



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年9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. 25日於清潔區前處理 2. 25日庫房中紙箱未依規定處理 3. 25日未依規定每日填寫冰箱溫度管理表單 4. 25日庫房中紙箱未依規定處理及食材直接置放地上	<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
山川日式丼飯	1. 25日紙箱未依規定處理 2. 25日作業人員未依規定穿戴服裝配備	<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
彭爸麵食館	1. 18日及19日未依規定未登錄校園食材網路平台 2. 25日食材未依規定驗收 3. 25日未依規定每日填寫冰箱溫度管理表單 4. 25日作業人員未依規定穿戴服裝配備 5. 25日未依規定每日填寫衛生管理表單	<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
巧麒早餐店	1. 25日物料庫房零亂，紙箱未依規定處理 2. 25日物料庫房紙箱未依規定處理	<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. 19日25日供餐櫃檯物品零亂未分區管理置放 2. 開學至25日前未依規定登錄校園食材網路平台 3. 19日25日食材置放地上及清潔用品未妥善保管 4. 25日作業人員未依規定穿戴服裝配備 5. 19日紙箱未依規定處理 6. 19日沙拉油等食材未依規定標示進貨日期 7. 19日未依規定處理垃圾 8. 19日食材直接置放地下 9. 19日未依規定留存檢體	<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 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

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：

張嘉軒
106.9.

單位主管：

衛生保健組
高淑芳

學務長：

敬會 總務處：

學務長 侯帝光

總務長 百一祥

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年9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. 熟食區放置生食材	<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	1. 尚未發現違反GHP事項 2. 食材登錄平台登錄異常	已申請更正 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品早餐	9月食材登錄平台登錄異常	已更正
水綠橋	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 工作檯面及容器具表面沾有油汙 2. 用餐區二個大門及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 3. 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 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
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. 食材登錄平台登錄異常	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 已申請更正 <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. 1樓冷凍冰箱溫度，作業期間無法降溫至-18℃	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
1009/1515

單位主管：

衛生保健組長高淑芳

學務長：

學務處長侯帝光

敬會總務處：

總務長曾坤祥