

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年6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. 食材登錄平台登錄錯誤 5. 倉儲區凌亂 | <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 2次通知，7/5申請更正 <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 | |
| 水綠橋 | 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)。 4. 磁盤連續3週檢出澱粉殘留陽性 | <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 全面更換磁盤，改用不鏽鋼碗 <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)。 | <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. 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 | 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 |

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

單位主管：

高淑芬

學務長：

學生事務長 侯帝光

敬啟者：

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年6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 |
|---------|---|---|
| 彭爸麵食館 | 1. 前處理時應穿戴整齊，稽查時未戴髮帽；清洗蔬菜若設備不足應重覆清洗三次並流動式自來水為宜 2. 作業場所牆壁蜘蛛結網 3. 工作場所不應隨意放置私人鞋子 4. 未依規定登錄當日食材資料 | <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 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. 未依規定登錄當日食材資料 | <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. 未依規定登錄當日食材資料 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 |
| 阿貴自助餐 | 1. 調味料未記錄進貨日期於外包裝 2. 未依規定登錄當日食材資料 | <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 |
| 李茶桔兒飲料店 | 1. 未依規定登錄當日食材資料 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 |
| 景觀西式早午餐 | 1. 冰箱後之牆壁髒污有很多蚊蟲死屍，提高食安危害之風險 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 |
| 景觀西餐廳 | 1. 烹調區牆壁油污未及時清潔 | <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：

查表師
朱慈軒

單位主管：

主任護士
高淑芳

學務長：

學生事務長
侯帝光

敬會 總務處： 106.6.26