

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)	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<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. 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	<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. 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	<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. 食物放置過多（超過容器的高度） 	
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	<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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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：