

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

104年9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. 供餐台下不可放置雜物。 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. 供餐符合食品衛生規範	<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. 穿戴口罩帽子良好示範，請持續維持。 2. 供餐符合食品衛生規範	<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. 紙箱不可進冰箱 2. 不可使用沙拉油油炸食品	<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. 食材及器具需離地置放 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

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
助理員

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9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. 人員作業時應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 作業時垃圾桶及廚餘桶應加蓋 3. 工作台不得放置私人物品 4. 更換油炸油紀錄表應紀錄完整	■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. 烹調區不可置放化學殺蟲劑	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
景觀餐廳PASTA 西餐2F	1. 烹調區應隨時保持清潔，不得放置私人物品 2. 烹調區不可置放化學殺蟲劑及清潔用品 3. 冰箱盛裝食物不可超出成載量	■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	1. 庫房要標明食材名稱定位，並先進先出 2. 人員作業時應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 3. 作業場所之器具用具應歸定位，保持清潔 4. 地面應清潔避免積水 5. 烹調區不可置放化學殺蟲劑	■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
伊甸香快餐	1. 人員作業時應配戴名牌、口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 作業場所之器具用具應歸定位，保持清潔 3. 物料與熟食之器具設備應區分防止交叉污染 4. 工作台不得放置私人物品 5. 烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣 6. 烹調區不可置放化學殺蟲劑	■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. 人員作業時應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 作業場所之器具用具應歸定位，保持清潔 3. 截油設備應經常清理維持清潔 4. 工作台不得放置私人物品 5. 烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣 6. 食品應有完整包裝及明確標示，紀錄進貨日期 7. 物料及半成品拆除外包裝後貯藏適當處所 8. 每日定時記錄冷藏/冷凍庫溫度檢查表 9. 庫房食品物料應分類不可放地面，應先進先出 10. 乾貨食品應放層架或棧板離牆離地各5公分以上 11. 每日食品應依規定留存檢體並記錄備查	■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 ■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
彭爸快餐麵食	1. 人員作業時應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 切割熟食品應戴乾淨口罩 3. 食品應有完整包裝及明確標示，紀錄進貨日期 4. 乾貨食品應放層架或棧板，入庫時押日期	■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

彭爸中式早餐	1. 人員作業時應配戴口罩，頭髮需有效覆蓋 2. 生食熟食分開處理防止交叉污染 3. 食品應有完整包裝及明確標示，紀錄進貨日期 4. 半成品、生熟食應分類，並先應先出	<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
--------	--	--

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

104.9.29

單位主管：

衛生保健組
高淑芳

學務長：

學務長
張建成