

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



## 106年10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. 蜘蛛網未及時清理有污染食材之風險	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 截油槽未依合約每週清潔 2. 本月2天未依規定未登錄校園食材網路平台 3. 天花板蜘蛛網未及時清理有污染食材之風險	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
巧麒早餐店	1. 油炸油抽驗油離脂肪酸價未符合安全值	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
蘋果早土司早餐店	1. 油炸油抽驗油離脂肪酸價未符合安全值 2. 未依規定登錄教育部之校園食材網路平台 3. 作業人員未依規定穿戴服裝配備 4. 食材相關之用品直接置放地下 5. 未依規定留存檢體 6. 食材未依規定標示進貨日期	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input 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
藍色海洋西餐廳	1. 窗戶油污並未設紗窗 2. 桌面防護套未拆除有污染食材之風險 3. 備用之食材未加防護措施如:加蓋或封保鮮模 4. 水管孔洞未有防蟲鼠防護措施 5. 未依規定每日填寫衛生管理表單 6. 食材相關之用品置放地上及清潔用品未妥善保管 7. 未依規定留存檢體 8. 未依規定每週清洗截油槽 9. 食材未依規定標示進貨日期 10. 未設置垃圾桶，垃圾未及時處理 11. 冰箱上不直放置物品且零亂未分區管理置放 12. 作業人員未依規定穿戴服裝配備 13. 未依規定登錄教育部之校園食材網路平台 14. 油炸油抽驗油離脂肪酸價未符合安全值	<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 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 <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 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 <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

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  
106-1030

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：

總務處 王浩中

衛生保健組 王浩中

總務長 曾坤祥

為保障學生健康起見  
1. 巧麒早餐、蘋果早土司早餐店、藍色海洋西餐廳等三家業者，請營養師持續監測油炸油酸價，這次稽核為第一次未符合安全值，若連續3次，依合約處置送交報務處執行罰款。  
2. 蘋果早土司早餐店、藍色海洋西餐廳，為本學期新進之廠商，衛保組這學期須花很多心力引導其符合衛生規範，若多次規勸沒有改善，將於下次衛生委員會提案檢討其退場機制。

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



## 106年10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. 食材(米)放置地上 2. 抽驗菜餚(便當)檢驗大腸桿菌及大腸桿菌群， 檢驗結果符合法規標準。	<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	1. 尚未發現違反GHP事項 2. 抽驗蛋餅皮(生)，檢驗丙酸，檢驗結果：未檢 出，符合法規標準。	
水綠橘	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 工作檯面及器具表面沾有油污 2. 磨刀石放置水槽邊積垢未清理 3. 用餐區二個大門及抽風機無防病媒 設施(硬體設施)。 4. 烹調區無抽油煙設備(硬體設施)。 4. 截油槽設施不當無功能(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"/> 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. 用餐區二個大門及抽風機無防病媒 設施(硬體設施)。 2. 烹調區無抽油煙設備(硬體設施)。 3. 洗滌槽茶垢未洗淨。 4. 抽驗冰塊檢驗大腸桿菌及大腸桿菌群， 檢驗結果陰性，符合法規標準。	<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. 烹調作業區排水溝水流急滯、水溝中及地面管 線妨礙汙物清理造成積垢(硬體設施) 2. 食材登錄平台登錄異常  3. 抽驗菜餚檢驗大腸桿菌群 $9.2 \times 10^3$ MPN/g	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  1. 加強作業環境清潔及工作人員 衛生 2. 改善作業流程 3. 依合約及食安法，追蹤複查中， 倘複查(再次檢驗)不合格，即依合 約條款處置，罰款5000元。

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：  
林秀勤  
1103/1650

單位主管：  
衛生保健組 高淑芳 組長

學務長：  
侯帝光

敬會總務處：  
張正彭 慶禮  
採購保管組長 王浩中

景觀餐廳之菜餚檢出大腸桿菌群不合格。  
複查費用依合約由廠商自付，截止派發結果。

總務長 曾坤祥