

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

學務處
108.12.09
收

108年11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. 部分食材未標示入庫日期 2. 外包裝(紙箱、尼龍袋)入庫 3. 免費冰冬瓜茶 10°C，不符合【食品良好衛生規範準則】冷藏食品應保存於 7°C 以下凍結點以上。 4. 私人物品置於烹調區。	■已退貨□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 ■放置置物籃內□未改善■持續追蹤
老八麵食	1. 部分食材未標示入庫日期	■已改善□未改善■持續追蹤
寶珠姐美食坊	1. 一位工作人員未著淡色工作服 2. 11.30 起結束營業。	■已改善□未改善■持續追蹤
伊品食堂	1. 冷凍庫貯存壅擠超量 2. 食材之外包裝帶入作業區冷藏庫	■已改善□未改善■持續追蹤 ■已改善□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. 11.4配膳區上方燈罩積垢、烘碗機旁桌面積垢、蒸飯鍋體沾黏前一營業日飯粒。 2. 11.22餐具回收桶積垢	■已改善□未改善■持續追蹤 ■已改善□未改善■持續追蹤
Shaking 飲料	1. 11.4臥式冰櫃檯面未整理清潔 2. 11.1-11.10食材登錄平台未完成 3. 11.11個人食物放置作業區、 食材未標示入庫日期	■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. 11.22磁盤澱粉殘留陽性、秤料磅秤積垢、水溝積留前一營業日未清掃之污垢。 2. 11.29大湯鍋及置物架檯面積垢、回收由承裝桶上方浮油未處理及下方承接盤積垢。	■已改善□未改善■持續追蹤 ■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 1205/1500

單位主管：衛生保潔組 組長 高淑芳 1206140

學務長：學生事務長 林本炫

敬會總務處：採購保管組 代理組長 陳俊州

108.12.09

總務長 曾坤祥 1081213

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』 共 2 頁



108年11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. 14日作業人員未配戴口罩及髮帽 2. 28日稽查作業區有紙箱未及時清除 3. 11日及27日未登錄食材資料 4. 28日稽查抹布長期使用髒污 5. 7日現場有昨天留下的垃圾，每天下班時，垃圾要清除	<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 checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
脆多汁滷味	1. 14日稽查截油槽未清理 2. 半成品販售未達冷藏7度以下 3. 展售之半成品豆腐有頭髮	<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
陽光綠意美食坊	1. 14日及22日炸油游離脂肪酸檢查試紙變色超出2格，不符合食品安全規定 2. 14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 3. 7日14日22日及28日稽查截油槽未依規定每週清理 4. 7日14日及22日稽查收銀櫃枱混滑髒污 5. 22日及28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. 28日稽查食材未加蓋，增加污染風險 7. 28日稽查紙箱未清除 8. 7日14日及22日稽查時土司、漢堡皮未有製造日期，且已發霉	<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 <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
彭爸麵食館	1. 7日稽查打菜人員未配戴口罩 2. 作業之菜單標示牌髒污 3. 16日未登錄食材資料 4. 分裝之調味品未標示品名 5. 28日抽油煙機有油污未清潔	<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 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
茗祥自助餐	1. 熟食區未標示明顯之標示 2. 水槽上不可置放化學清潔用品 3. 半成品應加蓋，避免異物掉落之風險	<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 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. 垃圾應每日清除，不可置放現場造成病媒侵入之風險 2. 稽查進貨時物料半成品，存放不當。 3. 進貨時，食材未寫上進貨日期分區分類存放 4. 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. 7日稽查截油槽未清理 2. 14日稽查進貨冷凍食材應立即妥善分類入庫 2. 稽查時器具置放之庫房未清理	■ 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
<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 108.11.30 單位主管：

學務長：

張慈軒

林本炫

敬會 總務處：

代理校長 陳俊州

1206140
 12月11日將召開二坪學務與教務部協視的行前會議，
 集合所有二坪攤商建立共視。

學生事務長 林本炫

108.12.09

總務長 曾坤祥