

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年4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. 15日建議禁止使用不安全的醬色 2. 烹調區地上保持清潔避免溼滑	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <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. 餐盤油脂抽檢不合格 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. 廚房作業區出入口未加裝紗門前應隨手關門 4. 庫房整理不可有紙箱及食材標示日期、品名； 5. 油炸油抽檢 6. 盛裝熟食不可堆疊	<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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸早餐 (中式早餐)	1. 烹調區不可有瓦楞板紙墊 2. 廚房外之瓦斯桶加鐵鍊	<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. 油炸脂抽檢及格，廢油檢查存量 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. 冰箱保持清潔	<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
草本一族(飲料店)	1. 抹布換淡色系	<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. 主菜醬汁加熱時，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
彭爸麵食館	1. 冷藏必須加蓋暫放貯存避免相互污染。 2. 穿戴口罩帽子要確實遮住口鼻及頭髮。 3. 油炸油製成辣辣油抽檢合格	<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
7-11便利商店	熟食區食物要加蓋。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
八甲校區		
八甲生活館自助餐 (茗詳自助餐)	1. 員工工作時未著淺色衣服。 2. 出入口未設置空氣門 3. 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 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	員工工作時著淺色衣服。	<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)	抹布需徹底消毒並以淺色為主。	<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. 用餐區及調理區已加強清潔。 2. 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 <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

	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
7-11便利商店	熟食區食物要加蓋。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

以上所列之未改善項目為營養師於「餐飲衛生管理檢查表」紀錄缺失達3點(含)以上者，因此依違反合約條款處置罰款5000元。評分標準為 2分(含)以下者即紀錄為餐飲衛生管理缺失1點。

- ◆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，2分(含)以下紀為一次缺點，詳如附件。

製表人：

技
助理員 涂麗月

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

學生事務長 張建成