

98 年 4 月份餐飲衛生稽核報告

4/02—3 月 18 日至 4 月 2 日辦理上網填寫「餐衛生服務品質滿意度問卷調查」
統計結果如附件，並已公告週知。

4/06—草本一族更換濾心、地面乾淨。

4/07—聯大餐廳業者響應經濟寒冬、餐券溫情送暖活動 4 月份溫馨餐卷於 4/7 日全部送出共
計 24 人領取每人領取 10 張。

4/09—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。
阿桂速食油脂老化檢測合格。
伊甸香油脂老化檢測合格。

4/10—伊甸香調理區很凌亂。

4/14—針對餐飲問卷同學反應意見，彙整轉交給廠商業者，本組加強督導稽核改善其缺失。

4/16—自助餐調理區地面濕、油。當餐蔬菜類要當餐就處理完，不可以隔餐再出現。
倉庫區需加強物品歸類，廚工衣物不要隨意亂置放，要規畫置物櫃置放區。
油炸食物要用專用高溫炸油，不能用一般食用沙拉油來油炸食物。

4/20—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

4/22—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。

4/28—香谷名家全體員工工作時，衣帽穿戴整齊清潔、帶口罩；紗窗保持清潔乾淨。
阿桂速食快餐請加強工作人員的態度，食物給的量要一致，不要有時多、有時少。

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：