

110-2學期 元智大學餐廳2月稽查彙整表

衛保組彙整日期:111年3月13日 12:00

餐廳	稽查結果	改善情形
小木屋	食材登錄資料有缺漏	已無法改善
	分裝調味料未標品名、效期	已立即改善
	林○擷健檢已完成但未取得報告備查	預計3月底前補交
卡利亞里	冰箱內食材未密封	已立即改善
	分裝調味料未標示品名、效期，瓶身髒汙	已立即改善
	食材登錄與現況不符	已立即改善
	製冰機內面髒汙、塑膠桶蓋、風扇及冰箱壓縮機髒汙	已立即改善
天河書屋	未繳交自評表	已立即改善
	陳○安健康檢查已到期，因疫苗關係尚未完成健檢	預計3月底之前完成
喜樂	尚有2位員工衛生講習時數不足2小時	3/11已完成線上課程
	冰箱門縫髒汙	已立即改善
	豬肉產地來源標示與現況不符	已立即改善
	食物檢品留存未放置冰箱內	已立即改善
駁哈	分裝食材未標示	已立即改善
仙桃	風扇及抽油煙機上方有粉塵	已立即改善
自助餐	驗收紀錄表未填寫驗收品溫	已立即改善
	烹調區分裝食材未標示	已立即改善
	新進員工上未完成健檢及講習	預計3月底之前完成
陽光	分裝食材(食用油/醬油)未標示	已立即改善
	豬肉產地來源標示與現況不符	已立即改善
	驗收紀錄表未填寫驗收品溫	已立即改善
仙桃	驗收紀錄表未填寫驗收品溫	已立即改善
呷好吃	食材登錄與現況不符	已立即改善
樂學原來如思	工作人員未戴帽子	已立即改善
樂學山口	食材直接放置地板	已立即改善
	冰箱內食材未密封/冰箱結霜達1.5公分	已立即改善
	冰箱門縫髒汙	已立即改善
樂學炸雞大獅	食材(油桶)未離地五公分	已立即改善
	冰箱內食材未覆蓋或密封	已立即改善
	未填寫驗收紀錄表	已立即改善
樂學八方	抽油煙機燈罩及鐵管有灰塵	已立即改善
	冰箱內食材未覆蓋或密封	已立即改善
	食材(配料及香油)分裝未標示	已立即改善
	冷凍櫃溫度未達-18度C	業者表示依公司規定，徵詢衛生局仍應依照GHP標準，否則需提出衛生主管機關核可之相關證明
樂學炸鍋	烹調區內物品雜亂未分類、入口處天花板有缺口	已立即改善
	食材登錄資料有缺漏	已無法改善
	食品添加物區標示不完整	已立即改善
樂學A華	組合肉標示缺漏	已立即改善
	驗收紀錄表未填品溫	已立即改善
樂學臻品茶	食材(包裝飲料)直接放置地板	已立即改善
樂學吃飯撈麵	食品添加物未專區儲放及標示	已立即改善
	食材(調味品及油桶)直接放置地板	已立即改善
	冰箱內食材血水流出	已立即改善
	烹調區照明設備不足	已立即改善
	煎臺料理區及地面髒汙、門框邊上有蜘蛛網	已立即改善
美而美	冰杓直接放在製冰機內	已立即改善
	食材(半成品/糖/粉類)未覆蓋或密封	已立即改善
	分裝食材未標示	已立即改善
	食材(油麵/油桶)直接放置地板	已立即改善
	盛裝器皿汙損、塑膠桶蓋破損髒汙	已立即改善
	2/24抽測油炸油總極性物質超過25%	3/4複測為18%(合格)
玉食屋	分裝食材(米、調味料)未標示品名、效期	已立即改善
	食品檢品留存未達200公克	已立即改善
(110-2學期新進攤商)	食材(油桶)直接放置地板	已立即改善