

102 年 4 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。 2. 冰箱應定期除霜。 3. 4月26日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。 4. 5月3日複檢脂肪殘留物合格。	已告知廠商要求改善。
伊甸香 (西式早餐)	1. 地面不應鋪設紙板，經提醒後已立即改善。	
彭爸麵食	1. 4月26日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。 2. 5月3日複檢脂肪殘留物合格。 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. 4月26日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。 2. 5月3日複檢脂肪殘留物合格。 3. 4月11日14:50未裝置加熱爐保溫食品。	已告知廠商要求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	1. 地板溼滑。 2. 供膳人員應戴口罩及手套。	
茗祥自助餐	1. 4月26日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。 2. 5月3日複檢脂肪殘留物合格。 3. 地面不可鋪紙板。	已告知廠商要求改善
荷香園素食	1. 4月26日檢測餐具脂肪殘留物、檢測不合格。 2. 5月3日複檢脂肪殘留物合格。 3. 4月11日14:50未裝置加熱爐保溫食品。 4. 地板不可鋪紙板。	已告知廠商要求改善
草本一族	1. 垃圾桶需密蓋，經提醒後已立即改善。	
愛波茶飲	1. 地板溼滑。 2. 垃圾桶需密蓋，經提醒後已立即改善。	
聯大景觀餐廳	1. 垃圾、廚餘桶應密蓋，經提醒後已立即改善。	
<p>以上稽核之缺已告知廠商需即期改善。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆衛生管理檢查紀錄表如附件。</p>		

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 涂麗月
助理員