

106-2 元智大學餐廳 4 月衛生稽查檢果彙整表

餐廳	待改善事項
瑯嬛書屋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 林○○缺衛生講習 →4/17 已報名桃園市餐飲業職業工會 9/12 衛生講習 2. 4/24 抽查分裝調味料未標示有效期 →已立刻改善
十字路口	<ol style="list-style-type: none"> 1. 3 月自主管理檢查表有部份漏填 →已立即改善 2. 工作人員共 7 名（含 2 名特殊生） →4/29 已全面完成健檢及衛生講習 3. 未張貼牛肉來源標示 →已立即改善 4. 4/17 到廚房查核時油炸機加熱中，但鍋中無油炸物，當日有售賣油炸品；店家表示為校外廚房製備完成後送進來，但校方無法管控食材來源及烹調環境。 5. 4/24 抽查分裝調味料罐未標示有效日期 →已改善 6. 4/9 抽查食物檢品留存未達 200 公克 →已改善 7. 4/25 抽查食物檢品留存未標示日期 →已改善 8. 餐具清洗後尚無消毒措施
美一 li cafe	<ol style="list-style-type: none"> 1. 店長 4/30-5/4 事假由代班人員協助，但臨時人員未健檢、體檢 2. 換油記錄缺漏 →已改善 3. 工作人員徐○○○、吳○○、李○○缺衛生講習 →4/13 已報名桃園縣烹飪商業同業公會
美二 心情客飯	<ol style="list-style-type: none"> 1. 抽油煙機開關故障無法開啟，亦需清洗 →協助轉知工程人員，當日下午已修復 →抽油煙機於當週五清洗 2. 分裝調味料（一瓶油）未標示 →已立即改善 3. 天花板漏水 →需請工程協助改善
美二 可口坊	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工讀生缺健檢及衛生講習 →陳○○(女)已於 3/20 完成健康檢查，陳○○(男)尚未收到資料 →陳○○(男)、陳○○(女)已於 4/29 完成衛生講習
美三 仙桃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 4/24 抽查分裝調味料標示有缺漏 →已立即改善

106-2 元智大學餐廳 4 月衛生稽查檢果彙整表

餐廳	待改善事項
美三 陽光	1. 4/24 調味料罐未標示 →已立即改善 2. 工作人員戴戒指 →已立即改善 3. 胡○○，范○兩位工讀生已健檢和報名衛生講習
美三 自助餐	2. 換油記錄表有缺漏 →已立即改善 3. 食材直接放地板 →已立即改善 4. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立即改善 5. 食材未加蓋 →已改善 6. 4/9、4/18 抽查食物檢品留存未標示日期 →已改善 7. 雞肉吹風扇解凍，室溫解凍恐有食品衛生安全疑慮，請多注意
喜樂早餐	1. 本學期新工作人員已於 3/5 完成健檢，但未完成講習 2. 工作人員戴耳環 →已立即改善
小木屋	1. 調製飲料工讀生未健檢及衛生講習 2. 4/16 11:00 僅老闆和一名工讀生在前台貼貼紙，無接觸食材行為 3. 4/24 抽查分裝調味料未標示有效期 →已立即改善
卡利亞里	1. 工作人員未戴帽子 →已立即改善 2. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善
樂學 美而美	1. 溫○○缺健檢及衛生講習 →4/2 已報名桃園市餐飲業職業工會 7/5 衛生講習 2. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善
樂學 太好呷	1. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善 2. 4/18 及 4/25 抽查食物檢品留存未達 200 公克 →已通知改善
樂學 饌煲	1. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善

106-2 元智大學餐廳 4 月衛生稽查檢果彙整表

餐廳	待改善事項																								
樂學 山口	1. 溫○○缺健檢及衛生講習 →4/2 已報名桃園市餐飲業職業工會 7/5 衛生講習																								
樂學 A 華	1. 女工讀生未健檢和衛生講習 2. 4/24 抽查分裝調味料未標示品名及有效期 →已立刻改善																								
樂學 集品王雜貨 店	<p>1. 4/17 稽查時發現販賣無食品標示的奶酪、蛋糕和馬卡龍</p> <table border="1" data-bbox="437 607 1083 808"> <thead> <tr> <th>產品名稱</th> <th>食品標示</th> <th>有效日期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>手工奶酪</td> <td>無</td> <td>有</td> </tr> <tr> <td>蛋糕捲</td> <td>無</td> <td>無</td> </tr> <tr> <td>馬卡龍</td> <td>無</td> <td>無</td> </tr> </tbody> </table> <p>→轉知統包商場管理員黃小姐協助處理，徵詢商場負責人若需繼續販售則須依規定完成食材登錄，以確保食材可溯源。</p> <p>→4/24 至商場稽查產品狀況如下，再次轉知黃小姐並要求盡速處理</p> <table border="1" data-bbox="437 954 1083 1155"> <thead> <tr> <th>產品名稱</th> <th>食品標示</th> <th>有效日期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>手工奶酪</td> <td>無</td> <td>有</td> </tr> <tr> <td>蛋糕捲</td> <td colspan="2">現場未販售</td> </tr> <tr> <td>馬卡龍</td> <td>有</td> <td>有</td> </tr> </tbody> </table> <p>→4/25 黃小姐告知商場負責人決定不再販售蛋糕捲及手工奶酪等標示不清楚之產品。</p> <p>→4/30 黃小姐詢問若販售奶酪需如何標示，轉知食品標示法規、食品過敏原六大強制標示項目及範例供參</p>	產品名稱	食品標示	有效日期	手工奶酪	無	有	蛋糕捲	無	無	馬卡龍	無	無	產品名稱	食品標示	有效日期	手工奶酪	無	有	蛋糕捲	現場未販售		馬卡龍	有	有
產品名稱	食品標示	有效日期																							
手工奶酪	無	有																							
蛋糕捲	無	無																							
馬卡龍	無	無																							
產品名稱	食品標示	有效日期																							
手工奶酪	無	有																							
蛋糕捲	現場未販售																								
馬卡龍	有	有																							