

以上稽核項目不以音之項目，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 108.1.29 單位主管：

張慈軒

衛生保健組
組長 高淑芳

02180800

學務長：

學生事務
事務長 侯帝光

108.2.20

敬會 總務處：

該處商標註冊期限至109.07.31

屆核後，影印已份存等

張彭慶

採購保管
022111010

總務長 曾坤祥

02211500

1. 二坪景觀餐廳「陽光綠意美食坊」
在後廚衛生上多項不符合規定，
衛保組擬增加輔導人力協助，
除營養師每星期稽核，組長與護
理師亦增加輔導頻率。

2. 「陽光綠意美食坊」合約明年到期，
衛保組強烈建議校方不續約。

108年2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. 18日包裝食材有進貨日期 2. 18日櫃台下貯櫃應分區分類妥善存放	<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
脆多滋雞排	1. 冰箱之備用飲料應加蓋 2. 庫房未整理分區分類管理 3. 在貨架上之食材應依品名分類，並寫進貨日期 4. 26. 27. 28共3日食材未登錄	<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
陽光綠意美食坊	1. 18及26稽查未有檢體留存 2. 23及24共2日未登錄食品雲之食材登錄平台 3. 18日冰箱未及時關閉，影響食材冰存溫度有食安之風險 4. 冰箱未分類冰存，有交叉污染之風險	<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
阿貴自助餐	1. 18. 23及24共3日未登錄食品雲之食材登錄平台 2. 放食材之推車應去除白色膠膜 3. 供應學生之湯匙不符合合約規定	<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. 櫃台下應分區分類及食材要寫進貨日期 2. 蛋藍髒污	<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

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 108.3.1 單位主管：

學務長：

張慈軒

衛生管理組 高淑芳

03/20/20

陳也

敬會 總務處：

技正 彭慶禮 03-31430

技正 王浩中 03-31420

技正 曾坤祥 03-31400

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

108年1-2月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

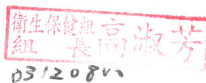
廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
蓮莊餐飲	1. 工作人員未戴工作帽。 2. 烹調區及清洗區門縫過大	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
老八麵食	1. 冷藏溫度未達攝氏7度C以下、冰箱冷藏庫未置溫度計亦無溫度顯示器。 2. 天花板及窗戶管路通過處孔洞封閉填平 3. 食器放置地上 4. 熱藏豆漿溫度僅40°C，未達法規規範60°C以上。 5. 未完成食材登錄	<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 <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
寶珠姐美食坊	1. 未完成食材登錄 2. 新廠商輔導中	<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
伊品食堂	1. 工作人員未戴工作帽。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
伊品茶飲	尚無發現違反GHP事項。	
荷香園	1. 未設置具功能之截油槽(硬體設施) 2. 食材未標示入庫日期 3. 工作人員戴項鍊	<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 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	1. 清洗區水槽旁區隔之塑膠布汙損未及時更換。 2. 未完成食材登錄	<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
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	尚無發現違反GHP事項。	<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：

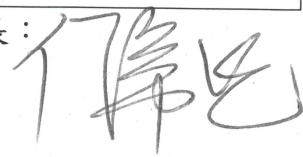
 林秀勤

0306/1540

單位主管：

 衛生保健組 高淑芳
03120811

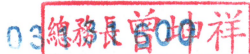
學務長：



敬會總務處：

 技正彭廣禮

03131420

 總務長曾仲祥