

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

110年12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. 22日稽查時，21日這天未留存食物檢體 2. 22日稽查時，供應之食材直接置放地上，要求立即置放離地10公斤之棧板上 3. 22日稽查時，裝置麵粉太白粉之塑膠桶應保持潔淨，要求立即清理。	■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
巧麒早餐店	1. 10日聯合稽查，截油槽周圍髒污，14日追蹤稽查已清理改善	■已改善 □未改善 □持續追蹤
彭爸麵食館	1. 10日油炸油之3M游離脂肪酸檢查試紙已2格變色，要求餐商換新油油炸作業 2. 10日稽查，分裝之調味品未標示食材名稱。要求餐商馬上標示，追蹤已標示 3. 14日有作業人員私有之食物，要求妥善存放，不可和供應食材混淆。追查已收回其私人缶頭	■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
山川日式丼飯	1. 3日稽查，潔淨之餐具應妥善存放備用，建議購置烘碗機貯放餐具後續追查中 2. 12月3日作業人員未配戴髮帽 3. 10日衛保組聯合稽查，截油槽未清理，明顯髒污 4. 14日稽查，未留存10日、13日這兩天之食物檢體	□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. 10日新鮮肉品不可置放室溫下太久，要求善用冰溫袋及冰磚控溫保鮮 2. 10日查工作人員之指甲有彩繪，要求暫時戴塑膠手套，未來從事餐飲不得塗抹指甲油 3. 10日稽查時，現場有前日營業之垃圾未清除 4. 14日稽查，未留存9日10日、13日這三天之食物檢體 5. 14日稽查，未配戴髮帽	■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

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 110.1.6

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

總務處：

技正 陳俊州

採購保管組 組長 林坤彥

總務長 杜明河

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

110年12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	12月16日： 早餐部：蛋藍汙穢積垢，有破蛋。	早餐部負責人現場與供應商聯絡要求改善；責成餐商不良品不得允收，並確實記錄。■持續追蹤
	12月28日：以格籃到製作為棧板用途，未經常清理致積存油污。	■改善中 □未改善 ■持續追蹤
蓮莊餐飲	12月16日：自助餐部蛋籃不潔。	要求供應商改善，責成餐商不潔容器不得進入作業區■持續追蹤
	12月22日：前一日(12/21)留餐量不足。	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
全家便利商店	12月6日：工作人員戴耳環、食品放置地上，畚斗積垢厚，打掃用具放置倉儲區，即時食品櫃溫度20.7度C(自訂標準為16-20度c)。	■部分改善 □未改善 ■持續追蹤
	12月16日：即時食品櫃溫度22度C(自訂標準為16-20度c)，地面溝槽積垢，畚斗積垢，濕打掃用具放置倉儲區。	■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

單位主管：黃麗蘭

學務長：吳翠松

敬會總務處：技正陳俊州

採購保管組長林坤彥

01251000

總務長杜明河

111. 1. 26