

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

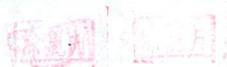
105年1月份餐飲衛生稽核報告：八甲校區

八甲生活館自助餐 (茗詳自助餐)	1. 冰箱均維持整潔及食材加蓋，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. 工作人員均確實穿戴口罩帽子。	<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. 供應環境清潔乾淨，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 <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. 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. 供應區環境已加強清潔乾淨。 2. 已確實留餐保存。	<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
荷香園	1. 未確實留餐保存。 2. 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
八甲景觀餐廳	1. 均確實留餐保存。 2. 食材和非食材已分區存放。	<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

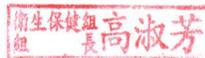
以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達3次者，即依合約條款處置，罰款5000元。

- ◆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。

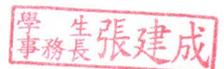
製表人：



單位主管：



學務長：



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

105年1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，員工應正確配戴口罩 2. 冰箱盛裝食物不可超過7成最大盛裝量	<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	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀PASTA餐廳2F 西餐部	1. 廚房內及烹調區不可置放化學清潔用品	<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. 作業場所避免地面濕滑	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊甸香西式早餐 飲料店	1. 使用之器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位 2. 不可放置無關之任何物品(私人用品)於調理場所 3. 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 4. 與食品有關之物料器具不可放置地上	<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
荷香園素食店	1. 作業時，員工應正確配戴口罩 2. 器具用後與用前應保持清潔且用後應歸位	<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. 人員作業時應正確配戴口罩	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食快餐店	1. 人員作業時應正確配戴口罩	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

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

105-1-20

單位主管：

衛生保健組
組長 **高淑芳**

學務長：

學生事務處
事務長 **張建成**