

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

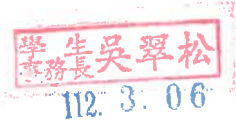
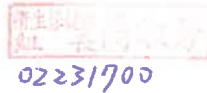
## 112年1月份餐飲衛生稽核報告：二坪山校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	1. 4日7日教育部校園食材登錄平臺未當日完成登載資料完整上傳	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
茗祥自助餐	1. 3M油脂檢測合格	<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(手工老甕飲料店)	天花板已有破損	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
巧麟早餐店	1. 調味品區有果蠅持續追蹤已改善	<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日及9日稽核餐廳外之門窗框蜘蛛網	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 改善中持續追蹤
全家便利商店	稽查重點:進貨食材直接置放地上;本月稽查未發現。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 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 112.1.18

單位主管：

學務長：



敬 備 總 務 處：

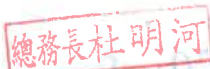
小 食 堂 滷 味 天 花 板 破 損 已 於  
111年12月14日修補改善完成。



03 061515



03 061630



# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 112年1-2月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

康元餐飲(圓廳)	自助餐(家常便飯) 1月5日： I. 作業區排水溝汙水倒流機構嚴重有異味 II. 烹調區菜渣掉落地面嚴重 III. 未分區作業：未經清洗食材與熟食菜餚混雜放置；抹布未分區使用。 IV. 使用基因改造豆干片。 V. 工作人員未著淡色衣著。 1月9日：水溝仍有汙水倒流積垢現象，康元黃經理表示利用寒假整修，暫時以漂白水消毒。 2月21日：作業區水溝汙水倒流積垢問題未於寒假結束前完成改善，產生惡臭味。	■改善中 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■辦理退貨 ■持續追蹤 ■改善中 ■持續追蹤 ■未完成改善作業 ■持續追蹤 ■未完成改善作業，通知總務處 ■持續追蹤
荷香園	1月5日：自助餐鍋具底部積垢 2月21日：早餐部工作人員塗指甲油	■已改善 ■持續追蹤 ■已改善 ■持續追蹤
凍心炸冰淇淋	無抽油煙設備	
享受煮義小館	無抽油煙設備	
愛在蔬食	無抽油煙設備	
全家便利商店	尚未發現違反餐廳衛生管理事項	
老八自助餐	暫停營業	

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** 0307/1548 單位主管：**衛生保健組 組長高淑芳** 學務長：**學生事務長吳翠松**

- 凍心炸冰淇淋、享受煮義小館、愛在蔬食均無抽油煙機，荷香園抽油煙機功能不足
- 有關康元餐飲家常便飯自助餐，作業區水溝汙水倒流及滯留並產生臭味問題，並未於寒假期間完成修繕，3月1日通報總務處後，曾予水溝疏通(業者陳述於3月6日疏通)，截至本紀錄日(3月7日)現場查核仍有汙水倒流及滯留積垢情形(烹調區及食材清洗區均有此問題)如附圖。

擬：敬會總務處

1. 共教會複合式美食坊已預計安裝抽油煙機，待廠商報價評估並與長官討論核准後即可施作。

2. 圓廳自助餐排水溝汙水倒流問題，將持續追蹤改善狀況。

1. 關於康元自助餐廚房排水溝汙水滯留問題，實地查訪，康元黃經理已購置強力沖水幫浦機器，暫時改善；目前總務處連繫之小鄭(校外水電行老闆)允諾運用暑假做徹底施工改善。  
 2. 汙水滯留易孳生病媒蚊，持續督導維持排水溝清潔。

計畫陳穎萱  
04121422

採購保管組 吳聲傑  
代理組長  
04121530

總務長杜明河