品放置地上。 10月12日：窗沿積垢、冷凍食品放置地上。	總務處 10月28日於全家便利商店，召開校方與業者有關衛生管理討論會議。
<p>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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p>		

製表人：

林秀勤 涂麗月
11/10/257

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

學務長：

學生事務長 吳翠松

敬會總務處：

全家便利商店檢查紀錄仍
請持續追蹤改善情形。

技正 陳俊州
11/17

採購保管組 林坤彥
11/17

總務長 杜明河

110. 11. 19