

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年1、2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
伊甸香活力早餐 (西式早餐)	1. 熟食應用容器及餐具貯存暫放。 2. 垃圾桶要用有加蓋的垃圾桶。 3. 穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
阿桂自助餐	1. 食品原料與成品應分別妥善保存，禁止重疊放置、防止汙染及腐敗。 2. 販賣區菜餚一定要保溫，不要過早烹煮，炒好的菜式一律在兩小時之內供餐結束。不可供應隔餐的青菜。 3. 冷藏庫及冷凍庫內的食材儲存，不得任意堆置，亦不得直接放於地面上，至少須離地面五公分以上。 4. 廚房作業區出入口未加裝紗門。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input 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
彭爸早餐 (中式早餐)	1. 處理熟食人員應戴口罩及手套，要確實遮住口鼻並用專用夾。 2. 地面保持乾淨清潔，垃圾桶要加蓋。	<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 checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
荷香園素食館	1. 熟食置於店面暫放應加蓋。 2. 炒好的菜式一律在兩小時之內供餐結束。 3. 要加強工作人員服裝儀容，穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input 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
草本一族 (飲料店)	1. 倉庫應置棧板，離地及牆壁至少5公分以上保持清潔，良好通風及溫、溼度控制。 2. 穿戴口罩帽子。	<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
阿桂速食館	1. 物料注意先進先出原則。 2. 筷子、餐盒保持清潔並加蓋。	<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
彭爸麵食館	1. 生食、熟時必須分開貯存，避免相互汙染。 2. 穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input 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
7-11便利商店	熟食區食物要加蓋。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

103年1、2月份餐飲衛生稽核報告：八甲校區

八甲生活館自助餐 (茗詳自助餐)	1. 食物應在工作台上調理，不得直接放至地面。 2. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲生活館麵食店	食材和非食材請分區置放。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲生活館早餐店	飲用水濾心需定期更換。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲生活館飲料店 (水綠橘茶飲)	員工工作時工作衣帽未著整潔淺色為主。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
理工二館B1 (阿桂美食館)	1. 供應區環境要加強清潔乾淨。 2. 販賣區菜餚一定要保溫。 3. 工作人員穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。 4. 嚴禁在餐廳周圍抽菸。	<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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

7-11便利商店	1. 熟食區食物要加蓋。 2. 店家週圍環境請保持乾淨。	<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 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達3次者，即依合約條款處置，罰款5000元。

- ◆配合「學校健康促進計畫」活動，衛保組於開學前提供健康飲食衛教宣導相關資訊，置放於餐桌上，利於用餐時可吸取相關知識。
- ◆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：

技
助
理
員
涂麗月

單位主管：

高淑芳

學務長：

學
務
長
張建成

1. 隸屬第二校区生活館之攤商
包括茗祥麵店、水疏橋茶飲、
早餐店、自助餐，於檢查表第
21項「紗窗紗門」得分0，乃因
出入口缺乏紗門設置，目前攤
商已在施作。
2. 隸屬第一校区學生餐廳之攤商
同樣在檢查表第21項得分0，乃
因各攤商之廚房缺乏紗門，特
協商服務處確認施作之責任
歸屬，續追蹤。