

# 101 年 10 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應注意冰箱清潔且食品放置不超過八分滿。</li> <li>2. 應注意地板清潔。</li> <li>3. 調理之器具與容器應妥善存放，不應放置地板。</li> <li>4. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。</li> <li>5. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 備用食品應妥善存放，並注意保鮮，防止汙染。</li> <li>2. 應注意區分料理台及工作台。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
彭爸麵食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。</li> <li>2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。</li> <li>3. 環境整潔，動線規畫良好。</li> <li>4. 冰箱應定期除霜，經提醒後已立即改善。</li> </ol>	
阿桂速食快餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測不合格。</li> <li>2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。</li> <li>3. 放置冰箱脂食物要分類並保持潔淨。</li> <li>4. 食品應加熱保溫。</li> <li>5. 架上的預備食品應妥善保存且密蓋。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 供膳人員應戴手套。</li> <li>2. 應密蓋廚餘桶。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
茗祥自助餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。</li> <li>2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。</li> <li>3. 地面不應鋪設紙板。</li> <li>4. 食物成品不應重疊放置，並要防止汙染。</li> </ol>	已告知廠商要求改善
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。</li> <li>2. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。</li> <li>3. 食品應加熱保溫。</li> </ol>	已告知廠商要求改善
草本一族	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員均穿戴口罩、頭巾。</li> <li>2. 環境整潔，動線良好。</li> </ol>	
愛波茶飲	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員應穿戴口罩、頭巾及手套。</li> <li>2. 地板濕滑。</li> <li>3. 濾心更換應確實記錄。</li> <li>4. 尚未繳交健康檢查資料表。</li> </ol>	已告知廠商要求改善。
聯大景觀餐廳	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房內垃圾桶未加蓋，經提醒後已立即改善。</li> </ol>	

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：

技師 涂麗月

已於協助事務採購組針對「愛波茶飲」續約(102.1.1~102.12.31)一案，  
要求①於開學前二週繳交符合規格之人員体检表。

②全部餐飲人員前參加每學期舉辦之餐飲人員在職教育。

③牆面更換紙巾、環境清潔須立即改善。

上述事項已增置於備註條款。