

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年3月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
茗祥自助餐	1. 截油槽與排水溝未能密閉連結(硬體設施) 2. 牆面油漆剝落 3. 散裝食材未標示品名、產地及進貨日期	<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
圓廳麵店	尚未發現違反GHP事項	
伊品早餐	尚未發現違反GHP事項	
水綠橋	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 用餐區二個大門、烹調區門窗及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 2. 無抽油煙機(硬體設施)。 3. 截油槽設施不當無功能(硬體設施)。 4. 地面積垢	<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
Shaking 飲料	1. 用餐區二個大門、烹調區門窗及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 2. 地面積垢	<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
景觀餐廳	1. 氣窗未設置紗網(硬體設施) 2. 烹調作業區排水溝水流急滯(硬體設施)	<input checked="" 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

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：

林秀勤

涂麗月

敬啟
總務處

技正彭慶澧

衛生保潔組長 王浩中

總務長曾坤祥

1060420

單位主管：

衛生保潔組長 高淑芳

上列硬體設施待改善處，預於106年9月(2017)召開之衛生委員會提案，議決後呈請總務處於106年10月之校務基金委員會，提出相關經費招標預算。

學務長：

學務長 侯帝光

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年3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
景觀西餐廳	1. 3月2日未依規定留存檢體48小時 2. 3月2日人員服裝不整齊 3. 3月23日分裝的塑膠桶不可直接放地上並應標示進貨日期及品名 4. 3月23日過期不用之五香粉應立即丟棄避免誤用 5. 3月23日紗門應定時清潔	已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
阿貴自助餐	1. 3月23日雜物間要在門外標示 2. 3月23日食材要標示進貨日期，先進先出 3. 3月23日截油槽廢棄物應要掩埋 4. 3月23日海帶及冬粉應標品名及進貨日期	已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
山川日式丼飯	1. 3月2日食材不可直接放地上 2. 3月6日作業時人員未有效覆蓋頭髮及未戴口罩 3. 3月23日私人飲料不可放置工作區	已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 3月2日及6日天花板有蜘蛛網。 2. 3月2日分裝之調味品應標示品名	已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀西式早午餐	1. 3月2日雨傘應放置適當的地方，避免污染食物	已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input 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：

張應軒 106-3-31

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

學務長：

侯帝光

敬會 總務處：

技正 彭慶禮

採購保管組 王浩中

總務長 曾丁仔

1060420