

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年5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. 烹調區一部分汗水及前處理區汗水排入水溝，無設置截油槽，菜渣飯粒積留於溝底、油汙浮於汗水上方，周遭蚊蠅縈繞(硬體設施)。 3. 前處理區及烹調區蒼蠅飛舞 4. 食材(番薯葉)放置地上 5. 食品添加物(嫩精、味精)進銷存量紀錄	<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
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	
水綠橘	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 用餐區二個大門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)。	<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. 用餐區二個大門及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 2. 水槽積垢 3. 食材登錄5/11、5/18、5/22遺漏未登5/29、5/30登錄錯誤(未供餐註記錯誤)	<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"/> 已補登 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 6.9以書面申請單修正未供餐註記
景觀餐廳	1. 牆面下方氣窗未設置紗網(硬體設施) 2. 烹調作業區排水溝水流怠滯、水溝中及地面管線妨礙汙物清理造成積垢(硬體設施) 3. 工作檯面不潔(5/22)、用餐區牆角積水。 4. 倉儲區無照明設施(硬體設施) 5. 食材登錄5/26部分項目遺漏	請業者關閉牆面下方氣窗 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 硬體設施未改善前，請業者加強清理 <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"/> 已補登 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

景觀餐廳倉儲區無照明設施，影響工作也容易造成意外。

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。

◆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：

林香勤

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

學務長：

學生事務處 侯帝光

技正 彭慶澧

王浩中

總務長 曾坤祥

敬會 總務處

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



106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
阿貴自助餐	1. 2日作業場所牆壁蜘蛛結網 2. 10日作業時，不宜穿短褲 3. 工作圍裙應保持清潔，每日清洗 4. 熟食之食材不宜用鋁製容器裝置 5. 尚未使用之洗淨的打菜工具應放置加蓋之乾淨容器 6. 裝置食材之塑膠容器應保持潔淨	■ 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
山川日式丼飯	1. 2日前處理時應穿戴整齊，未戴口罩及髮帽 2. 半成品未加蓋 3. 物料紙箱要置放符合規定之處所，不可使用現場，以防止受污染	■ 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
彭爸麵食館	1. 10日冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄 2. 25日工作圍裙應保持清潔，每日清洗	■ 已改善 □ 未改善 □ 持續追蹤 □ 已改善 ■ 未改善 ■ 持續追蹤
景觀西式早午餐	1. 10日冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄 2. 人為疏失校園食材登錄平台5月份全未登錄該店之調味料資訊	■ 已改善 □ 未改善 □ 持續追蹤 ■ 已改善 □ 未改善 □ 持續追蹤
李茶桔兒飲料店	1. 10日 冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄 2. 10日前處理時應穿戴整齊，未戴口罩及髮帽 3. 1日至4日四天未登錄校園食品登錄平台之調味料資料 4. 香蕉滋生果繩	■ 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
景觀西餐廳	1. 2日未依規定留存檢體	■ 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：

營養師
張慈軒

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

學務長 侯帝光

敬會 總務處：

技正 彭慶灃

採購保管組
組長 王浩中

總務長 曾坤祥

106.6-2