

## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103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
景觀餐廳	1. 5/15注意廚房氣流通風, 防止人員中暑	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 烹調區地上保持不積水, 利用刮刀或拖把清潔, 避免溼滑	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 5/15要求設置紗窗及紗門, 加強蟲蠅隔離防治。 (29日已設置紗窗及紗門改善)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 要求廚房從業人員配戴口罩及髮帽	<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. 保溫餐車內之水污濁, 要求立即改善清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 採青花菜樣品送食品工業研究所檢驗農藥殘留, 報告結果為正常無農藥殘留	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
幸福餐車	1. 5/8要求人員配戴口罩及髮帽	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 抹布及製服圍裙以淡色系	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 垃圾桶要求加蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 瓦楞紙板不可覆蓋冰桶	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 要求冰箱溫度控管, 書寫冰桶之溫度紀錄表	<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. 乾料庫房不整齊	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 熟食供應前無加蓋。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 5/20冰箱檢查清潔合格	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 隨手關門, 並注意隔離防治飛蠅,	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 截油槽之油污, 馬上改善	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	6. 不用的洗滌槽設備廢置於冰箱旁, 造成污染源要求撤走(20日已撤走)	<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. 15日要求不用的滷味設備暫放於外面要保持清潔不得成為污染源。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
103年5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. 出入口之空氣門需在用餐時間開啟	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 營業場所不得放置紙箱	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 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
八甲生活館麵食店	1. 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
	2. 食材需加蓋。	<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	1. 有確實留餐48小時。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 口罩帽子要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
八甲生活館飲料店 (水綠橘茶飲)	1. 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
	2. 有確實留餐48小時。	<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. 貯存冰箱的飲料需加蓋以確保衛生 2. 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  
組長

學務長：

課外活動指導組 蘇士博  
組長

代