

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

學務處
107.5.29
收

107年5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. 24日稽查，紗窗髒污 2. 24日稽查，海報脫落應更新 3. 24日稽查，上游振峰食品行蛋品質不佳，要求換蛋商 4. 30日稽查有蜘蛛網	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 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. 24日及30日稽核排風扇油污未定時清潔 2. 24日稽核截油槽髒污	1. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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
山川日式丼飯	1. 作業區因水桶倒了，地面濕滑	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
阿貴自助餐	1. 鋁製品容器仍留現場 2. 食品雲登錄13道菜色，與現場菜色不符 3. 24日稽核調味品未妥善密封有病媒侵入之風險 4. 管線及排風扇髒污，老闆娘說涉及電源因此不敢清理 5. 截油槽無拉把，報請總務處處理	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 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
陽光綠意美食坊	1. 18日稽查垃圾應妥善處理 2. 18日稽查未依規定入庫須標示日期，負責人說並未使用此食材 3. 18日稽查冷凍庫應設層架，分類不可堆疊 4. 24日稽未依實際菜色登錄食品雲 5. 24日稽查抽油煙機油滴陳積 6. 24日稽查窗台有肉塊丟棄 7. 24日稽查服裝未依規定穿戴 8. 24日稽查，器具、容器應設層架分類整齊，分類不可堆疊 9. 24日稽查，冷凍庫應設層架，分類不可堆疊 10. 30日稽查插座鬆脫有縫隙，請總務處查勘處理	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 3. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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 6. <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 7. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 8. <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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

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 107.5.30

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

敬會 總務處：

張慈軒

技正 彭慶濤
0702260

學務長 侯帝光

070221 浩中

11540
總務長 曾坤祥

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

107年5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. 冷凍庫裝載超過70% 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	尚無發現不符合GHP事項。	<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. 留樣分量不足 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 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. 廚房工作人員未著工作服	<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。

請鈞長核

製表人：

林秀勤

單位主管：

衛生保健組
組長 高淑芳

學務長：

學務長 侯帝光

敬會總務處：

07 02 21 620
敬會總務處

王浩中
07021620

總務長 曾坤祥
07031540