

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁



109年1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
脆多滋飲料	1. 3日及9日作業人員未配戴口罩及髮帽 2. 3日抹布未定時清潔消毒，現場抹布髒污 3. 工作區人員服裝配備未符合規範 4. 冷藏冰箱未分層分類管理易交互污染 5. 9日工作區有朋友帶狗進入，要求業者加強自主管理	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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
脆多汁滷味	1. 3日稽查廚房內不可置留清潔劑化學用品	<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9日稽查作業人員未配戴口罩及髮帽 2. 使用畢之器具未立即清歸位，現場凌亂不堪，工作台及水槽積放很多用畢餐具 3. 地面油污嚴重並未每天營業結束後清潔 4. 截油槽延續上月至今未潔洗完成 5. 抹布未定時清潔消毒，現場抹布髒污 6. 臥式冰箱食材堆疊管理不易，經常未依食材分區分類 7. 作業區工作台凌亂，易交互污染之風險 8. 稽查時外面洋台置放瓦斯桶、紙板…凌亂不堪，地板累積髒污未清理 9. 培根肉置放室溫貯放不當，未快速分裝冰存冰凍庫，食材之新鮮堪憂	<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 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 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
彭爸麵食館	1. 3日稽查打菜人員未配戴口罩 2. 稽查清潔劑放水槽上面，建議應依規定貯放 3. 稽查周圍環境有廢棄器物，應每日清除管理	<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. 3日稽查水槽上不可置放清潔用品	<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日稽查作業人員未配戴口罩及髮帽及不可配戴飾物 2. 3日稽查清潔劑放水槽上面，建議應依規定貯放 3. 進貨之食材應依規定驗收並紀錄	<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

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 109.1.14

單位主管：

學務長：

張慈軒

國立聯合大學

學生林本炫

109.2.03

敬會 總務處：

技正 陳俊州

採購保管組 林坤彥

總務長 曾坤祥

1. 今年7月31日第一週的「陽光綠意美食坊」、「彭爸麵食館」、「山川日式丼飯」合約到期。
2. 衛保組將於開學第一週2月17日(一)12:00召開衛生委員會，營養師針對上述廠商做稽核給報告，以提供總務處招商參考。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



109年1月餐飲衛生稽核報告：八甲校區
營業至109年1月10日，1月13日寒假開始

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
老八麵食	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
伊品食堂	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
伊品茶飲	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
荷香園	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
Shaking 飲料	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	

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。

製表人：

林秀勤 109.2.03

單位主管：

0130080

學務長：

學生事務長 林本炫

109.2.04

敬會總務處：

技正 陳俊州

採購保管組 組長 林坤彥

0210

總務長 曾坤祥 109.02.11