

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

105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
景觀西式早餐店	1. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 2. 私人物品不可隨意置放 3. 水槽太多食材殘渣未及時清理 4. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 5. 檢體未依規定留存	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀西餐廳	1. 使用後之器具應清潔歸位 2. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 3. 私人物品不可隨意置放 4. 殺蟲劑及洗碗精不可放烹調區 5. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 6. 食物避免在水槽中解凍，交叉污染風險高	<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 checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
阿貴自助餐	1. 員工避免穿短褲 2. 使用後之器具應清潔歸位 3. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 4. 截油槽應經常清理維持清潔 5. 私人物品不可隨意置放 6. 洗碗精不可放烹調區 7. 供應區加熱保溫食品中心溫度不可低60度 8. 進貨時應於外包裝標示進貨日期 9. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區	<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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
滷小小v.s. 轟炸雞	1. 員工作業時應戴口罩 2. 使用後之器具應清潔歸位 3. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 4. 私人物品不可隨意置放 5. 進貨時應於外包裝標示進貨日期 6. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 7. 冷藏庫食材超過7成，影響冷藏效果 8. 庫房應清潔整齊，不可置放雜物 9. 室溫下食物解凍，交叉污染風險高 10. 食材相關之物品不可放地面	<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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
李茶桔兒飲料店	1. 員工作業時應戴口罩 2. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 3. 私人物品不可隨意置放 4. 冷藏庫物料不可放地面 5. 進貨時，外包裝應完整，於外包裝標示進貨日期	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
彭爸麵食館	1. 員工避免穿短褲及作業時應戴口罩 2. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 3. 私人物品不可隨意置放 4. 備料區太多食物殘渣 5. 洗碗精不可放烹調區 6. 進貨時應於外包裝標示進貨日期	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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

彭爸麵食館	7. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 8. 冷藏庫食材超過7成，影響冷藏效果 9. 室溫下食物解凍，交叉污染風險高	<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
山川日式料理	1. 員工避免穿短褲及作業時應戴口罩 2. 使用後之器具應清潔歸位 3. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 4. 進貨時應於外包裝標示進貨日期 5. 冷藏庫食材超過7成，影響冷藏效果 6. 室溫下食物解凍，交叉污染風險高 7. 食材相關之物品不可放地面 8. 廢油應確實紀錄	<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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
巧麒西式早餐店	1. 員工作業時應戴口罩 2. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 3. 熟食區避免使用抹布，建議用餐巾紙 4. 私人物品不可隨意置放 5. 洗碗精不可放烹調區 6. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 7. 進貨時應於外包裝標示進貨日期 8. 食材相關之物品不可放地面	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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
巧麒中式早餐店	1. 員工作業時應戴口罩 2. 使用後之器具應清潔歸位 3. 作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高 4. 私人物品不可隨意置放 5. 食材物料拆除之紙箱不可放烹調區 6. 進貨時應於外包裝標示進貨日期	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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：

單位主管：

學務長：✓

營養師
張慈軒

漆麗月

衛生保健組
高淑芳

學務長
侯帝光

105.10.28

二坪板櫃為共同未改善項目為「作業場所無紗窗設施，病媒侵入風險高」，
衛保組已匯整餐廳所有須修繕項目，
向總務處提出申請，敬請總務處規劃於寒假進行修繕。

敬會總務處：

採購管理組
王浩中

技正彭慶澧

總務長曾坤祥