

106.12.18  
檢

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 106年11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 2. 米酒紙箱應立即拆除，不宜放置烹調區 3. 調味品入庫應標示進貨日期	<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
彭爸麵食館	1. 截油槽未依合約每週清潔	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
巧麒中式早餐店	1. 紅茶奶茶等之成品應加蓋，不宜置放地面 2. 驗收完成之雀巢奶茶應拆除紙箱貯於妥善之處 3. 盛裝之玉米濃湯應加蓋避免風險	<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
山川日式丼飯	1. 作業人員未依規定穿戴服裝配備 2. 麵包粉應立即拆除，貯於妥善之處	<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
蘋果早土司早餐店	1. 作業人員未依規定穿戴服裝配備 2. 截油槽未依合約每週清潔 3. 食材未依規定標示進貨日期 4. 大包裝冷凍食材應分裝使用，不可重覆解凍冷凍	<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. 食材未依規定標示進貨日期 2. 作業人員未依規定穿戴服裝配備 3. 截油槽未依合約每週清潔 4. 洗淨之餐具應妥善貯放，避免病媒有機會再污染 5. 留存之檢體未符合200克之標準 6. 食材與物料混亂置放，宜設層架分類妥善貯放 7. 休息期間紅豆湯應妥善貯放，避免吸引蟲鼠入侵並成為其食物	<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 checked="" type="checkbox"/> 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：

106.11.30

單位主管：

學務長：

敬會 總務處：

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

## 106年11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. 冷凍庫貯存食材壅塞	<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. 工作檯面積垢未清理 2. 未著淡色工作衣帽 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)。 5. 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)。	<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怠滯、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. 複驗菜餚檢驗大腸桿菌群、大腸桿菌，檢驗結果【陰性】，符合規定。 4. 早餐部冰箱無溫度計。 5. 存放餐具之整理箱未密蓋。 6. 烹調作業區地面積水。 7. 前一天垃圾未清理移除，而未加蓋、部份器具未清洗、工作檯面未擦拭乾淨 8. 冷卻醬料未加蓋。	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 複查合格 已放置溫度計 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追

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：  
1207/545

單位主管：  
衛生保健組 王浩中

學務長：  
侯帝光

敬會總務處：  
技正 彭慶禮

技正 王浩中

總務長 曾坤祥