

# 99 年 5 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. 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> <li>2. 工作人員穿戴工作衣帽、口罩。</li> <li>3. 更換濾心並記錄。</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. 所負責之公共區域之桌面，請隨時保持完整清潔。</li> <li>3. 全體員工工作時，衣帽穿戴整齊清潔。</li> <li>4. 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>	已告知廠商要求改善。
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材不可直接放置地面上需墊高至少離地 5 公分。</li> <li>2. 冰箱冷藏冰箱食物要分類置放，冰箱要加強清潔。</li> <li>3. 餐具要妥為存放，防止汙染。</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>	已告知廠商要求改善。
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 盛具不可直接放在調理之食料內。</li> <li>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。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理場所光度不夠明亮，請改善。</li> <li>2. 地面之清潔請加強。</li> <li>3. 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>4. 水管破裂已自行補修。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請加強所分配之公共區域之清潔。</li> <li>2. 灶面之清潔請加強。</li> <li>3. . 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>	已告知廠商要求改善。
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> </ol>	
愛波茶飲	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 環境要維持乾燥清潔。</li> <li>2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
生活雅集	環境維持乾淨清潔。	

以上稽核之缺已告知廠商需即期改善。

◆配合 6/2 教育部至本校訪視「學校健康促進計畫」活動進行之成效，餐廳業者利用 5/29.30 日全面加強清潔工作，衛保組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：