

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

103年7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
伊甸香西式早餐	1. 建議撤掉碳酸飲料的汽水機 2. 撤櫃之環境清除應注意小心營運時之食材污染	<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. 撤櫃之環境清除應注意小心營運時之食材污染	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
103年7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. 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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
<p>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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p>		

製表人：

技師 賀淦麗月

單位主管：

衛生管理組 高淑芳

學務長：

學務長 張建成