

# 100 年 9 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. 工作人員穿戴工作衣帽、口罩。 2. 更換濾心並記錄。	
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。	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. 作業區保持乾淨清潔。	
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. 廚房部分地板溼滑，經建議後已立即改善	
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. 預備用食材直接放置於地面，經提醒後已加高至標準高度 5 公分以上。	
茗詳自助餐	1. 調理場所光度不夠明亮，請改善。 2. 地面之清潔請加強。 3. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 4. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。	已告知廠商要求改善。
荷香園素食	1. 請加強所分配之公共區域之清潔。 2. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。	已告知廠商要求改善。
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。	
愛波茶飲	1. 環境維持乾燥清潔。 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	
<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：