

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



106年12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. 27日抽查油炸油，游離脂肪酸價3M試紙檢測不合格，要求更換油炸油	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (27日下午已更新油炸油)
巧麒中式早餐店	1. 14日抽查，排風扇蜘蛛網及油污	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (15日回傳照片已清潔乾淨)
山川日式丼飯	1. 6日、18日、27日抽查，作業人員未依規定穿戴服裝配備	<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. 6日、14日、18日、27日抽查，作業人員未依規定穿戴服裝配備 2. 18日以前，截油槽未依合約每週清潔 3. 食材與物料混亂置放，宜設層架分類妥善貯放	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 (已建議負責人選購髮帽，統一配戴) <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (20日回傳照片截油槽已清潔，以後要求每週清潔並填表單) <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 (現場作業區未妥善規劃食材、物料分類)
藍色海洋西餐廳	1. 6日、14日、18日、27日抽查，作業人員未依規定穿戴服裝配備 2. 18日以前，截油槽未依合約每週清潔 3. 食材與物料混亂置放，宜設層架分類妥善貯放	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 (已建議負責人選購髮帽，統一配戴) <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (20日回傳照片截油槽已清潔，以後要求每週清潔並填表單) <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 (現場作業區未妥善規劃食材、物料分類)

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：

  
107.1.4

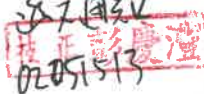
單位主管：

 衛生保健組 高淑芳

學務長：

 學務長 侯帝光

敬會 總務處：

心材培錄依環結音碩集
承文自強
 107.1.13

 王浩中

 王浩中
1500

107. 1. 26

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



106年12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. 垃圾桶蓋破損 2. 2位工作人員為著工作服 3. 烹調區變電箱鏽蝕剝落、汗水排水管變形； 餐廳水管漏水	<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 12. 25已由廠商通報維修
圓廳麵店	食器(大不鏽鋼鍋)放置地上	<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	天花板破損	12. 25已由廠商通報維修
水綠橋	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 食器(餐碗)潮濕 2. 自助餐加熱檯未確實加熱保溫 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. 工作人員未戴工作帽 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 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 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. 截油槽蓋變形無法密合	硬體設施未改善前，請業者加強清 理 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 已於12. 18通報總務現場會勘，待 維修。

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 (0102/16ko) 涂麗朋

單位主管：衛生保健組 組長 高淑芳

學務長：J

敬會總務處：

技正 彭慶禮

生活輔導組 王浩中

總務長 曾坤祥

生活輔導組 王千竹 (07651450) 收