

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



107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
巧麒早餐店	1. 5日現場不宜有紙板，建議立即清除。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 21日作業人員服裝未符合衛生規定	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
阿貴自助餐	1. 5日稽查部份剩菜疑留至晚餐供應。 2. 食品雲登錄只登錄13道菜色，與現場菜色不符。 3. 12日稽查庫房醬油膏未過期，但瓶身髒污 4. 21日作業區地板髒污 5. 28日玉桂粉未開封過期，要求處理掉 6. 28日稽查，有爭議性之食品添加物：檸檬酸及小蘇打粉，要求處理掉	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
陽光綠意美食坊	1. 5日食品雲登錄菜色，與現場菜單不符 2. 12日稽查，現場有前一日之過期食材未於營業當日清除，易招引病媒之風險。 3. 12日稽查，現場有前一日之垃圾未於營業當日清除，易招引病媒之風險。 4. 12日西餐廳窗戶嚴重髒污，要求餐商清潔或更新 5. 12日西餐廳窗戶破損，請餐商報請總務處協助修繕 6. 21日調理台髒污 7. 21日清洗青菜之器具有黑色之污點，疑似黴菌 8. 18日稽查，現場有前一日之垃圾及廚餘，未當日清除，易招引病媒。 9. 28日冰箱冷凍庫食材堆疊，建議增設陳架分類擺整齊避免交互污染 10. 28日稽查，作業人員服裝未符合衛生規定。(作業人員長期經常性服裝未符合衛生規定)	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 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：張慈軒

單位主管：

學務長：

敬會 總務處：

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

107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
蓮莊餐飲	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 作業區外水溝內積存落葉	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
老八麵食	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 部分工作人員未著淡色工作服	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
伊品食堂	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 地面潮濕	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
伊品茶飲	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 工作人員未戴工作帽	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
荷香園	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 部分工作人員未著淡色工作服 3. 未設置具功能之截油槽(硬體設施)	■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
Shaking 飲料	1. 校園食材登錄平台登錄異常	
景觀餐廳	1. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 天花板破損	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 □已改善 ■未改善 ■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
1008/165

單位主管：

衛生保健組 組長 高淑芳

學務長：

學生事務 學務長 侯帝光

敬會總務處：

技正 彭慶澧

長 總務管理組 丁 洪 丁
10160-810

總務長 曾坤祥

10780000

107.10.15