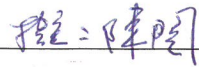



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

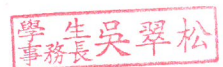
110年1-2月餐飲衛生稽核報告：八甲校區



廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
荷香園	工作人員(早餐部)未將頭包覆於工作帽中	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
蓮莊餐飲	部份工作人員未著淡色工作服	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八早餐	牆角發現蜘蛛網未清理	<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	工作檯面未即時清理，早餐熟食盤與生食相鄰	<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	部分工作人員(1名)於烹調區未戴工作帽。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	工作檯面污漬未清理，菜瓜布有汙點。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善-清潔檯面、更換菜瓜布 <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。



製表人： 

單位主管： 

學務長： 
03091140

敬會總務處： 


國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

110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
巧麒早餐店	1. 1/6邊緣有爬蟲類(壁虎)之排泄物	<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. 1/6冷藏庫內之食材應有效覆蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 1/6所有食材及食材相關之物品(有盛裝米之洗米桶及有盛裝紅茶茶桶)不可置放地上	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 1/6稽查時，工作人員服裝配備不齊全	<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. 1/6現場尚未營業，高湯應加蓋避免蟲蠅落入	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 12/23時稽查凍豆腐為基改食品，後續追蹤	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
飲料殿	1. 1/6後續追蹤12/23稽查沖茶時應有加蓋防護之措施	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 1/6後續再追蹤12/28稽查免洗餐具離地面太近，已建議作法，餐商表示會改善	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 1/6稽查有前一日之垃圾，要求當日垃圾廚餘應於當日結束營業時清除，不可留存現場	<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 110.1.18 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
張慈軒 03021200 03031100

敬會總務處：
 飲料殿營業空間已重新整理改善。
 再請持續追蹤稽核。
技正 陳俊州

採購保管組 組長 林坤彥
 03081300

總務長 杜明河
 110. 3. 09