

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年10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. 烹調區不應置放化學清潔劑，立即改善 2. 烹調區不可置放雜物，立即改善 3. 乾貨應標示進貨日期，追蹤改善 4. 米應有適當的容器盛裝，追蹤10/24已改善	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
景觀早餐	1. 紙箱不可置放烹調區，立即改善撤除 2. 進貨時，應標示進貨日期，追蹤10/24已改善 3. 冷凍庫入庫前食材要標示日期，追蹤改善	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
藝馨自助餐	1. 食材列冊及人員名冊未交齊。10/8追蹤已改善 2. 熟食區與物料應做區隔，10/8追蹤已改善 3. 廚房不可有紙板放置，立即改善清除 4. 人員髮帽應完全覆蓋頭髮以防掉落至食物污染，10/24追蹤已改善 5. 開封後的調味料應放密封式的缶中，以防受污染，10/24追蹤部份已改善，再追蹤 6. 洗淨之餐具應有烘乾密閉空間存放，再追蹤限10月31日限期改善	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
老八麵食館	1. 冰箱內食材不可重疊10/8追蹤已改善 2. 瓦斯桶應有鐵鍊固定10/8追蹤已改善 3. 檢體未達100公克，再追蹤。10/8已改善 4. 漂白水及沙拉脫不可置放烹調區，立即改善 5. 人員髮帽應包覆完全，10/8追蹤已改善	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
老八素館	1. 餐盤油紅檢測殘留不合格，持續追蹤已改善 2. 庫房乾貨之蓋子要保持清潔，追蹤已改善	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤

103年10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. 食材退冰應採流水解凍法。 2. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 □未改善 ■持續追蹤
八甲生活館麵食店	1. 食材和非食材請分區置放。	■已改善 □未改善 ■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。	□已改善 □未改善 ■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。	□已改善 □未改善 ■持續追蹤
理工二館B1	1. 供應區環境已加強清潔乾淨。	□已改善 □未改善 ■持續追蹤

	2. 垃圾和食材應分開位置存放。 2. 販賣區菜餚需有保溫設備。 3. 工作人員穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。	<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
荷香園	1. 熟食區食物要有保溫設備。 2. 工作人員穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。	<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
八甲生活館自助餐 (茗詳自助餐)	1. 食材退冰應採流水解凍法。 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

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。

~~~本組因應劣質油品處置如下：

●10/8 教育部 e-mail 至各級學校調查使用正義股份有限公司製成問題油品及相關油品清查結果，調查回覆本校並無使用。

●10/23 教育部 e-mail 至各級學校使用頂新越南牛油及其產製品使用調查，回覆本校並無使用。

●因應爆發「正義油品」以飼料用油混攪食用豬油，包括「維力清香油」、「維力香豬油」、「正義香豬油」等產品之食安事件，學務處衛保組核查本校所有餐廳業者，並無使用不合格油品；衛保組持相關餐飲稽核措施如下：

一、已建置學校餐商所有食材資料電子檔案。

二、本校於今年3月起以餐廳場租費聘任兼職營養師二位(每星期六小時)，第一校區學生餐廳由張慈軒、第二校區由謝衣鵬營養師負責衛生稽核與營養諮詢。

三、運用10月15日(三)12:00-15:00，每學期例行針對全校衛生股長、系助理、宿舍輔導員，舉辦之健康促進種子研習會，宣導相關食安資訊與防疫措施。

四、持續掌握食安訊息及查核學校餐商食材來源。

製表人：

技衛 涂麗月

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

學務長：

學務長 張建成

1. 勞會總務處
2. 紀錄表核章後，公告於本校「聯合食大等情」之「餐飲稽核」
3. 每月之月記表含括食材安全、供貨品質、營運問題反應。
4. 老入素作之「餐盤油垢檢測」，油垢與檢測試劑名稱。