

101 年 9 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. 環境乾淨、乾燥。 2. 供膳人員未戴口罩、手套。 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。
伊甸香 (西式早餐)	1. 地板不可鋪設紙板。	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. 環境整潔，動線規畫良好。	
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. 放置冰箱脂食物要分類並保持潔淨。	已告知廠商要 求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 供膳人員均有戴口罩、手套。 2. 要維持冰箱清潔	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. 供膳人員應戴手套及口罩，經提醒後已立即改善。 4. 食物成品不應重疊放置，並要防止汙染。	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. 供膳人員應戴手套，經提醒後已立即改善。	
草本一族	1. 工作人員均穿戴口罩、頭巾。 2. 環境整潔，動線良好。	
愛波茶飲	1. 工作人員應穿戴口罩、頭巾及手套。 2. 地板濕滑。	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。	

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 高淑芳

檢查人員：

技師 涂麗月