

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

共 2 頁

109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
脆多汁飲料店	1. 5月4日稽查有病媒排泄物 2. 5月4日稽查冰箱上髒污有油垢 3. 5月4日稽查器具髒污，建議不用之器具應清除 4. 5月4日稽查電插座髒污 5. 5月4日稽查散裝食材分裝時未標示品名和日期 6. 5月19日稽查現場用品器具零亂未分類整頓 7. 5月19日稽查冰箱底層髒污生鏽，建議覆蓋塑膠墊 8. 5月19日稽查冰鏟要收藏安全不污染的收藏盒 9. 5月19日稽查現場隔夜熟食未食用畢，未即時清除，造成蟲鼠侵入之風險 10. 5月19日稽查現場有寵物之用品，要求不可養寵物及其用品不可出現餐廳 11. 5月26日稽查工作人員不可穿拖鞋 12. 稽查5月15日未登錄食材資料 13. 26日稽查有病媒排泄物	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" 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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input 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 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 <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. 5月4日稽查上午9:35未營業 2. 5月4日稽查櫃台凌亂未整理 3. 5月4日及13日稽查服裝未符合規定未配戴髮帽 4. 5月13日稽查水糟未清理 5. 5月13日稽查肉類及蔬菜類未分開處理，食材交叉污染 6. 5月13日稽查抽油煙機油滴 7. 5月26日潔淨餐具到處置放 8. 5月26日臥式冰箱食材未分區分類儲存 9. 5月26日冰塊和食材混亂置放，有污染之慮 10. 5月26日瓦斯爐置放地面烹煮食物，未符合食品安全規範	<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 <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
山川日式丼飯	1. 19日稽查冰箱裝載量超過七成，影響中心溫度之維持 2. 26日稽查食材應分區分類貯放，建議風險高放下層，風險低放上層	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input 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
巧麒早餐店	1. 13日進貨時，食材可置放地面 2. 26日稽查現場，電扇髒污。要求限期清潔 3. 19及26日稽查現場，風扇有油煙髒污	<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
脆多滋滷味	1. 19日稽查現場，未營業時調味料應有防護罩，避免病媒侵入之慮	<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. 5月4日稽查時，天花板蜘蛛結網 2. 5月19日稽查時，潔淨打菜用具隨意置放。(老闆解釋這些是多出來的並沒有用到)	<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

	3. 5月26日NG餐盒應退回上游場商時應妥善置放，個人髮帽不可隨意置放	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 26日稽查時，潔淨餐具未有效護。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 26日稽查時，潔淨餐具未有效護	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	6. 26日稽查時，生食推車置放熟食。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	7. 26日稽查時，作業區燈光不足。(只開4盞燈)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	8. 26日稽查時，私人用品放食材貨架。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	9. 26日稽查時，散裝食材未標示。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	10. 26日稽查時，作業人員服裝不合衛生規定。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 5月4日稽查冰箱結霜太多	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 5月26日稽查送貨人員進入工作區	<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 109.5.30 單位主管：

張慈軒 (原用)

衛生保健組
組長 高淑芳
06110803

學務長：

學生事務長 林本炫

敬會 總務處：

有關湯先綠意美食坊未正常營業一節，已於109.5.1函請該公司確實於營業時間營業供餐。

技正 陳俊州

採購保管組
組長 林坤彥
06200900

總務長 曾坤行
0670

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

109年5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
蓮莊餐飲	1. 5月13日作業區牆角有螞蟻活動，烹調區紗窗積垢、蛋籃墊底紙板沾黏蛋液。 2. 散裝食材未標示入庫日期(福菜等)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八麵食	1. 5月28日 磁碗澱粉殘留檢測陽性，販售冷藏奶茶溫度檢測 10°C。 2. 5月28日油炸機上方抽風機紗網積垢。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <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	1. 5月19日食材驗收後未去除紙箱即置入冷藏庫，紙箱留置烹調作業區。	<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	1. 5月19日工作人員未著淺色衣帽。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
荷香園	1. 5月13日冷凍肉排未確實完全包覆貯存	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	1. 5月28日冷藏冰箱結霜未除。 2. 5月28日紙箱留置作業區	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <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)	1. 白色瓷盤細微裂縫。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善(淘汰) <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：林秀勤 0604/1354

單位主管：衛生保健組長高淑芳 061008..

學務長： 學生事務長林本炫

敬會總務處：技正陳俊州 0619

採購保管組長林坤彥 0670

總務長曾坤祥 0620

06171500