

國立聯合大學

98年9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"> 1. 檢查倉庫-整齊分類擺放；廚房地板保持乾燥清潔。 2. 工作人員穿戴工作衣帽，口罩整齊乾淨；廚工四人，體檢四張， 慾增聘工作人需先行體檢合格才可入用。 3. 冷凍(藏)庫門把油污，請擦拭乾淨。 4. 冰箱要除霜，以免影響溫度。 	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查食材，熱狗過期(有效日期為 98/07/15)雞排包裝沒標示有效日期。 2. 置物架、電燈開關、桌面請擦拭乾淨；調理台凌亂。 3. 廚房地板刷乾淨後請拖乾。 4. 工作人員配戴名牌(姓名字跡太小)，建議字跡放大。 	將過期食材照相存證轉知事務及採購組並發文警告乙次。
阿貴麵食小館	<ol style="list-style-type: none"> 1. 門把、冷凍(藏)冰箱門把油膩，請擦拭乾淨。 2. 冷藏冰箱溫度過高，食物請歸類置放整齊 3. 工作人員穿戴工作衣帽，戴口罩要確實遮住口鼻；調理食品時請勿交談。 4. 地板保持乾燥清潔，抽油煙機清潔須再加強。 	
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用水，濾水器更換並記錄；地板溼滑油膩，請刷乾淨後保持乾燥。 2. 調味料(黑胡椒粉)過期(有效日期 98/08/23) 3. 食物放置過多(超過容器的高度) 4. 刀具、砧板生熟食友分開使用，並置放 5. 門把、冷凍(藏)冰箱門把油膩，請擦拭乾淨。 	將過期食材照相存證轉知事務及採購組並發文警告乙次
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍冰箱-17°C，食物請分類擺放，置放於冷藏冰箱內的食物請用透明膠膜覆蓋；菜籃疊放。 2. 倉庫請確實整理乾淨，裝置食材容器要擦拭乾淨並標示清楚 3. 廚房內的置物架上調味品請擺放整齊，使用期限標示不清，不要繼續使用；紅茶包已過期(解釋自己喝的)。 4. 排水消毒每天要確實清洗乙次。 	
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 剛進貨食材不可直接放至地上，要架高離地面5公分。 2. 地板有些溼滑，請刷乾淨後擦乾。 3. 工作人員穿戴工作衣帽，戴口罩要確實遮住口鼻。 4. 刀具、砧板生熟食友分開使用，並置放。 5. 食品包裝上要有製造日期和有效日期之標示。 	

草本一族	1. 使用水，濾水器更換並記錄 2. 地面乾淨清潔，紗窗確實使用 3. 冷藏飲品皆加蓋	
<p>以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。</p> <p>◆於開學前 9/2 特聘謝衣鵬營養師對餐廚工作人員辦理餐廚衛生講習。</p> <p>◆於開學前各攤位餐廚工作人員依規定辦理廚工各項目之體檢，將體檢報告交至衛保組備存。</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如附件</p>		

學務長：

單位主管：

檢查人員：