

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年3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. 18日建議更換不乾淨的塑膠墊 2. 18日庫房整理不可有紙箱及食材標示日期. 品名 3. 人員戴口罩 4. 食材不可直接放地上	<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
阿桂自助餐	1. 21及25日餐盤油脂抽檢不合格 2. 21日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. 21日廚房作業區出入口未加裝紗門;25日建議隨手關門 5. 21日庫房整理不可有紙箱及食材標示日期. 品名;25日改善 6. 21日改善烹調區200燭光以上 7. 21日廚餘桶未加蓋;25日已加蓋 8. 21日及25油炸油抽檢	<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 <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 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
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 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
荷香園素食館	1. 餐具及油脂抽檢及格 2. 廢油檢查存量	<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
草本一族 (飲料店)	1. 抹布換淡色系 2. 穿戴口罩帽子。	<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
阿桂速食館	1. 物料注意先進先出原則。 2. 21日筷子、餐盒保持清潔並加蓋。25日已改善	<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. 25日生食、熟時必須加蓋暫放貯存避免相互汙染。 2. 25日穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。 3. 21日及25油炸油抽檢合格 4. 21及25日餐盤油脂抽檢合格 5. 油炸油製成辣辣油抽檢油品酸價2格	<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 <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3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. 員工工作時未著淺色衣服。 3. 出入口未設置空氣門 4. 掃地用具已放置在用餐區外並離地存放。	<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 type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲生活館麵食店	食材和非食材已分區置放。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

八甲生活館早餐店	員工工作時未著淺色衣服。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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)	抹布需徹底消毒並以淺色為主。	<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 (阿桂美食館)	1. 用餐區及調理區已加強清潔。 2. 食材和非食材已分區置放 3. 工作人員穿戴口罩帽子需確實遮住口鼻及頭髮。	<input 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 <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	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

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
長

學務長：

學務長 張建成

「阿貴自助餐」與「壹各野食館」之油膽抽驗不合格，
依合約第七章(四)第94條處以相關罰則，請貴會
視察處之採購保單組。