

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁

## 112年5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
蓮莊餐飲	1. 5月11日稽核現場有拆卸的紙板。(18日複查已改善。) 2. 5月18日稽查抽煙機有油污及油垢(25日複查已清理)	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
巧麒早餐店	1. 5月11日稽查現場電扇髒污。(18日複查已清潔善。)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
小食堂滷味	1. 5月11日稽核未依規定留存檢體。 2. 4月20日稽察掀蓋式冷凍庫之門邊緣有污漬疑似黴菌群，要求立即清潔消毒。25日稽察餐商表示似黴菌污漬未能清除要更換新的膠條。5月4日稽查已換新的膠條。	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
茗祥自助餐店	1. 5月4日稽核未依規定留存檢體。(缺5月3日)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
星空下複合餐廳	1. 5月18日稽查垃圾未處理好，建議現場應有加蓋之垃圾桶。(25日複查已改善) 2. 5月18日稽查抹布要保持清潔與消毒。(25日複查已改善)	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
哥文達手作瑜伽蔬食	1. 4月20日及25日稽察食品登錄資料不完整，食品登錄只看到三角飯糰，其他販售的品項要求資料補登完整。(5月複查已改善) 2. 5月11日稽察外面門框有蜘蛛網及工作區牆面有蜘蛛網。(5月30日複查已改善。) 3. 5月15日及16日稽察未登錄當日食材資料。 4. 5月30日稽查現場有20件分裝之調味品未標示品名、有效日期及進貨日期，容器髒污及瓶蓋生銹。	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 4. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
全家便利商店	1. 4月份及5月11日稽查建議購置小滑車方便作業也符合食安規。18日稽察進貨時已有小滑車避免食物直接接觸地面。 2. 5月30日稽察進貨時，食材不能直接置放地面及人員不可及地作業，建議應善用小滑車改善。	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤 2. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 改善中持續追蹤

營養師 張慈軒

衛生保健組 高淑芳 1

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 112.5.30

單位主管：



## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

### 112年5月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	<p>1. 5月11日：自助餐(家常便飯)烹調區地面菜渣多未即時清理。</p> <p>2. 5月11日：新進人員一名未完成體檢</p> <p>3. 5月24日：</p> <p>1. 自助餐(家常便飯)：石材(冬瓜)放置地上，烹調區有蒼蠅</p> <p>2. 來客牛排紗窗破損</p>	<p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■追蹤中，6月2日已取得體檢報告</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p>
荷香園	<p>1. 5月19日：早餐部工作人員工作帽未戴好頭髮外露</p> <p>2. 5月24日：私人衣物放置凌亂</p>	<p>■已改善 ■持續追蹤</p> <p>■改善中 ■持續追蹤</p>
凍心炸冰淇淋	<p>1. 無抽油煙設備</p> <p>2. 食材驗收未逐次紀錄</p>	<p>■已完成體檢</p> <p>■已改善 ■持續追蹤</p>
享受煮義小館	<p>1. 無抽油煙設備</p> <p>2. 尚未發現違反餐廳衛生管理事項</p>	
愛在蔬食	<p>1. 無抽油煙設備</p> <p>2. 5月4日：工作人員頭髮為紮入工作帽中</p>	<p>■已改善 ■持續追蹤</p>
老八自助餐	<p>5月11日：散裝食材未標示入庫日期</p>	<p>■已改善 ■持續追蹤</p>
全家便利商店	<p>尚未發現違反餐廳衛生管理事項</p>	
<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 0607 / 1550  


單位主管：

莊淑芬 高淑芬  
