

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

105年2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
景觀餐廳飲料部	1. 作業時，員工應配戴口罩	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳西餐部	1. 廚房內及烹調區不可置放化學清潔用品	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
藝馨自助餐店	1. 作業場所不可放置無關之任何物品(私人保溫杯)	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊甸香活力早午餐	1. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所	<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. 人員作業時應正確配戴口罩	<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. 人員作業時應正確配戴口罩	<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：

張燕軒
105.2.22

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2月份餐飲衛生稽核報告：八甲校區

八甲景觀餐廳	1. 圍裙應保持乾淨。 2. 廚房的紗窗應隨時保持緊閉。 3. 餐飲人員以穿淡色衣服為主	■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：

技 術 助 理 員 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