

## 108-1元智大學餐廳稽查彙整表

彙整日期:108年10月7日 12:00

餐廳	稽查結果	改善情形
美一II CAFE	1. 工作人員(游**、陳**)健康檢查已於8月到期 2. 食材登錄資料有小缺漏	10/1尚未改善 10/1尚未改善
美二可口坊	1. 新進員工呂**9/9到職，尚未完成健康檢查 2. 新進員工呂**9/9到職，尚未完成衛生講習	10/1已健檢 預計10/27參加
美三冰窖	1. 新進員工(黃**)於108.9.10到職 2. 新進員工(黃**)於108.9.10到職，尚未衛生講習	10/2完成健檢 10/4已完成衛生講習4小時
美三自助餐	1. 食材登錄資料有小缺漏	10/1尚未改善
十字路口	1. 工作人員未戴帽子，另名工作人員帶項鍊及手錶 2. 食材登錄資料有小缺漏	已立即改善 10/1尚未改善
喜樂	1. 未於期限內繳交員工資料表 2. 工作人員詹**、謝**、邱**健檢於9/15到期 3. 工作人員陳**於108.2.18到職，未完成衛生講習 4. 未留存食物檢品 5. 食材登錄資料有小缺漏	10/2已補交 10/7尚未改善 10/7尚未改善 10/1起開始留存 10/1尚未改善
瑯嬛	1. 餐檯區工作人員未戴口罩帽子 2. 食材登錄資料有缺漏	已立即改善 10/1尚未改善
樂學嵐媽	1. 食材與清潔用品未區隔存放 2. 食材(食用油)未墊高	已立即改善 已立即改善
樂學八方	1. 包水餃工作人員未戴帽子口罩 2. 食材登錄資料有小缺漏	已立即改善 10/1尚未改善
樂學好客食堂	1. 清潔用品與食材未分開儲放	已立即改善
樂學美而美	1. 抽查食物檢品(留存巧克力三明治) 2. 食材登錄資料有小缺漏	有留存，但建議留存風險較高食材(蛋/鮭魚等) 10/1尚未改善
樂學曼谷飲食店 1082新進店家	1. 直接用手抓取炸雞放盤子上供餐 2. 員工在烹調區內吃東西 3. 餐盤未有效覆蓋	已立即改善 已立即改善 已立即改善
樂學米蘭達 1082新進店家	1. 員工未戴口罩+戴項鍊 2. 廚房內雜物多，食材未分類儲放 3. 分裝食材未標示(蜂蜜)	已立即改善 已立即改善 已立即改善