

101 年 1、2 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、動線良好。 2. 供膳人員均有戴口罩、手套。	
伊甸香 (西式早餐)	1. 地板請勿鋪設紙板。 2. 餐具應妥為存放。	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。	
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. 地板濕滑，經提醒後已改善。 4. 供膳人員口罩請確實罩住口鼻，經提醒後已立即改善。	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. 地板應保持乾燥，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. 供膳人員應戴手套、口罩，經提醒後已立即改善。 4. 食品原料與成品應分別妥善保存，禁止重疊放置。 5. 廚房內垃圾桶未加蓋，經提醒後已立即改善。	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. 工作人員應戴口罩。	
愛波茶飲	1. 包裝保存期限應標示完全。 2. 調理人員應確實戴手套、口罩。 3. 私人物品不應放在調理台上。	已告知廠商要求改善。
聯大景觀餐廳	1. 供膳人員均有戴口罩、手套、帽子。 2. 工作中不應飲食，經提醒後已立即改善。	

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：

單位主管：

衛生保健組
組長高淑芳

檢查人員：

高麗月

學生事務長辛錫進

03211630

1. 苗栗縣衛生局食品隊於3月13日至校抽查餐飲衛生，相關改善建議，本組將持續追蹤稽核。

2. 針對行政院消保處可能對大專院校餐廳進行查核，通知本校各系業者，即早進行相關準備，本組亦着手準備。