

99 年 3 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. 供膳人員應戴手套 2. 冰箱結霜多，需除霜，以確保冷藏冷凍低溫 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |
| 伊甸香 (西式早餐) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用中的物料盡量遠離窗戶口，避免汙染。 2. 垃圾桶與食材依規劃位置置放。 3. 澱粉殘留物、脂肪性殘留檢測合格。 4. 收音響櫃子、木櫃灰塵堆積需常擦拭，保持乾淨 5. 3 月份開始於 11:00~12:00 販賣蔬果。 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |
| 阿貴麵食小吃 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測油脂老化-合格。 2. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、清潔劑殘留物、油脂老化檢測合格。 3. 洗菜之洗槽內壁有汙垢需洗菜前將水槽清洗乾淨。 4. 冰箱雜亂，生、熟食要分開置放。 5. 櫃檯之木頭置花瓶、廢電池區檯面要拭差擦乾淨 6. 地面濕滑。 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |
| 阿桂速食快餐 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、清潔劑殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 洗水槽雜亂、地板積水、供膳人員未戴手套、菜重疊置放，部份分裝食材未標示有效日期、要求即時改善。 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |
| 茗詳自助餐 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、清潔劑殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 冷藏冰箱內覆蓋食品要用透明膠膜覆蓋不要用有色袋覆蓋;供膳人員未手套，要求立即改善。 4. 炒菜區地板溼滑，應保持乾燥要求立即改善。 5. 教師區的窗簾、維簾需清洗。 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |
| 荷香園素食 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 食材直接放在地面上，垃圾桶未加蓋，工作人員指甲要修剪菜加熱器沒關，要求立即改善。 3. 冰箱內部份食材未標示有效日期(如火腿丁、番薯、花生)，要求即時改善。 4. 櫃檯之木頭置喇叭櫃，要常擦拭以避免積灰塵。 | 3/3 稽核小組檢察其缺失於 3/29 日複查已改善合格 |

| | | |
|--|--|--|
| 草本一族 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 使用水，濾心更換並記錄。 2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 3. 牛奶使用要依循先進先出之原則。 4. 增加新鮮水果販賣。 | |
| 愛波茶飲 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 拖地後廢水要盡速處理；地板要維持清潔。 2. 有效日期正確標示清楚 | |
| 生活雅集 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員未穿戴口罩、頭巾。 2. 冰箱內要置放溫度計，便利監控冰箱內溫度。 3. 垃圾桶要加蓋。 | |
| <p>以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。</p> <p>◆寒假期間以輪值方式提供早、午餐之供應。</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：