

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共1頁

110年6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	因應新冠病毒疫情三級警戒，各餐廳輪值供應餐飲，不得內用。 稽核尚未發現違反規定事項。	
巧麒早餐店		
小食堂滷味		
彭爸麵食館		
純爺們食堂		
山川日式丼飯	9日頭髮未有效覆蓋，現場烹調區有紙箱	

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

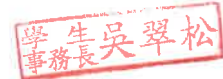
- ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
- ◆衛生管理檢查紀錄表為0~5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1~4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：張慈軒 110.6.30 單位主管：

張慈軒



學務長：✓



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

110年6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	因應新冠病毒疫情三級警戒，各餐廳輪值供應餐飲，不得內用，尚無發現違反規定事項。	
蓮莊餐飲		
老八早餐		
伊品食堂		
景觀餐廳 (伊甸園餐食)		
全家便利商店	<p>6月1日：工作人員指甲未修剪，列入追蹤事項</p> <p>6月8日：會同總務處陳技正查核</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員指甲已修剪 2. 查核工作日誌，缺失事項已現場說明，並要求改進(冷凍庫溫度未如實記錄，溫度計無法確認有無損壞)。 <p>6月16日：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 前二日資源回收物堆放倉儲區尚未移離。 2. 窗檯發現昆蟲屍體及灰塵。 3. 食品堆置地上。 <p style="color: blue;">如附件：</p>	<p>■已改善 □未改善 ■持續追蹤</p> <p>6月23日：資源回收物仍堆置倉庫</p> <p>■已改善 □未改善 ■持續追蹤</p> <p>6月23日查核：食品已放置約5公分高棧板</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。

- ◆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 / 06291003-
 單位主管：
 學務長：學生事務長 吳翠松

敬會總務處：
技正 陳俊州
採購保管組 組長 林坤彥
 1105

總務長 杜明河
 110. 11. 08