

108年6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
山川日式丼飯	1. 12日稽查冬瓜茶磚應放置適當之庫房乾貨架分類管理 2. 12日稽查私人球鞋應放個人物品置放區不應與食材同放在一起 3. 12日稽查報廢不用之透明免洗餐具不可置放現場，應立即清除 4. 12日稽查報廢不用之器具不可置放現場，應立即清除及陳架髒污 5. 21日稽查作業人員未穿戴符合規定之服裝	■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
脆多滋飲料	1. 5日及12日稽查，食材應妥善放庫房食材貨架上，並標示進貨日期，分區分類管理 2. 5日稽查，置放冷藏庫之冬瓜茶除標示品名外，應再註明煮好進庫日期時間 3. 12日稽查，置放冰鏟之容器髒污，應隨時注意隨時清潔避免細菌孳長	□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
脆多滋滷味	1. 5日稽查，現場物品凌亂及不可用紙箱當置物箱，建議採用塑膠籃或不銹鋼材質為宜 2. 5日稽查，工作人員指甲太長，及建議砧板應定時清潔，或髒污立即清潔 3. 12日稽查，湯碗材質未符合合約規範，應採用陶瓷或不銹鋼為宜 4. 12日稽查，現場庫房有紙箱。外包裝應拆除儘速貯於規定外面之處所	□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. 5日稽查現場白米堆放未整理 2. 5日12日21日稽查慣性在地面烹調食物 3. 5日12日21日稽查冷藏庫慣性未立刻關閉 4. 5日稽查切肉砧板用畢應馬上清理烘乾，避免長久使用易污染發黴 5. 5日稽查工作人員慣性服裝未符合衛生規定 6. 5日12日21日稽查調理桌髒污及發黴建議調理台材質不宜用木頭材質。(補救方式1,更換不銹鋼材質最好 2. 直接敷塑膠墊) 7. 5日稽查現場有果蠅 8. 5日稽查現場有螞蟻 9. 5日稽查現場櫃檯下過期麵包未及時處理，易吸引病媒入侵 10. 12日稽查6月4日以後未依規定留存食物檢體 11. 12日21日稽查抹布慣性長期使用髒污(抹布用完要清洗，並定時消毒清潔) 12. 12日稽查調理桌下面地面黑漬髒污 13. 12日稽查烤箱經常有麵包屑	□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

	14. 12日21日稽查窗台黑漬髒污 15. 21日熟食應現做現賣，如置放室溫不可超過3小時，有變質之風險 16. 21日現場砧板發黴，建議應更換砧板 17. 21日稽查缶頭未超過保存期限，但封口生銹並髒污 18. 21日稽查調理桌髒污，建議調理台材質不宜用木頭材質，補救方式(1, 更換不銹鋼材質最好2. 直接敷塑膠墊) 19. 21日稽查調味品未超過保存期限，應置放冰箱冷藏 20. 21日水槽置放用畢之器具未立即清洗 21. 21日稽查櫃枱髒亂未整理清潔 22. 21日稽查地面髒污及白色瓷磚牆面污漬久未清潔	<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
阿貴自助餐	1. 12日稽查現場豆芽菜不可置放地上 2. 12日稽查工作人員未穿戴工作衣帽及口罩 3. 12日稽查蓋餐具的塑膠袋要注意乾淨	<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
巧麒早餐店	1. 12日稽查現場，食材(雞蛋)不應直接放置 2. 12日稽查現場，電扇有蒼蠅屍體	<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. 5日拆除之紙箱不可用於鋪地防滑，建議可採用除滑墊 2. 12日油煙機有油污未及時清潔 3. 12日餐具有缺口有污染之慮，應汰舊換新 4. 12日現場有鋁製之容器未符合規定 5. 21日打菜人員未配戴口罩，告知後立即配戴，但常發現相同問題發生。	<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 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：張慈軒 108.7.1 單位主管：

學務長：

張慈軒  
張麗月

高淑芳  
09221200

敬會 總務處：

技正彭慶澧

王浩中  
07290830

總務長曾坤祥

林永昇

108.7.22



# 國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』


學務處  
108. 7. 22  
收

## 108年6月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

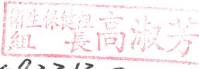
廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	不鏽鋼餐盤澱粉殘留陽性。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八麵食	半成品未標示入庫日期	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
寶珠姐美食坊	油炸廢油未紀錄傾倒量	學期結束當週，下一學期持續追蹤
伊品食堂	尚無發現違反GHP事項。	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品茶飲	尚無發現違反GHP事項。	<input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
荷香園	1. 未設置具功能之截油槽(硬體設施) 2. 牆面積垢	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" 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
Shaking 飲料	冷凍庫雙厚	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	1. 部分醬料瓶未加蓋滋生果蠅。 2. 天花板破損處修補	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 預計暑假期間修補 <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：

*林永昇*  


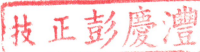
單位主管：

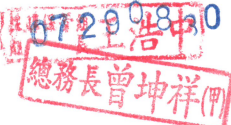
*高淑芳*  
  
 6/22/2000

學務長：

*林永昇*  


敬會總務處：

*彭慶澧*  


*曾坤祥*  


108. 7. 22