

98 年 3 月份餐飲衛生稽核報告

- 3/03—自助餐廚房光線不足，地板需加強清潔。請加強動線規劃污物區與清潔區劃分清楚避免交互感染；工作人員穿戴工作服。
伊甸香條理場所凌亂、地面濕滑。
阿桂速食快餐地面濕滑、儲放冰箱內食物未分類。
- 3/05—自助餐脂肪性殘留物檢測合格
荷香園脂肪性殘留物檢測合格
阿貴麵食脂肪性殘留物檢測合格
伊甸香脂肪性殘留物檢測合格
- 3/11—同學抱怨每到午餐時動線亂、擁擠，影響食慾。
- 3/13—2/27-邱同學中午購買自助餐，菜餚（肉片）有異物而損及同學用餐權益，業經雙方同意和解，和解調條件如附件。
- 3/18—辦理上網填寫「餐衛生服務品質滿意度問卷調查」
期程 3 月 18 日 9：00 至 4 月 2 日 17：00 開放全校教職員工學生填問卷。
自助餐澱粉殘留物檢測合格。
荷香園澱粉殘留物檢測合格。
伊甸香澱粉殘留物檢測合格。
阿貴麵食澱粉殘留物檢測合格。
- 3/20—伊甸香鐵罐裝食品開封後未換容器直接放在箱內，放置調味料架之塑膠板髒污。
荷香園地面乾淨清潔；工作人員穿戴工作服。
香谷名家地板、天花板乾淨、作業區乾淨整齊、工作人員穿戴工作服及配戴名牌。
- 3/25—自助餐清潔劑（ABS）殘留物檢測合格
荷香園清潔劑（ABS）殘留物檢測合格
阿桂速食清潔劑（ABS）殘留物檢測合格
阿貴麵食清潔劑（ABS）殘留物檢測合格
伊甸香活力早餐清潔劑（ABS）殘留物檢測合格
- 3/27—自助餐熱水清洗碗盤、烘乾、消毒依標準作業執行。
草本一族冰箱食材加蓋，紀錄濾心更換時間。
阿貴麵食冰箱門把油污沒清除。
- 3/31—自助餐油脂老化檢測合格。
荷香園油脂老化檢測合格。
阿貴麵食油脂老化檢測合格。

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。

學務長：

單位主管：

檢查人員：