

# 國立聯合大學

## 98 年 10 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. 冷凍庫食材分類，包覆。</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. 餐具澱粉殘留物檢測合格。</li> <li>2. 飲料桶直接放置於地面上；掃把置於鍋邊。</li> <li>3. 蔬菜與廚餘未分開置放。</li> <li>4. 濾心更換無紀錄，且顏色已變黃。</li> <li>5. 熟食食材重疊放置並靠牆。</li> <li>6. 刀具直接放置於生食蔬菜盤內。</li> <li>7. 冷凍冰箱-3°C，紙箱未去除。</li> </ol>	
阿貴麵食小館	<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. 濾心更換有紀錄 8/23。</li> <li>4. 抽油煙機乾淨清潔。</li> <li>5. 冰箱內麵條放置過滿。</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. 地板鋪厚紙板，請確實刷洗乾淨維持地面乾燥。</li> <li>4. 食材均有架高，建立源頭管理。</li> <li>5. 衛生局 10/6 抽驗便當乙個微生物；小黃瓜 300g 檢驗農藥殘留</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. 濾心更換有紀錄 9/11。</li> <li>4. 炸油用台糖大豆沙拉油建議專門油炸之食用油。</li> <li>5. 10/6 衛生局抽驗便當乙個檢驗微生物；茄子、韭菜、莧菜各 300g 檢驗農藥殘留。</li> <li>5 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>6. 部分鍋子直接放至地面；抽油煙機有滴油情形，而熟食放置其下。</li> <li>7. 10/22 複查食品衛生稽查-大腸幹菌群超過衛生標準，衛生局開立限期改善單請於 10/31 前改善完成。</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. 10/6 衛生局抽驗便當乙個檢驗為生物；西洋芹 300g 檢驗農藥殘留。</li> <li>4. 濾心 9/30 更換第一、二道。</li> <li>5. 生菜置於配膳區；鍋子置於地面未架高。</li> <li>6. 生熟食混放未區隔。</li> <li>7. 10/22 複查食品衛生稽查-大腸幹菌群超過衛生標準，衛生局開立限期改善單，請於 10/31 前改善完成。</li> </ol>	
草本一族	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用水，濾心器更換並記錄。</li> <li>2. 地面乾淨清潔，紗窗確實使用。</li> <li>3. 冷藏飲品皆加蓋。</li> <li>4. 建議增加多種新鮮水果販賣。</li> </ol>	
<p>以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆衛生局於 10/9、10/22 派員至餐廳稽核，紀錄表已存查。</li> <li>◆草本一族提供價值 1500 元溫馨飲品卷。</li> <li>◆10/1 至 10/27 辦理上網填寫「餐飲衛生服務品質」問卷調查，各廠場商提供價值 2000 元餐券；7-11 提供 2000 元 7-11 禮券。</li> <li>◆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。</li> <li>◆衛生管理檢查紀錄表如附件</li> </ul>		

學務長：

單位主管：

檢查人員：