

	4. 13日稽查工作區濕滑 5. 13日稽查成品應加蓋 6. 13日稽查廚餘桶未加蓋 7. 13日稽查調味料開封未妥善貯放 8. 22日稽查工作區濕滑 9. 29日稽查現場未放冰箱溫度紀錄表 10. 29日稽查庫房貨架未及時整頓，紙箱應拆除 11. 29日稽查截油槽髒污，每週未清一次	<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 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
巧麒早餐店	1. 13日稽查截油槽未清 2. 22日稽查進貨未寫進貨日期 3. 22日稽查，工作中地面濕滑	<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
彭爸麵食館	1. 6日稽查地面油污，工作人員易滑倒 2. 13日稽查排煙扇髒污 3. 22日稽查麵粉桶蓋保持未清潔 4. 22日稽查食材置放外面要求立即改善 5. 22日稽查冰箱飲料未加蓋 6. 22日稽查排油煙髒污積一層油垢 7. 29日稽查排風扇髒污	<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 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 108.4.1 單位主管：

學務長：

張慈軒

衛生保健組 高淑芳
0417081

學務長 林永昇

敬會 總務處：

技正 彭慶濤
04231500

技正 王浩中

總務長 曾坤祥
0421

1. 脆多茲百葉窗拆除、陽光綠意美食坊的桌皮脫出多電線鬆脫，請派派月護理師填寫送修單，以協助儘快修復。
2. 持續督促「陽光綠意美食坊」以落實食品安全管理。

108.4.22

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

學務處
108. 4. 22
收

108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
蓮莊餐飲	1. 不鏽鋼餐盤澱粉殘留陽性。 2. 食材登錄平台供應商登錄資料不完整	<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
老八麵食	1. 貯存鮮奶沙拉醬鮭魚(已開罐調製)等食材冰箱, 供餐時間經常處於 9-10°C。 2. 蛋汁、鮭魚(已開罐調製)長時間置放於室溫(離開冰箱後無保冷設施) 3. 熱藏豆漿溫度未達法規規範 60°C 以上。 4. 油炸油酸價 2% 以上。 5. 水溝積垢未打掃, 情形反覆 6. 天花板多量蜘蛛網	<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"/> 部分改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 無熱豆漿品項 <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"/> 部分改善 <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
寶珠姐美食坊	1. 作業區發現待用基因改造豆皮	<input checked="" type="checkbox"/> 已退貨 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 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
荷香園	1. 未設置具功能之截油槽(硬體設施) 2. 食材登錄平台供應商登錄資料不完整	<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	食材登錄平台供應商登錄資料不完整	<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)	瓷盤澱粉殘留陽性。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

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 徐麗月
0402/1533

單位主管: 衛生保健組 高淑芳
0417080

學務長: 學務長 林永昇

敬會總務處:
林正彭慶豐
0423
林正保子龍 王浩中
0425

1. 老爸麵食多項檢查缺失, 有食品污染之風險, 加以天氣轉熱, 食物於室溫中易腐敗,
2. 蓮莊餐飲之餐盤有殘留澱粉陽性反應, 重複檢測未及格。
3. 上述二家廠商加緊督導。

總務長 曾坤祥
041530

108. 4. 22