

# 99 年 4 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"> <li>1. 完整暢通之排水系統，地面清潔乾燥。</li> <li>2. 冷凍、冷藏冰箱乾淨清潔，溫度保持冷藏 7°C 以下冷凍-18°C 以下，生食、熟食分開貯存。</li> </ol>	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食物調理區凌亂，請加強整理。</li> <li>2. 灶面、抽油煙機及地面請保持完整清潔。</li> <li>3. 盛夾食物用具要分開放置。</li> <li>4. 冷凍食材未分類，請改善。</li> <li>5. 廚師工作服請勿掛在食材架上。</li> <li>6. 衛生局 4/12 前來稽核抽驗炒麵，檢驗微生物。</li> <li>7. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、清潔劑殘留物檢測合格。</li> </ol>	衛生局所抽驗項目已通知皆符合標準
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材.湯桶直接放置地面上。</li> <li>2. 地面油膩施滑，要加強清潔。</li> <li>3. 洗水槽牆壁汙漬，請清除乾淨。</li> <li>4. 衛生局 4/12 前來稽核抽驗豆腐皮-簡易過氧化氫檢測為陰性</li> <li>5. 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。</li> </ol>	衛生局所抽驗項目已通知皆符合標準
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 已清洗食材重疊放置，請改善。</li> <li>2. 地面油膩濕滑，請加強清潔。</li> <li>3. 衛生局 4/12 前來稽核抽驗菜餚檢驗微生物。</li> <li>4. 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。</li> </ol>	衛生局所抽驗項目已通知皆符合標準
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 烹煮區與由炸區地板溼滑，請改善。</li> <li>2. 乾料庫內食材置放未離牆，裝置粉類之食材蓋子有汙漬。</li> <li>3. 衛生局 4/12 前來稽核抽驗菜餚檢驗微生物。</li> <li>4. 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</li> <li>5. 水管破裂已填寫補修申請單，營繕組處理中。</li> </ol>	衛生局所抽驗項目已通知皆符合標準
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 盛具不可直接放置在食物內。</li> <li>2. 地板溼滑、青菜重疊放置、食材質皆放置地面上。</li> <li>3. 衛生局 4/12 前來稽核抽驗菜餚檢驗微生物、大豆乾簡易過氧化氫檢測為陰性。</li> <li>4. 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</li> </ol>	衛生局所抽驗項目已通知皆符合標準
草本一族	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用水，濾心更換並記錄。</li> <li>2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。</li> <li>3. 販賣新鮮水果</li> <li>4. 地板潮濕請改善。</li> </ol>	

愛波茶飲	1. 地板要維持乾燥清潔。 2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。	
生活雅集	環境維持乾淨清潔。	
<p>以上稽核之缺已告知廠商需即期改善。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆利用清明節連續假期完成清洗水塔作業。</li> <li>◆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。</li> <li>◆衛生管理檢查紀錄表如附件。</li> </ul>		