

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共2頁



108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
山川日式丼飯	1. 8日稽查作業人員未穿戴符合規定之服裝	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
脆多滋飲料	1. 16日稽查食材相關之用品直接放地面，違反食品安全規定	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 22日紙箱為污染來源不宜和放置冰塊之移動式冰箱太近	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 24日至26日未依規定登錄食材資料	<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. 8日22日稽查現場有果蠅	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 8日烤箱有麵包屑	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 8日16日稽查牆面油污未清理	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 8日16日稽查稽查排煙機有油垢，易滴至食材	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 8日稽查垃圾箱未加蓋	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	6. 8日22日冰箱取食材未能立即關閉	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	7. 16日昨日飯鍋留至隔日，未立即處理	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	8. 16日29日在地上烹煮食材，未符合GHP規範	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	9. 16日病媒排泄物	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	10. 16日22日29日調理桌髒污未清理，抹布用完要清洗，並定時消毒清潔	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	11. 16日油炸鍋髒污未保持清潔	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	12. 16日地板有洞，蟲鼠侵入之路徑	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	13. 16日調理桌髒污未清理	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	14. 22日冰箱未整理分區分類置放	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	15. 29日稽查熟食砧板污垢發黴，餐商說要處理掉	<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. 8日稽查現場調理好之熟食未加蓋	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 8日稽查工作區待調理食材未加蓋	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 8日稽查工作區廢棄物未立即清除，造成現場果蠅孳生	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	4. 8日稽查現場調理好之熟食應離牆5公分	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	5. 8日稽查工作區調味料瓶口有果蠅	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	6. 8日稽查現場有未配戴合格工作服之未成年人孩童幫忙打菜收銀，要求不可請童工作業	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	7. 16日22日稽查現場廚餘桶未加蓋，造成現場果蠅孳生(4月份稽查有相同之缺失)	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	8. 16日22日稽查有未符合規定之美耐寧湯匙，要求改善	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	9. 16日稽查洗淨之高麗菜有果蠅停留	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	10. 22日拆除之外箱未放於符合衛生規定之處所	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	11. 29日稽查現場待用之甜椒有很多果蠅孳生停留，衛生不佳。要求負責人查看，老闆娘宣稱很忙沒空，其中一位員工端去水龍頭下沖一下	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	12. 29日稽查有未符合規定之美耐寧湯匙停留蒼蠅	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤

	13. 29日稽查調理好之熟食不宜置放生食推車。(工作人員應平時未特別留意) 14.	
巧麒早餐店	1. 22日稽查營業休息時，現場不應放置食材(雞蛋)	<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. 8日作業中未配戴口罩	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	2. 15日17日未登錄食材	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
	3. 22日作業人員服裝未符合GHP規定	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input 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 108.6.5 單位主管：

衛生保健組 高淑芳
0616070

學務長：

林永昇
108.6.26

敬會 總務處：

技正 彭慶禮

技師 王洪中
06261500

總務長 曾坤祥

1. 二坪校區自助餐區將於暑假開始新的攤而進駐(塔祥餐飲)，原自助餐區的營運將接近尾聲，從種種稽核狀況較之前退步很多，衛保組持續追蹤。

2. 上述涉及職業倫理，於暑假期間衛保組規劃未來在餐飲在職教育內容，將攤商進場退場規範與機制列入研習內容。

3. 陽光綠蔭美食坊加強宣導以引之改善。

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』



108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
蓮莊餐飲	1. 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	1. 油炸油簡易檢測游離脂肪酸 2%。 2. 留樣不足 200gm。	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善, 當日換油 <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	尚無發現不符合 GHP 事項	
伊品食堂	1. 小豆乾丁過氧化氫簡易檢測陽性	<input checked="" type="checkbox"/> 辦理退貨 <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. 餐碗澱粉殘留陽性	<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	尚無發現違反GHP事項。	
景觀餐廳 (伊甸園餐食)	1. 天花板積垢、多處蜘蛛結網。	<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
0607

單位主管：

衛生保健組 高淑芳
06130807

學務長：

林永昇

108. 6. 26

敬會總務處：

技正 彭慶澄

06261500

總務長 曾坤祥

1. GHP (Food Good Hygienic Practices) 食品良好衛生規範」乃衛福部依「食安法」的製訂食品業者須遵守的作業規範。

2. 本校油炸油簡易檢測乃使用「SM 油質老化試紙」，當炸油的酸價升高，色帶顏色會從藍色轉為黃色，變色超過6%之格，即建議換油，若入麵食檢測值為2%，代表變色為3格。

3. 有些業者為增加豆製品的賣相而延長銷售時間，會使用「過氧化氫」(即雙氧水)，長期食用多傷腸胃。

4. 上述缺失續追蹤。