

100 年 3 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. 供膳人員穿戴手套口罩帽子 2. 冰箱結霜多，需除霜，以確保冷藏冷凍低溫 3. 調理區環境乾淨清潔。 4. 餐點口感可再加強。 	
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 垃圾桶與食材依規劃位置置放。 2. 澱粉殘留物、脂肪性殘留檢測合格。 3. 作業區、調理區之周圍環境要加強整理且保持乾淨。 4. 飯匙請勿放置於飯桶內，避免汙染。 	已改善
阿貴麵食小吃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測油脂老化-合格。 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。 3 垃圾過多時請立即處理，勿堆積太久。 4. 已洗過的食材勿重疊放置，廚餘桶請加蓋，已要求立即改善。 	已改善
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 食材請勿重疊放置，經建議後已立即改善。 3. 配合學校推蔬果 5.7.9 防癌計劃販賣健康餐盒。 	
阿桂快餐 (八甲校區)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 垃圾請確實分類打包，廚餘桶請確實加蓋。 2. 食材勿直接放置於地面，盛具勿放在食材內，資源垃圾請確實分類。 	已改善
茗詳自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 炒菜區地板溼滑，應保持乾燥要求立即改善。 3. 已洗過的食材勿重疊放置，要求立即改善。 4. 配合學校推蔬果 5.7.9 防癌計劃販賣健康餐盒。 	已改善
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢測餐具澱粉殘留物、脂肪殘留物、油脂老化檢測合格。 2. 食材直接放在地面上，垃圾桶未加蓋，工作人員指甲要修剪 菜加熱器沒關，要求立即改善。 3. 櫃檯之木頭置喇叭櫃，要常擦拭以避免積灰塵，要求即時改善。 4. 要求地板撤除加墊紙板。 	已改善
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. 配合學校推蔬果 579 防癌計劃，販賣新鮮水果拼盤組合。 	

愛波茶飲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員請依照規定確實穿戴手套、帽子。 2. 將豆花放涼過程仍須加蓋，以免灰塵進入。 3. 發現一食品原料上有限期限標示不清，已請店家立即回收停用 4. 儲藏架下為清潔死角，請加強清潔。 	已改善
生活雅集	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍櫃冷凍溫度不夠低(檢查時為-12)。 2. 調理人員請依規定穿戴帽子、口罩。 	冷凍櫃溫度 已改善
<p>以上稽核之缺失已告知廠商需即期改善。</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>		

檢查人員：

單位主管：

學務長：