

國立聯合大學

98 年 12 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. 工作人員穿戴工作衣帽、口罩。 2. 冷凍(藏)庫門把，請擦拭乾淨；食材分類放置。 3. 地面乾淨整齊，動線流暢。 4. 更換濾心並記錄。 	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具脂肪殘留物檢測合格。 2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。 3. 餐具脂肪殘留物檢測合格。 	
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢測油脂老化-合格。 2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。 3. 餐具脂肪殘留物檢測合格。 4. 地面濕滑，請改善且維持清潔乾淨。 	
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢測油脂老化-合格 2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。 3. 餐具脂肪殘留物檢測合格。 4. 地板溼滑，抽油煙機每天要清洗，維持清潔。 	
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢測油脂老化-合格 2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。 3. 餐具脂肪殘留物檢測合格。 4. 工作人員戴口罩及手套；生、熟食菜餚分開放置。 5. 炒菜區地板溼，請維持乾燥清潔。 	
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定期檢測油脂老化-合格 2. 餐具澱粉殘留物檢測合格。 3. 抽風機清洗乾淨。 	
愛波飲樂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 地面黏，垃圾桶未加蓋。 2. 工作人員指甲過長配戴飾物，無戴口罩、頭巾，請依餐飲衛生管理檢查表規定執行。 3. 食物直接放置地面，濾心汙穢並無更換。 4. 食材(起司)過期；部分食材未標示有效日期。 5. 餐飲衛生稽核小組於 12/10 前往稽核，所見缺點於 12/17 日前改善，稽核小組再複檢，若仍未改善，將發函、罰款處置；12/10、12/17 檢查記錄表詳如附件。 	愛波為新進駐廠商，餐飲衛生安全會加強督促並限定時間內要求改善，一切仍依合約條款規定執行。

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。	
<p>以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。</p> <p>◆學校增設一家愛波飲樂輕食館於 11/20 開幕已先前告知<u>餐飲衛生</u>需依合約規定執行，稽核人員不定期前往稽核。</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：