

101 年 11 月份餐飲衛生稽核報告

廠商名稱	檢 查 紀 錄	備 註
台灣味複合早午餐	1. 應注意冰箱清潔且食品放置不超過八分滿。 2. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 3. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。	已告知廠商要求改善。
伊甸香 (西式早餐)	1. 應注意區分料理台及工作台，經提醒後已立即改善。	
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、檢測不合格。 3. 環境整潔，動線規畫良好。	已告知廠商要求改善。
阿桂速食快餐	1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測不合格。 2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。 3. 還未裝設食品保溫設備	已告知廠商要求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 供膳人員應戴手套。 2. 應密蓋廚餘桶。	已告知廠商要求改善。
茗祥自助餐	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. 地面不應鋪設紙板。 4. 地面濕滑	已告知廠商要求改善
荷香園素食	1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測不合格。 2. 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. 工作人員均穿戴口罩、頭巾。 2. 垃圾桶應密蓋，經提醒後已立即改善。	
愛波茶飲	1. 工作人員應穿戴口罩、頭巾及手套。 2. 地板濕滑，積水嚴重。 3. 濾心更換應確實記錄，並定期更換。	已告知廠商要求改善。
聯大景觀餐廳	1. 調理包裝人員應戴口罩及手套。 2. 垃圾、廚餘桶應密蓋。 3. 須注意地面清潔乾燥。	已告知廠商要求改善。

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：

學務長 張建成

單位主管：

衛生保健組長 高淑芳

檢查人員：

技衛助理員 涂麗月