

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年9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
景觀餐廳	1. 瓦斯桶必需加鐵鍊預計10月1日限期改善。 2. 洗淨的餐具不可置放開放的層架上，預計10月1日限期改善。 3. 冷凍庫溫度誤設-11度立即更改設定為-18度。	<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
景觀早餐	1. 上午10:40進貨食材置放地上，建議進貨時間應避尖峰時段及食材不可置放地上。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
自助餐	1. 洗淨之餐具應有乾淨的空間置放，10月1日限期改善。 2. 乾貨進貨時應寫上進貨日期，先進先出做好庫房管理。 3. 廚房用水應設置濾水設備。	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八	1. 食材進貨時應寫上進貨日期，先進先出做好庫房管理。 2. 檢體建議應有100~200克於冷藏冰箱存留48小時	<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
老八素	1. 檢體建議應有100~200克於冷藏冰箱存留48小時 2. 餐具洗潔需加強改善。 3. 冰箱應每日記錄。 4. 生熟食刀具應做記號區別避免誤用。	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊甸香活力餐	1. 烹調區不應裝飾鞭炮有污染之疑 2. 冰凍庫應有溫度計方便記錄溫度管理	<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

103年9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. 自助餐台未有保溫設備食物 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	1. 食材和非食材請分區置放。 2. 食材應加蓋	<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
八甲生活館早餐店	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲生活館飲料店 (水綠橘茶飲)	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 飲料之食材半成品需置於冰箱存放	<input 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
理工二館B1 (自助餐)	1. 供應區環境要加強清潔乾淨。 2. 販賣區菜餚要有保溫設備。 3. 工作人員穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。 4. 垃圾及廚餘需加蓋。	<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 <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

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：

技衛 涂麗月
助理員

單位主管：

衛生保健組 高淑芳
組長

學務長：

學生 張建成
事務長