

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

107年2月及3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. 抽查外面窗戶蜘蛛結網 2. 奶茶未加蓋置放冷藏庫 3. 木質不宜使用於作業場所，高污染之風險。 4. 3/20抽查庫房積水。(已通知總務處協助處理) 5. 2/26當天未登錄食材	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <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. 2/26當天未登錄食材 2. 3/29抽查時，經常未關紗門	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <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. 未營業時段抽查，垃圾桶未加蓋 2. 冷藏之奶茶未加蓋與生食同置放有交叉污染之風險 3. 工作區地上濕滑，門口落葉未清除 4. 服裝未依 GHP 規定(開業至今未見改善之缺失) 5. 3/20 抽查，食材未依規定標示進貨日期 6. 3/20抽查，冷凍之食材未密封有污染之風險。 7. 抽油煙機油滴，有適入食材之風險。 8. 3/29地上油漬，有人員滑倒之風險。 9. 3來客數不多，供應量不多。冷藏多日實為風險高之冷飲，建議不宜再供應，經溝通，業者未見有撤除之意 10. 3/29抽查有昨日之食材未清除，放置冷藏庫中，密封未加蓋，業者稱要丟棄不會使用。 11. 3/29抽查昨日供應冰淇淋之挖杓未清潔，持續泡置水中持續供應，不潔之冰淇淋之挖杓為食安穩憂。	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 6. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 7. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 8. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 9. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 10. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (不符GHP規範應立即丟棄) 11. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (要求業者依GHP作業流程)
彭爸麵食館	1. 水槽附進發黴 2. 3/29新商品未即時登錄校園食材登錄平台 3. 3/29天花板有蜘蛛網 4. 3/20飯桶已生銹，不宜使用 5. 3/29抽查分裝食材未標示 6. 3/29餐商常未關紗門	1. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 (要求4月9日前登錄完整食材) 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 5. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 6. <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. 2/26抽查，蜘蛛結網有污染食材風險 2. 2/26抽查，酥炸粉過期，業者稱未使用，立即丟棄。 3. 3/29待烹調之食材不宜置放米袋有再次污染之風險。 4. 3/29抽查發現隔夜之炸物，業者聲稱要拿回家餵狗，持續加強追蹤。	1. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 2. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 3. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 4. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



107年3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. 不鏽鋼湯匙未洗淨，澱粉殘留檢測陽性。 2. 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 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. 不鏽鋼餐碗未洗淨，澱粉殘留檢測陽性(三小點) 2. 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)。 3. 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 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 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
景觀餐廳	1. 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

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 技師 衛生 助理員 **涂麗月**

單位主管：

高淑芳 衛生 組長

學務長：

侯帝光 學務 事務長

敬會總務處：

彭慶濤 技師 04170937

王浩宇 技師 04170930

曾坤祥 總務長