

106-1 元智大學餐廳 11 月衛生稽查檢果彙整表

餐廳	待改善事項
十字路口	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表單 11 月未依日期填寫 2. 11 月底將於總公司做健康檢查 3. 店長仍未參加衛生講習 4. 食材登錄資料有缺漏
瑯嬛書屋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 月表單漏簽名 2. 食材登錄資料有缺漏
美二 心情客飯	<ol style="list-style-type: none"> 1. 黃 OO-健康檢查胸腔 X-ray 複檢 OK 2. 11/10 今日表單未填寫 3. 分裝食材未標示 4. 地板鋪紙箱 5. 廚房區雜物多
美二 可口坊	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格 2. O 莉健康檢查報告待補 3. 抽油煙機 4. 未戴帽子 5. 整個月均未執行食材登錄
美三 仙桃總鋪	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表單未簽名 2. 冰箱內有麵粉殘渣等污垢 3. 食材未加蓋
美三陽光	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材調味料未加蓋 2. 抽查表單合格
美三冰窖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格
美三 自助餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表單缺簽名 2. 11 月表單未填寫 3. 廚房食材未覆蓋 4. 分裝食材未標示 5. 檢品未標示日期與餐別 6. 架上有食物殘渣未清理(放調味料的)
喜樂早餐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有員工在廚房內用餐 2. 食材未加蓋 3. 整個月的食材登錄資料均無菜單及菜色照片 4. 抽查表單合格
小木屋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分裝調味品未標示 2. 清潔用品與食材(醬油膏)未分開儲放 3. 蒼蠅 4. 未戴帽子 5. 食材登錄資料有一項缺漏 6. 抽查表單合格

106-1 元智大學餐廳 11 月衛生稽查檢果彙整表

餐廳	待改善事項
卡里亞里	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格 2. 油炸機下鋪紙箱 3. 鐵架上鋪紙板且有食物殘渣 4. 蒼蠅 5. 冰箱內食材未覆蓋 6. 冰箱門邊有殘留麵粉等髒汙
新宿 太好呷	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 月表單未簽名 2. 廚房內鋪紙箱 3. 11/6 當天表單上未填寫
新宿 美而美	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表單 10/24 之後尚未填寫(冷凍,冷藏,自主) 2. 冷凍庫溫度設定-18°C,但有時候無法達到此標準,確認食材仍可以達到結凍狀態 3. 抽檢冰箱內食材青菜均新鮮
新宿 饌煲	<ol style="list-style-type: none"> 1. 涼麵未加蓋 2. 未戴口罩,帽子分裝麵 3. 抽查表單合格
新宿 嵐媽	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格 2. 冰箱部分食材袋子未密封 3. 地板鋪紙箱
新宿 山口壽司	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鐵架潔物有汙垢,恐掉落到下方油炸鍋 2. 抽查表單均有填寫但簽名處均填寫(”)代表簽名 3. 廚房內多項食材未加蓋 4. 提醒業者要用學紀錄
新宿 八方雲集	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍庫溫度僅設定約-10°C~-12°C(依公司規定),已可達到水餃及鍋貼冷凍狀態,過低恐怕影響產品品質 2. 抽查表單合格
新宿 茶四方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格
新宿 A 華滷味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格 2. 廚房內食材已墊高
新宿 莎慕噠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍庫溫度有徵詢過冰箱業者,雖未達-18°C,但食材中心仍可維持凍結狀態 2. 抽查表單合格
新宿 平凡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽查表單合格 2. 複檢冰箱內食材覆蓋合格