

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁



107年10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
山川日式丼飯	1. 17日乾淨之餐具應妥善置放並有效防護 2. 22日及23日未登錄食材 3. 26日紙箱拆除後，不宜放工作區	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
彭爸麵食館	1. 17日蛋籃髒汙，請上游蛋商改善 2. 17日工作圍裙髒汙有味道 3. 17日餐具檢測，有澱粉殘留 4. 17日食材未登錄 5. 26日未寫進貨日期 6. 26日稽核適逢蛋商進貨，蛋籃仍髒汙。餐商驗收稱會立即換乾淨蛋籃	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
脆多滋雞排	1. 2、4、5、9、12、16日及22及23日共8天未登錄食材 2. 17日進貨食材應寫進貨日期，先進先出 3. 17日分裝罐要寫內裝食材名稱 4. 17日庫房應整頓、整潔，紙箱應立即拆除回收。另外置放棧板，所有食材相關物品應離牆離地5公分 5. 17日現場東西器具未妥善置放 6. 17日冰箱內食材不可堆放，不宜超過7成，冷循環不良	■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤
陽光綠意美食坊	1. 2日食材進貨要寫進貨日期，現場不用之食材，要求不應放現場 2. 2日櫃台下方，零亂不堪，未將物品分類分區置放 3. 2日尚未營業非工作期間，廚餘和垃圾為昨天留到現在，且未加蓋，上面的餐具疑被污染。 4. 2日食材外包裝已破損，未妥善貯放，不用之食材不應置放現場要求注意改善。 5. 2日未依規定存放當日檢體。(檢體應為200公克) 6. 11日進貨未寫進貨日期，食材未分類分區妥善置放 7. 11日尚未營業，廚餘和垃圾是昨天留到現在，且未加蓋 8. 11日置物架零亂，未依規定食材未分類分區妥善置放，並應寫進貨日期 9. 11日尚未營業前檢查，10日之廚餘和垃圾未依規定於當天清除 10. 11日炸油檢測，游離脂肪酸超標 11. 17日不用之氣球隨意置放，要求清除 12. 17日櫃台放垃圾桶並與免洗湯匙相鄰 13. 17日櫃台零亂不堪，要求整理、整頓、清潔，不用之咖啡機應妥善置放 14. 17日分裝之食材應寫品名避免誤用 15. 17日進貨未寫進貨日期	□已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 □已改善 ■未改善 □持續追蹤 ■已改善 □未改善 □持續追蹤

- ◆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：張慈軒 107.10.31

張慈軒

單位主管：

衛生保健組
組長高淑芳

學務長：

敬會 總務處：

陽光誠意美食坊多項稽核未改善，
於11月份多次由衛保組組長高淑芳
慈軒營養師親赴現場稽查並與
業者溝通，已有多項改善。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



107年10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
蓮莊餐飲	1. 餐具(湯匙)澱粉殘留陽性。 2. 校園食材登錄平台登錄異常。	<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
老八麵食	1. 餐具(瓷碗)澱粉殘留陽性。 2. 餐具未適當貯存防護，內有雜物掉落。 3. 校園食材登錄平台登錄異常。	<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(增設貯存櫃) <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
伊品食堂	1. 留樣(抽存)檢體量不足、檢體為妥善保存(未密封)。 2. 油炸油游離脂肪酸達2%。	<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(立即換鍋、換新油) <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品茶飲	尚無發現違反GHP事項。	
荷香園	1. 餐碗澱粉殘留陽性。 2. 廚餘菜渣未加蓋、資源回收區凌亂。 3. 未設置具功能之截油槽(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
Shaking 飲料	1. 食材未標示入庫日期。	<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. 留樣(抽存)檢體量不足。 2. 天花板破損 3. 廚餘桶未加蓋 4. 食材未標示入庫日期。	<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 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

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點重複2次者，即依合約條款處置，罰款2000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
107.11.9

單位主管：衛生保健組 高淑芳 組長
107.11.29.08

學務長：學生事務長 侯帝光
107.12.3

敬會總務處：片正彭慶禮

107.12.07 王浩中

總務長 曾坤祥 3.40