

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 105年5月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. 供應環境清潔乾淨，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
八甲生活館麵食店	1. 供應環境清潔乾淨，請持續維持。 2. 供餐區的食材和非食材部份已分區貯放。	<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
八甲生活館早餐店	1. 油炸油均確實更換。 2. 穿戴口罩帽子良好示範，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
八甲生活館飲料店 (水綠橘茶飲)	1. 供應環境清潔乾淨，請持續維持。 2. 每日均確實留餐保存	<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. 教育部的食材登錄網需確實上網登錄。 2. 倉庫食材和非食材部份已分區貯放。	<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
荷香園	1. 供應區環境已加強清潔乾淨。 2. 教育部的食材登錄網需確實上網登錄。	<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. 從業人員需穿著淡色的衣物。 2. 倉庫食材和非食材已分區存放。	<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

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：

謝衣賦

單位主管：

衛生保健組  
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』

105年5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
景觀餐廳西餐部	1. 作業中人員應配戴口罩 2. 器具及容器使用前、後應保持清潔並歸定位 3. 作業場所地面應避免濕滑或積水 4. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 5. 備料區及烹調區應保持清潔避免太多殘渣留在工作台 6. 烹調區不可置放化學用品及清潔用品 7. 冰鏟不應放置製冰機內 8. 乾淨之餐具應適當存放不得有污染之慮	■ 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
景觀餐廳早餐部	1. 作業中人員應配戴口罩 2. 拆除之紙箱不可置放烹調區	□ 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. 作業中人員應配戴口罩 2. 作業場所之地面應保持清潔避免積水濕滑 3. 砧板用後應清洗並固定時間消毒保持清潔 4. 備料區應保持清潔避免太多殘渣留在工作台	■ 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
伊甸香茶聚	1. 作業場所之地面應保持清潔避免積水濕滑 2. 使用之器具用前用後均應保持清潔且用後定位 3. 廢棄物應置於食品調理區外之區域再清理 4. 茶葉粉圓等食材貯於符合衛生之處所，以防止受到污染 5. 工作台應保持清潔避免太多殘渣	□ 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
伊甸香活力早午餐	1. 器具及容器使用前、後應保持清潔並歸定位 2. 作業區之排風扇應定時清潔避免髒污 3. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 4. 食材應標進貨日期貯於符合衛生之處所，以防止受到污染	■ 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. 作業中人員應配戴口罩，不可穿著短褲 2. 作業場所之地面應保持清潔避免積水濕滑 3. 烹調區枱面應保持清潔避免油污 4. 烹調區不可置放化學用品及清潔用品	■ 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

彭爸麵食快餐店	1. 烹調區枱面應保持清潔避免油污 2. 作業區之排風扇應定時清潔避免髒污 3. 角落地面死角要保持清潔 4. 食材應標進貨日期貯於符合衛生之處所，以防止受到污染	<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 checked="" 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 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
夏采蔬食坊1	1. 器具及容器使用前、後應保持清潔並歸定位 2. 作業場所設置有蓋，易清洗之垃圾桶 3. 工作台應保持清潔避免太多殘渣 4. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 5. 食材應標進貨日期貯於庫房，符合衛生保持清潔	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
夏采蔬食坊2	1. 作業中人員不可穿著短褲 2. 器具及容器使用前、後應保持清潔並歸定位 3. 作業場所設置有蓋，易清洗之垃圾桶 4. 食材與熟食應明區分防止交叉污染 5. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場 6. 備料區及烹調區應保持清潔避免太多殘渣留在工作台 7. 烹調區不可置放化學用品及清潔用品 8. 食材應標進貨日期貯於庫房，符合衛生保持清潔 9. 與食物有關之物料均不可放置地面	<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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <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 checked="" 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

105.5.30

單位主管：

衛生保健部 高淑芳

學務長：

學務長 張建成

1. 未改善處請持續追蹤，  
 尤以「伊甸香茶聚、彭爸麵食坊、夏采蔬食坊」  
 為重點稽核對象(不合格項目較多)。

2. 敬會總務處，做為招商之參考。