

99 年 12 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. 檢查倉庫-整齊分類擺放；廚房地板保持乾燥清潔。 2. 工作人員穿戴工作衣帽，口罩整齊乾淨。 3. 冷凍（藏）庫門把油污，請擦拭乾淨。 4. 冰箱要除霜，以免影響溫度。	
伊甸香 (西式早餐)	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. 置物架、電燈開關、桌面請擦拭乾淨；調理台凌亂。 5. 工作人員配戴名牌。	
阿貴麵食小吃	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. 調理食品時請勿交談。 5. 廚房地請保持乾燥，若用紙板墊地，要每天更換。	
阿桂速食快餐	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. 食物放置過多（超過容器的高度）	
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 自助餐供應時間建議由 11AM-2PM 請張貼用餐時間 2. 販賣飲料的杓子，要另外置放不要直接放在冰桶內。	
茗詳自助餐	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. 廚房部分地板溼滑，排水消毒每天要確實清洗乙次。 5. 倉庫請確實整理乾淨，裝置食材容器要擦拭乾淨。	告知廠商要求改善。
荷香園素食	1. 販賣區加熱系統不得低於 65℃。 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。	告知廠商要求改善。
草本一族	1. 使用水，濾心更換並記錄。 2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 3. 冷藏飲品皆加蓋；販賣新鮮水果。	
愛波茶飲	1. 環境維持乾燥清潔。 2. 工作人員請確實穿戴口罩、頭巾。	

	3. 使用水，濾心更換並記錄。	
生活雅集	1. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 2. 環境四週維持乾燥清潔。 3. 請多微笑。	
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：