

國立聯合大學 『餐飲衛生稽核紀錄』

104年11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. 工作人員服裝不得穿短褲。 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. 每日均確實留餐，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. 每日均確實留餐，請持續維持。	<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. 食材處理台面均維持整潔。 2. 每日已確實留餐。	<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
Shaking 飲料	1. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 食材與非食材已分區置放。	<input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" 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. 食材與非食材需分區置放。 2. 油炸油均確實更換。	<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 師 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

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

104年11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，員工應配戴口罩 2. 半成品應妥善放置，避免交叉污染	<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
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 2. 作業區地面濕滑，水管破裂應立即請人修護	<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
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. 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. 白米不可放置地面	<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
藝馨自助餐店	1. 截油槽應徹底清潔乾淨避免卡垢 2. 作業場所避免濕滑	<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
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 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，避免太多殘渣、留在工作台上及地面 7. 乾淨的盛盤避免直接放地面	<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 <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
荷香園素食店	1. 人員作業時不可戴飾物 2. 作業場所之地面應保持清潔不避免有螞蟻	<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	<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 2. 洋蔥及紅蘿蔔等食材不可直接置放地上	<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

104.11.26

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

學務長 張建成

請考會總務處(對於伊甸香防火老舊置雜物):

擬影印通知該廠高儘速改善，下次則依
規定處分。

校務處
主任 廖增春

衛生保健組
組長 王浩中

總務長 鄧慰先



104年11月26日作業中 伊甸香後面之防火巷

因伊甸香長期占用防火巷，營養師屢次與老闆娘溝通，老闆娘皆反應作業空間太小無法配合妥善規劃清洗區。

營養師依據現場查看伊甸香作業區，其設備器具占去大部份空間，導致工作人員作業空間很小，清洗器具只能至後面水槽，因此容易順手將器具暫置放防火巷，目前為止問題仍無法解決。

營養師
張慈軒

104.11.26