

106-2 元智大學餐廳 3 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"> <li>1. 工作人員戴項鍊 →告知後已改善</li> <li>2. 3/30 抽測油炸油總極性物質檢測 25%，油煙味很重 →轉知需因應炸物量調整換油頻率</li> <li>3. 冰箱內多項食材未密封 →告知後已改善</li> <li>4. 分裝食材未標示品名及日期 →告知後已改善</li> <li>5. 廚房地面髒污 →告知後已改善</li> <li>6. 查核 3/20 素雞及 3/21 豆干均無非基改證明 →4/11 查核已補資料</li> <li>7. 多數內用同學使用免洗餐具 →一直有提供內用餐具，已製作標示提醒客人</li> <li>8. 3/15 切水果人員口罩未蓋住口鼻，有戴手套，專用砧板 →已立即改善</li> <li>9. 盒裝切水果需放冷藏 →已立即改善</li> <li>10. 3/15 員工均未健檢 →4/11 查核 7 名工作人員均全數完成體檢</li> <li>11. 預計 3/25 到台北衛生講習 →4/11 查核除 2 名特教生外有 4 名已完成，尚有 1 名已報名 4/29 台北場衛生講習，尚無法取得收據證明</li> <li>12. 未有截油槽設備 →會設置濾油桶，過濾之後才排水，施工時間待廠商確認</li> </ol>
美一 li cafe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚排直接泡水解凍 →調整進貨量及解凍方式</li> <li>2. 會同環安衛委外餐具檢驗合格 →已立即改善</li> <li>3. 3/12 有新進員工，預計下午去健檢 →已完成體檢</li> <li>4. 現場 4 名工作人員（含新進員工），2 人未參加衛生講習 →已電話報名但尚未取得收據證明</li> <li>5. 3/14、3/21、3/26 抽查食物檢品留存均合格</li> </ol>
美二 心情客飯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有一名工讀生（打飯）未健檢及衛生講習 →已安排 4 月底之前健檢及衛生講習</li> <li>2. 分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善</li> </ol>

	<p>3. 打菜的工讀生戴耳環 →已立刻改善</p> <p>4. 3/12 晚上 20:30 僅工讀生顧店，且未戴帽子及口罩在烹調食材 →已立刻改善</p> <p>5. 老闆尚未更換廚師證 →4 月底前會更換完畢</p> <p>6. 3/21 抽查食物檢品留存僅 150 公克 →3/26 再次抽查已合格</p>
美二 可口坊	<p>1. 食材登錄資料缺漏 →已派工讀生至衛保組學習登錄方式</p>
美而美	<p>1. 一名員工的健檢報告缺部分項目需再補檢 →已提供 106.07.31 合格報告</p> <p>2. 部分調味料罐上的標示模糊 →已立刻改善</p>
美三 自助餐	<p>1. 抽食物檢品未標示日期 →已通知改善</p> <p>2. 食材未墊高，且未密封保存 →已立刻改善</p> <p>3. 3/21 抽查食物檢品留存未標示日期且僅 125 公克 →3/26 再次抽查未標示日期且但重量已合格</p> <p>4. 一名男工作人員尚未健檢</p>
美三 仙桃	<p>1. 3/14 抽查食物檢品留存未標示日期且僅 40 公克 →3/21 再次抽查有標示但僅 50 公克 →3/26 再次抽查有標示但僅 135 公克 →4/9 再次抽查已合格</p> <p>2. 部分調味料罐上的標示不清 →已立刻改善</p>
喜樂早餐	<p>1. 自製調味料罐清洗記錄表，很棒</p>
小木屋	<p>1. 有工讀生在櫃檯調製飲料未健檢及衛生講習</p>
新宿 饌煲	<p>1. 員工戴手環 →已立刻改善</p>
新宿 嵐媽	<p>1. 3/14 抽查食物檢品留存僅 180 公克 →3/21 再次抽查僅 150 公克 →3/26 再次抽查已合格</p>
新宿 平凡	<p>1. 3/14 抽查食物檢品留存僅 150 公克 →3/21 再次抽查僅 160 公克 →3/26 再次抽查已合格</p>
新宿 山口	<p>2. 3/21 抽查食物檢品留存僅 160 公克 →3/26 再次抽查已合格</p>
新宿 太好呷	<p>1. 3/21 抽查食物檢品留存僅 160 公克 →3/26 再次抽查已合格</p>