

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 104年12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. 作業時，員工應正確配戴口罩 2. 每日定時記錄冰箱溫度檢查表	■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，員工應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
景觀PASTA餐廳2F西餐部	1. 作業時，員工應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 廚房內及烹調區不可置放化學清潔用品	■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. 每日定時記錄冰箱溫度檢查表 2. 作業場所避免地面濕滑	■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. 使用之器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位 2. 作業場所避免濕滑及蜘蛛結網 3. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 4. 工作場所隨時保持清潔，避免太多殘渣、留在工作台上及地面 5. 與食品有關之物料器具不可放置地上	■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. 盛裝食品應清潔有蓋子並具密合性 2. 每日定時記錄冰箱溫度檢查表 3. 乾貨庫房清潔入庫須標示日期 4. 與食品有關之物料器具不可放置地上	■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
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 2. 包裝食品乾貨類食品，入庫前應明確標示進貨日期	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■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 2. 切割熟食品時應戴手套及口罩 3. 肉類解凍應避免暴露於室溫下及避免交叉污染 4. 洋蔥、紅蘿蔔等食材不可置放地面	■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

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：  
張慈軒  
104.12.28

單位主管：  
國立聯合大學 高淑芳

學務長：  
學務長 張建威

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 104年12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. 食材來源符合食品衛生規範。 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
早餐	1. 食材處理台面均維持整潔。 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
水綠橘	1. 冰箱食材均加蓋貯存。 2. 食材處理台面均維持整潔。	<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
荷香園	1. 從業人員應著淡色服裝。 2. 食材與非食材分區置放。	<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
Shaking 飲料	1. 每日需確實留餐。 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
八甲景觀餐廳	1. 廚房及用餐環境需有空氣門以避免蒼蠅進入。 2. 冰箱食材已分類貯存。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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：

單位主管：

學務長：