

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁

109年4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. 稽查時，冰箱底部銹蝕髒污，建議鋪塑膠墊 2. 稽查電插座髒污 3. 現場免洗的竹籤應有潔淨的貯放盒，餐商表示竹籤已無使用 4. 收銀機後面髒污，要求限期改善 5. 調理桌油污及用品隨意置放 6. 櫃檯下用品未整理 7. 私人用品毛茸茸物品不可置放調理台，餐商稱其為面紙盒 8. 食材(王子麵)進貨時未拆卸紙箱並將食材妥善貯放 9. 使用後抹布應立即清潔並定時消毒 10. 冰鏟下班時要收藏安全不污染的收藏盒 11. 咖啡機有咖啡粉末，要求調理處應保持潔淨 12. 冰箱內食材堆疊 13. 瓦斯爐油污未即時清理 14. 27日教育部食材登錄平台未登錄食材資料	<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 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 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 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
陽光綠意美食坊(景觀餐廳)	1. 稽查窗台髒污 2. 稽查工作台髒污及有病媒排泄物 3. 稽查飯鍋髒污 4. 4月17日稽查電線髒污 5. 稽查桌墊髒污 6. 稽查櫃台凌亂未整理 7. 現場紅茶未加蓋。要求加蓋平時並應注意 8. 使用冰箱未立即關閉，食材因溫度不穩定易腐敗，要求工作人員的習慣性要改善 9. 工作人員的習慣性未依規定著合格工作帽及口罩 10. 4月28日未依規定留存檢體	<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 <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 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 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
山川日式丼飯	1. 17日管線髒污及銹蝕，要求保持潔淨因下方置放乾淨的餐具	<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. 稽查電線有塵垢，立即清除 2. 冰箱縫隙有蜘蛛網	<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
脆多滋滷味	1. 稽查現場，牆縫髒污。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. 廚房老舊易有蜘蛛網，要求每日營業前及結束後清潔檢查 2. 免洗餐具不宜直接放置桌面，建議應鋪乾淨的墊子 3. 冷凍冷藏庫食材不可直接置放地上，應設置棧板，依食材類別分層及分區貯放，不可直接堆疊及不可有隔餐加熱之餐點	<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

	4. 工作暫時休息時，調味料應封口並妥善保存	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 15日食材資料登錄不全	<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. 17日衛生表單未填寫	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 稽查時，排煙扇油污，要求應定時清理	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 現場有私人食物(香蕉)，建議應有適宜的空間貯放	<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 109.5.4

單位主管：

高淑芳
05150800

學務長：✓

學生林本炫
事務長

敬會 總務處：

近日稽查陽光綠意美食坊(景觀餐廳)經常未依合約時間營業，稽查常要與負責人約時間，造成稽查人員困難，敬請協助處理。

1. 已向營管師溝通，建立共識，日後每月報表的「檢查紀錄」欄位加註不合格事項檢查日期。

2. 針對「未改善、持續追蹤」以及「紀錄表二次紀錄分」之項，相關佐證附於月報表上，以作為罰款佐證資料。

05191600
「未改善部分不宜僅止於「持續追蹤」，應立即開立罰單以收效果。請儘快回報後續處置情形。」

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年4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
蓮莊餐飲	1. 4.22 一名男性廚師(理平頭)工作中脫下戴工作帽	<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	1. 4.1 校園食材登錄平台作業部分項目遺漏 2. 4.22 麵包籃框放置地上、環境有油耗味 3. 4.27 一名廚工口罩未遮住鼻子	<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 <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	1. 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
伊品茶飲	1. 冰塊貯存槽上方站存菜餚未有適當區隔	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
荷香園	1. 4.22 不鏽鋼菜盤澱粉殘留陽性	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	1. 4.15 起司未標示入庫日期	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	1. 4.22 自製肉醬未標示入庫或製作日期 2. 4.27 早餐使用之磁盤澱粉殘留檢測陽性、有破損裂縫。	<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

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。

共 8 處

製表人：

林秀勤 涂麗月

單位主管：

衛生科 高淑芳

學務長：



敬會總務處：

已於營養師溝通，日後月報表之「檢查紀錄」欄位標示日期，建議書寫完整月日，例如「4.22」，修改為「4A-22」，以利視別。

學生事務長 林本炫

05190900