

102 年 5 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. 供膳時應配戴口罩。 2. 5月10日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。	
伊甸香 (西式早餐)	1. 5月28日水槽放置垃圾，經告知後已改善。	
彭爸麵食	1. 5月7日檢查水質檢測單，未備妥。 2. 5月24日日複檢水質檢單，已合格。 3. 5月10日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。	
阿桂速食快餐	1. 5月7日未放置加熱爐，經告知後立即改善。 2. 5月28日冰箱中放至紙箱，經告知後已改善。 3. 5月10日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。	
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 5月29日冰箱放置紙箱，經告知後已改善 2. 供膳時應配戴口罩及手套。	
茗祥自助餐	1. 5月28日檢查廚房過於潮濕。 2. 供膳時應配戴口罩及手套。 3. 5月10日檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。	5/15 接獲衛生局來電告知，3/5 抽驗菠菜、空心菜，檢驗農藥殘留未合格，處置依合約處理。
荷香園素食	1. 5月15日檢查水質檢測單，未備妥。 2. 供膳食應配戴口罩。 3. 5月10日檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。	
草本一族	1. 垃圾桶應蓋密，經告知後已立即改善。	
愛波茶飲	1. 5月15日地面積水，且冰箱過於雜亂。 2. 5月29日複檢冰箱合格，地面積水不變。	
聯大景觀餐廳	1. 垃圾桶應蓋密，經告知後已立即改善。	

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：

衛生保健組長高淑芳

檢查人員：

技 術 員 涂麗月

1. 衛生局來文隨附茗祥自助餐農藥殘留文件，當由處務長、事務採購組、衛保組召開會議，要求本校餐廳所有業者每日繳交進貨單據、檢驗合格證明，並依合約罰款。
2. 衛生局來文要求業者至局說明，本校事務採購組長、衛保組長出席以瞭解調查狀況。

3. 目前蔬菜已溯源上游廠商罰款，而空心菜因茗祥自助餐所提供進貨單據相關業者資料缺漏，上游廠商亦不承認，目前仍繼續追蹤後續裁決。
4. 餐飲稽核業務將要求本校餐飲業者提供每日菜單，並定期稽核業者進貨單據。