

# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



## 108年12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. 12.5 部分餐飲從業人員未著工作服。 2. 12.5 留餐量不足。 3. 12.13 供餐後剩餘菜餚未立即處理或覆蓋	■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
老八麵食	1. 部分食材未標示入庫日期 2. 12.13 結束營業後垃圾未倒，打掃用具未歸位放置於烹調作業區，未經清洗的工作圍裙及工作帽置於工作檯面。	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■已改善 □未改善 ■持續追蹤
伊品食堂	1. 冷凍食品未確實驗收品溫 2. 購入包裝干絲標示基因改造黃豆、過氧化氫簡易檢測陽性	■已改善 □未改善 ■持續追蹤 ■現場倒入廚餘桶銷毀 □未改善 ■持續追蹤
伊品茶飲	尚無發現違反食品良好衛生規範事項	■已改善 □未改善 ■持續追蹤
荷香園	1. 12.5 部分餐飲從業人員為著工作服。 2. 12.13 留樣檢體未標示日期 3. 蒸飯鍋急電子鍋積垢	■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. 12.5 部分餐飲從業人員未著工作服。 2. 抹布未分區使用 3. 擦手巾掛在清潔食器上方	■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
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	1. 12.5 部分餐飲從業人員未著工作服。	■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 蔡麗月

單位主管：

衛生保健室 高淑芳  
0109080

學務長：√

學生 林本炫  
學務長

敬會總務處：

技正 陳俊州  
01161500

109.1.10

採購保管組 林坤彥  
0110

總務長 曾坤祥(甲)

1090117

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁

100年1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
脆多滋飲料	1. 4日稽查使用之容器未歸位 2. 11日及16日作業人員未配戴口罩及髮帽 3. 4日調理台放置無關之物品 4. 4日及23日烹調區有紙箱未拆除 5. 冰箱貯放食材未分區分類及標示 6. 11日及23日半成品不可直接置放地上 7. 5日校園食材登錄平台未於規定時間登錄食材資料	■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
脆多汁滷味	1. 4日稽查作業人員未配戴口罩及髮帽 2. 4日稽查垃圾桶未符合衛生規定加蓋密封 3. 5日稽查校園食材登錄平台未於規定時間登錄食材料 4. 16日稽查半成品不可直接置放地上 5. 11日稽查砧板已發霉，要求更新	■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. 16日稽查時經常發現冰箱不會隨手關門，造成溫度不足食材易腐敗 2. 稽查截油槽未依規定每週清理多次通知未改善 3. 櫃台區髒污，食材物材未整理清潔，交互污染 4. 4日及16日日稽查收銀櫃台混亂髒污 5. 16日稽查抹布長期使用髒污（抹布用完要清洗，並每天定時消毒清潔），未定時消毒清潔 6. 稽查食物秤油污及開缶器生銹 7. 16日作業人員著衣裙便服，未配戴口罩及髮帽 8. 稽查清潔劑置放水槽上有污染食材之疑 9. 稽查時經常冰箱門不立即關閉，屢次提醒未有成效 10. 食材於地上烹煮，之前已改善。現發現地上有爐具 11. 稽查窗台累積油污，長期未清理 12. 稽查餐廳外部露台混亂髒污長期未清理 13. 11日及23日未符合合約之營業時間，無法稽查，電話聯絡未接 (以上缺失皆長期要求並輔導建議，經營者無自我要求之責任感，恐有食安風險未爆之問題，不適之餐商應退場)	□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
彭爸麵食館	1. 4日稽查打菜人員未配戴口罩 2. 稽查瓷盤有缺角，建議汰舊換新 3. 稽查清潔劑使用未管理紀錄及依規定貯放 4. 稽查周圍環境有廢棄器物，限期清除	■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

茗祥自助餐	1. 4日16日稽查水槽上不可置放化學清潔用品 2. 稽查砧板已不可清之髒污，要求汰舊換新 3. 4日11日16日稽查抹布使用髒污未定時消毒清潔 4. 4日16日23日稽查地面積水 5. 4日稽查高風險之豬血應加蓋適當貯放 6. 4日稽查環境用藥應依規定存管理使用記錄	<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 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
山川日式丼飯	1. 4日11日稽查作業人員未配戴口罩及髮帽及不可配戴飾物 2. 23日稽查盛裝熬者完成之高湯應加蓋 2. 11日16日稽查進貨時物料半成品，存放不當。 3. 4日及11日稽查清潔劑使用未管理紀錄及依規定貯放 4. 16日稽查潔淨之餐具應妥善置放，部份餐具有缺口	<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 type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input 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 type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
巧麒早餐店	1. 11日使用畢之容器應有固定處所放置 2. 23日稽查風扇髒污，要求定時清潔 3. 4日及16日稽查調理台上不可以報紙包覆吸油增添風險 4. 4日及16日稽查清潔劑使用未管理紀錄及依規定貯放 5. 16日冷藏庫未分層分類依風險程度管理貯放	<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 type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
<p>以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達2次者，即依合約條款處置，罰款2000元</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p>		

製表人：張慈軒 109.1.3 單位主管：

學務長：✓

張慈軒 109.1.3

01090800

學生林本炫  
學務長

敬會 總務處：

1. 餐商如持續未改善，建議依「餐廳衛生管理-紀錄表」之紀錄事項，辦理。
2. 景觀餐廳未營運一節，已影印錄案，再有未依契約營運情形，依契約規定罰款。

陽光綠蔭美食坊、彭德泰飲、山川日式丼飯等三家業者，將於今年7月約滿，衛保租將於2月18日(二)召開的衛生委員會中，針對此三家業者作5分鐘簡報，以提供總務處未來招商之參考。

技正 陳俊州  
01167500

採購保管組 林坤彥

總務長 曾坤祥(甲)  
1090117