

# 國立聯合大學

## 98 年 11 月份餐飲衛生稽核報告

廠商名稱	檢 查 紀 錄	備 註
香谷名家 (中式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員穿戴工作衣帽、口罩；地面乾淨。</li> <li>2. 抽風機要清洗要維持乾淨。</li> <li>3. 乾料區食材置放整齊分類清楚。</li> <li>4. 更換濾心並記錄。</li> </ol>	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐具油脂殘留物檢測合格。</li> <li>2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>3. 食品原料與成品分別妥善保存放置。</li> <li>4. 料理台凌亂，請盡速清理整齊。</li> </ol>	
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定期檢測油脂老化-合格。</li> <li>2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>3. 11/2 衛生局複查 10/22 稽核缺失處皆以改進。</li> <li>4. 炒菜區地板溼滑，熟食未加蓋、菜重疊置放，立即處理改進。</li> <li>5. 食材有效日期標示不清，冷藏火鍋料區溫度過高，請改善。</li> <li>6. 濾心過期未換，立即處理改進。</li> </ol>	
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定期檢測油脂老化-合格</li> <li>2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>3. 11/2 衛生局複查 10/22 稽核缺失處皆已改進。</li> <li>4. 地板溼滑，抽油煙機要加以清洗。</li> </ol>	
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定期檢測油脂老化-合格</li> <li>2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>3. 處理熟食人員未戴口罩及手套；熟食菜餚上菜前未覆蓋。</li> <li>4. 炒菜區地板溼滑，熟食未加蓋。</li> <li>5. 11/2 衛生局複查 10/22 稽核缺失處皆已改進。</li> </ol>	
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定期檢測油脂老化-合格</li> <li>2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>3. 11/2 衛生局複查 10/22 稽核缺失處皆已改進。</li> <li>4. 抽風機髒、油 請加以清洗。</li> <li>5. 販賣區加熱系統未開。</li> </ol>	

草本一族	1. 使用水，濾心需更換並記錄。 2. 冷藏飲品皆加蓋。 3. 建議增加多種新鮮水果販賣。	
------	---	--

以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。

- ◆學校增設一家愛波飲樂輕食館於 11/20 開幕已先前告知餐飲衛生需依合約規定執行，稽核人員不定期前往稽核。
- ◆衛生局於 11/2 衛生局複查 10/22 稽核缺失處皆已改進，紀錄表存查。
- ◆公告上網填寫「餐飲衛生服務品質」問卷調查結果，及廠商對意見反應的答覆，
- ◆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如附件

學務長：

單位主管：

檢查人員：