

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年2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
景觀西餐廳	1. 冰桶不可直接放地上 2. 待烹調之食材宜注意溫度之保存，避免食物中毒之風險	<input 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 type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
阿貴自助餐	1. 供應學生湯桶之大湯勺已銹化應汰換	<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. 連續三天食材登錄缺漏菜色照片	<input 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

- ◆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

106.2.23

單位主管：

衛生保健組
組長高淑芳

學務長：✓

學生事務
長侯帝光

敬會 總務處：

技正彭慶澧

採購保管組
組長王浩中

總務長曾坤祥

1060417

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年2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. 截油槽與排水溝未能密閉連結(硬體設施) 2. 牆面油漆剝落 已改善 。	<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
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、烹調區門窗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)。	<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、烹調區門窗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. 氣窗未設置紗網(硬體設施) 2. 烹調作業區排水溝水流怠滯(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

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：

林秀勤

李麗芬

單位主管：

衛生保健組長 高淑芳

學務長：

學生事務長 侯帝光

敬會 總務處：

技正 彭慶禮

採購保管組長 王浩中

總務長 曾坤祥

1060411