

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106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
景觀西餐廳	1. 生熟食刀具及砧板應消毒並分開使用 2. 熟食之器具不可堆疊	<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
阿貴自助餐	1. 作業區牆角有蜘蛛網 2. 作業區避免太多食材殘渣 3. 免洗餐具不用應避免直接放地下	<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
彭爸麵食館	1. 作業區牆角有蜘蛛網	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
李茶桔兒飲料店	1. 桂圓濃縮醬逾期，未流出使用，要求丟棄並改善	<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：

單位主管：

學務長：

營養師
張慈軒

106.2.2

衛生稽核組
組長高淑芳

學務長
侯帝光

敬會：總務處

徐浩然

採購保管組
組長王浩中

總務長曾坤祥

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年1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	<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
圓廳麵店	1. 部分食材入庫未標示日期。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品早餐	尚未發現違反GHP事項	
水綠橋	抽驗食用冰塊，衛生指標菌不符規定。	1. 完成供水管路及製冰機清洗，已複驗抽樣，追蹤檢驗報告。 2. 複驗結果符合規定。
荷香園	1. 截油槽汙水滿溢 2. 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)。 3. 無抽油煙機。	<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 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. 部分食材入庫未標示日期。	<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
景觀餐廳	1. 部分食材入庫未標示日期。 2. 氣窗未設置紗網(硬體設施) 3. 空氣簾可啟動但無防止病媒飛入之功能(硬體設施) 4. 烹調作業區排水溝水流怠滯(硬體設施)	<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"/> 未改善 <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 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

單位主管：

衛生保健組 組長 高淑芳

學務長：

學務長 侯帝光

1. 大門紗網已向總務處提出修繕申請，請追蹤。
(已於11月24日經總務處核章如附件，
於106年1月23日親赴總務處與事務管理組協商，
希望運用寒假先對此伏先改善)。

2. 為保障師生用餐安全，規劃於2月16日衛生委員會臨時動議提出。

敬會：總務處

徐浩然

採購保管組 組長 王浩中

總務長 曾坤鈺