

99 年 11 月 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. 更換濾心並記錄。 	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具清潔劑殘留物、檢測合格。 4. 生熟食置放要規劃清楚，避免交叉汙染。 	
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具清潔劑殘留物、油脂老化檢測合格。 4. 冰箱清潔請加強，並分類置放。 	已告知廠商要求改善。
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 2. 檢測餐具脂肪殘留物、油脂老化檢測合格。 3. 檢測餐具清潔劑殘留物、檢測合格。 4. 廚房部分地板溼滑，經建議後已立即改善 5. 工作人員請確實穿戴工作衣帽、口罩。 	已告知廠商要求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 自助餐供應時間建議由 11AM~2PM 請在餐廳內張貼佈告用餐時間。 2. 販賣飲料的杓子，要另外置放不要直接放在冰桶內。 3. 廚房環境要加強清潔，清潔劑置放處要固定。 	已告知廠商要求改善。
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具清潔劑殘留物、檢測合格。 4. 廚房油炸區地板溼滑，經建議後已立即改善 5. 冷藏冰箱內放置食物要加蓋。 6. 加熱保溫食品不得低於 65°C 	已告知廠商要求改善。
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 灶面、抽油煙機要保持清潔。 2. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具脂肪殘留物、油脂老化檢測合格。 4. 檢測餐具清潔劑殘留物、檢測合格 	已告知廠商要求改善。
草本一族	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用 RO 水，濾心更換並記錄。 2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 3. 販賣新鮮水果 	
愛波茶飲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 2. 11/12 水管裂，漏水，已連絡廠商處理 11/15 已完善處理。 	已告知廠商要求改善。

生活雅集	1. 工作人員穿戴口罩、頭巾 2. 環境維持乾燥清潔。	
------	--------------------------------	--

以上稽核之缺已告知廠商需即期改善。

◆配合「學校健康促進計畫」活動，衛保組於開學前提供健康飲食衛教宣導相關資訊，置放於餐桌上，利於用餐時可吸取相關知識。

◆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。

◆衛生管理檢查紀錄表如附件。

學務長：

單位主管：

檢查人員：