

## 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

### 103年8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. 14日廚房從業人員應配戴口罩、髮帽	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 26日要求廠商整頓調味品並先進先出，避免誤用過期調味品	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀早餐	1. 14日從業人員應配戴口罩、髮帽	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
自助餐	1. 25日供餐時未提供環保餐具，26日追蹤已改善	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

### 103年8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. 冰箱內各種食材應加蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 留餐盒內的食物需足量。	<input checked="" 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。

製表人：技衛 助理員 涂麗月

單位主管：衛生保健組 組長 高淑芳

學務長：學務長 張建成