

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

學務處
107.5.18
收

107年4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
巧麒中式早餐店	1. 紙板不宜使用於作業場所，易躲藏病媒。 2. 人員未配戴口罩	<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
彭爸麵食館	1. 中午過後留下之剩餘菜餚，疑供應下餐再使用(合約規定不可使用剩餘菜餚供應學生) 2. 部份瓷盤有缺角，餐商表示因成本壓力尚未改善 3. 24日人員未配戴髮帽	<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 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
阿貴自助餐	1. 建議少用鋁製器具，餐商無預算改善 2. 3日稽查時，食材未依規定標示進貨日期 3. 盛裝麵粉之容器未清潔 4. 進貨後，未及時處理食材，食材置放地上 5. 人員未配戴髮帽及不宜穿脫鞋(建議餐商督導其工作人員) 6. 冷藏庫及冷凍庫零亂有紙箱，餐商表示因作業之方便性紙箱不會拆除 7. 每日下午2:30之剩菜問題，餐商表示葉菜類會倒掉，部份肉類及炸物會再重覆下次供應(未符合約之規定) 8. 地面濕滑 9. 餐商為省電，作業區光線不足	<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 <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 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 type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
陽光綠意美食坊	1. 3日未依規定留存檢體 2. 使用脫漆生鏽平底鍋有重金屬溶出之風險，要求餐商更換，重覆稽查，現場依然繼續使用 3. 4月2日未登錄食材資料 4. 從業人員未依規定配戴合格之配備(口罩、髮帽..)負責人無購買配戴用品給現場人員，要求立即改善。重覆稽查，現場依然未符合規定 5. 3日稽查時發現角落多處蜘蛛結網 6. 作業區器具零亂 7. 未依規定食材標示進貨日期 8. 9日油脂檢查不合格，要求停定油炸作業並更新油 9. 9日門口旁放置廢除之海報 10. 乾淨之餐具未妥善放置 11. 9日稽查抽煙機有積存油煙滴未清除，有污染食材之風險 12. 9日稽查，半成品不宜使用竹器 13. 24日垃圾置放作業區未及時清除	<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 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 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 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 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

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 衛生保健組 高淑芳 學務長： 侯帝光

技正 彭慶禮 0523816

0517082

要阿貴自助餐，即更換鋁置客桌，若未符合規定，依合約罰款。

敬啟者： 總務處 05230800 王

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

107年4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. 截油槽積垢未清理、資源回收物散落未整理 2. 烹調區變電箱鏽蝕剝落、汙水排水管變形； 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 已通報維修
圓廳麵店	不鏽鋼湯匙未洗淨，澱粉殘留檢測陽性。	<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	已通報維修
水綠橘	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 中午供餐作業後環境未清理、食物未覆蓋收存，環境凌亂。 2. 調味料泰式香茅過期仍置放作業區 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 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(已丟棄) <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. 烹調區無抽油煙設備(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. 校園食材登錄平台登錄異常 2. 過期食品未標示或做區隔 3. 瓷湯匙澱粉殘留陽性 4. 截油槽積垢未清理	<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(已丟棄) <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

570/1515

單位主管：

衛生保健組
組長 **高淑芳**

02170700

學務長：

學務長 **侯帝光**

敬會總務處：

技正彭慶禮
05230810

5月31日將參加八甲果蔬長處評審會議，
每月稽核紀錄將提供評審依據。

05230800

05241050

05241050