|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **元智大學103年9月餐廳衛生稽查彙整表** | | |
| 餐廳 | 缺點 | 缺點改進追蹤記錄 |
| 教職員餐廳 | 1. 冰箱內多樣食材未密封保存  2. 處理水果時未戴口罩帽子及手套 | 1. 勸導後已改善 |
| 喜樂早餐 | 1. 老闆經常不戴帽子 | 1. 勸導後已改善 |
| 陶邑 | 1. 糖水未密封保存 2. 煮好的菜以菜盤盛裝後又重疊放置 | 1. 勸導後已改善 |
| 美一  A | 1. 打菜時未戴口罩 2. 冰箱內食材未覆蓋 3. 抽油煙機有油汙 | * 1. 勸導後已改善   2. 以利用周末清洗抽油煙機 |
| 美一  E | 1. 倉庫內收納桶蓋子有髒汙 | * 1. 勸導後已改善 |
| 美二  心情客飯 | 1. 生熟食經常放在一起 2. 包水餃未戴口罩 | * 1. 勸導後已改善 |
| 美二  美而美 | 1. 鏟子直接放在製冰機裡面 2. 地面髒汙 | 1. 勸導後已改善 |
| 美三  仙桃總鋪 | 1. 廚師供膳時常常未戴口罩及帽子 2. 冰箱內食材未密封 3. 廚房通風不好、悶熱 | 1. 勸導後已改善 2. 抽油煙機硬體設備效果不佳 |
| 美三  陽光早餐 | 1. 工作人員戴戒指及項鍊 | 1. 勸導後已改善 |
| 美三 自助餐 | 1. 地面有菜渣及積水現象 2. 生熟食物為有效區隔 3. 冰箱內醬汁、紅茶、青菜等多樣食材未密封 4. 豆芽菜、雞肉食材直接放地板 5. 本學期尚未完成衛生安全講習 | 1. 勸導後已改善 2. 暑期有轉知校外兩場衛生講習但皆未去參加，已開立紅單，但業者表示就是沒時間去上課 |
| 美三冰窖 | 1. 地面潮濕 | 1. 勸導後已改善 |
| 樂學商場  饌堡 | 1. 廚餘桶未加蓋 | 1. 勸導後已改善 |
| 樂學商場  西由記 | 1. 廚餘桶未加蓋 | 1. 勸導後已改善 |
| 新宿 阿華滷味 | 1. 冰箱內肉品尚未密封 | 1. 勸導後已配合改善 |
| 樂學商場 嵐媽的店 | 1. 抽油煙機有油漬 2. 冰箱門有污漬 | 1. 9/26複查改善 |
| 樂學商場  八方雲集 | 1. 煎鍋附近有太白粉及焦物殘留 2. 包餃子未戴口罩 | 1. 勸導後已改善 |
| **元智大學103年9月餐廳衛生稽查彙整表** | | |
| 餐廳 | 缺點 | 缺點改進追蹤記錄 |
| 樂學商場  韓馨亭 | 1. 未戴口罩帽子 2. 烹調人員戴手錶 3. 食材皆未加蓋直接放置桌面 4. 冰箱內有食材袋口未密封 | 1. 勸導後已改善 |
| 樂學商場 太好呷 | 1. 青菜等食材直接放於地面 2. 老闆娘戴手錶及項鍊 3. 豬腳未密封 | 1. 勸導後已改善 |
| 萊可仕 | 1. 廚房工作人員未戴口罩及帽子 | 1. 勸導後已改善 |
| Museum cafe | 1. 冰箱內有冰塊未密封 2. 米未墊高直接放地面 3. 冰箱內缺溫度器 | 1. 勸導後已改善 2. 負責人表示目前無預算採購冰箱溫度計 |