

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

104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
景觀餐廳早餐部	1. 工作枱上不可放置無關之任何物品(私人用品) 2. 作業時，員工應戴口罩 3. 使用之器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位 4. 作業場所之地面應保持清潔 5. 烹調區不可置放化學藥劑及清潔劑 6. 每日應定時記錄冷藏(凍)庫之檢查表	■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
景觀餐廳飲料部	1. 作業時，員工應戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 工作枱上不可放置無關之任何物品(私人用品) 3. 烹調區不可置放化學藥劑及清潔劑 4. 乾貨入庫時須標示日期	■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PASTA餐廳2F 西餐部	1. 作業時，員工應戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 使用之器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位 3. 工作枱上不可放置無關之任何物品(私人用品) 4. 冰箱盛裝食物不得超過7成最大裝載量 5. 洋蔥不可放置地面	■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
藝馨自助餐店	1. 標明乾貨食材之進貨日期及定位 2. 作業場所避免濕滑及牆角避免蜘蛛結網 3. 食材與熟食應明顯區分，避免交叉污染 4. 盛裝食品之容器應清潔有蓋子 5. 油炸油應確實記錄更換時間及紀錄表 6. 餐具應加強清潔避免澱粉檢驗不合格	■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
伊甸香西式早餐 飲料店	1. 人員作業時應穿戴整齊清潔的工作衣帽及口罩並配戴名牌 2. 使用之器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位 3. 作業場所避免濕滑 4. 盛裝物料及熟食應明顯區分，防止交叉污染 5. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 6. 工作場所隨時保持清潔，避免太多玉米粒殘渣、留在工作台上及地面 7. 備用之物料應妥善放置避免交叉污染 8. 煮好之茶桶避免直接放地面	■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 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
荷香園素食店	1. 人員作業時應穿戴整齊清潔的工作衣帽及口罩並配戴名牌 2. 人員作業時不可戴飾物 3. 食材進貨應標示進貨入庫日期及拆除外包裝保持清潔	■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

彭爸中式早餐店	1. 人員作業時應穿戴整齊清潔的工作衣帽及口罩並配戴名牌 2. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 3. 食材進貨應標示進貨入庫日期及拆除外包裝保持清潔	<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
彭爸麵食快餐店	1. 人員作業時應穿戴整齊清潔的工作衣帽及口罩並配戴名牌 2. 食材進貨應標示進貨入庫日期及拆除外包裝保持清潔	<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

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：

營養師
張慈軒
104.10.26

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

學務長 張建成

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

104年10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. 工作人員服裝需以白色系為主。 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
早餐	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 油炸油均確實更換。	<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
水綠橋	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 食材來源符合食品衛生規範。	<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
荷香園	1. 食材處理台面需維持整潔。 2. 需確實每日留餐。	<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
Shaking 飲料	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 每日均確實留餐。	<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。

製表人：

技 術 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