

100 年 10 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. 環境乾淨、乾燥。 2. 供膳人員均有戴口罩、手套。	
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. 廚房地板請勿鋪設紙板。 4. 工作場所包括廚房紙箱請清除。	已告知廠商要求改善。
彭爸麵食	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. 環境整潔、動線良好。	
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、檢測合格。 3. 10 月 25 日衛生局前來稽核紀錄如下： 一、供膳人員口罩請確實罩住口鼻。 二、冰箱物紙箱入庫、生熟食未分區擺放且有蟑螂一隻，請確實做好病蟲防治。 三、地板濕滑。 四、調味料均未加蓋。	已告知廠商要求改善，擇日再複查。
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 廚房內使用中垃圾桶、廚餘桶未加蓋，經提醒後已立即改善 2. 地板有積水，經提醒後已立即改善。	
茗詳自助餐	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. 10 月 25 日衛生局前來稽核，紀錄如下： 一、工作人員均有戴帽子、口罩(請確實罩住口鼻) 二、冷凍-16°C(建議-18°C)，食材應分類放置，物紙箱入庫 三、冷藏 12°C(建議 2~6°C)，食材應覆蓋。 四、洗滌區對外之紗門未密合縫。 五、工作人員的鞋子應設專區擺放，物置於廚房及食材旁。 六、勿使用鋁鍋，請改用不銹鋼器具。 七、工作場所包括廚房紙箱請清除。	已告知廠商要求改善，擇日再複查。
荷香園素食	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. 供膳人員應戴口罩、手套。	已告知廠商要求改善。
草本一族	1. 工作人員穿戴口罩、頭巾。	

愛波茶飲	1. 環境應維持乾燥清潔。 2. 工作人員穿戴口罩、頭巾。 3. 濾心更換後應確實記錄。 4. 濃縮果汁保存期限應標示清楚。	已告知廠商要求改善。
聯大景觀餐廳	1. 廚房內垃圾桶未加蓋，經提醒後已立即改善 2. 地面應保持清潔乾燥。	
<p>以上稽核之缺已告知廠商需即期改善。</p> <p>◆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。</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：