

99 年 2 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)	1. 工作人員穿戴工作衣帽、口罩；環境整潔。 2. 發粉有效日期不清。已告知業者改善，業者訴往後驗收食材特別注意有效日期標示。	要求改善
伊甸香 (西式早餐)	1. 全體員工工作時衣帽穿戴整齊清潔 2. 冷藏冰箱，食材放置不要超過八分滿且要定期除霜。 3. 地面請保持乾燥清潔。	要求即時改善
阿貴麵食小吃	1. 地面濕滑，請保持乾燥清潔。 2. 冰箱髒；已告知即時擦拭清洗乾淨。	要求改善
阿桂速食快餐	1. 地面濕滑，請保持乾燥清潔。	要求改善
茗詳自助餐	1. 原物料放置地面、地面濕滑，環境清潔要加強。 2. 供膳人員未戴口罩及手套，要求馬上改善。 3 料理作業區燈光暗。	要求改善
荷香園素食	1. 食材直接放置地面上。 2. 作業區有點凌亂，要求盡速調整。	要求改善
愛波飲樂	製冰機內不可置放冰勺，要另外置放。	即時改善
草本一族	1. 使用水，濾心更換並記錄。 2. 紗窗維持乾淨清潔。工作人員穿戴口罩、頭巾。 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>◆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：