

102 年 2、3 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"> 1. 應注意冰箱食品分類。 2. 廚餘應放置桶子內並密蓋。 3. 檢測餐具脂肪殘留物、檢測合格。 4. 檢測餐具澱粉殘留物、檢測合格。 	已告知廠商要求改善。
伊甸香 (西式早餐)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應注意區分料理台及工作台，經提醒後已立即改善。 	
彭爸麵食	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 還未裝設食品保溫設備。 4. 冰箱食品放置不應超過八分滿。 	已告知廠商要求改善。
阿桂快餐 (八甲校區)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應密蓋廚餘桶，經提醒後已立即改善。 	
茗祥自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 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. 地面濕滑。 	已告知廠商要求改善
荷香園素食	<ol style="list-style-type: none"> 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. 食物成品不應重疊放置。 4. 還未裝設食品保溫設備。 5. 未繳交新進員工體檢表。 	已告知廠商要求改善
草本一族	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員均穿戴口罩、頭巾。 2. 動線規劃良好。 	
愛波茶飲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員應穿戴口罩、頭巾及手套。 2. 應注意地板清潔。 	已告知廠商要求改善。
聯大景觀餐廳	<ol style="list-style-type: none"> 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：

學務長張建忠

單位主管：

衛生保健組長高淑芳

檢查人員：

技衛涂麗月
助理賈麗月

1. 彭爸麵食、阿桂速食在澱粉殘留物曾檢測不合格，未來請標示檢查不合格日期，複檢合格日期於備註欄。

2. 針對此次疫情升温，對廠商亦進行防疫宣導，尤其是禽肉類雞鴨料理之安全，勤洗手之重要性。