

108-2元智大學餐廳4月稽查彙整表

衛保組彙整日期:109年5月7日 16:00

餐廳	稽查結果	改善情形
美一II CAFE	1. 各式表單只填到4/9, 因為員工離職 2. 尚未設置地面距離標示 3. 食材登錄資料有缺漏 4. 工作人員於4月初異動, 未更新員工基本資料表	4/10複查已改善 已立即改善
美二迦太基	1. 4/9油炸油檢測超過標準	4/10複測已改善
美二可口坊	1. 食材登錄資料有缺漏	
美二低GI 1082新進廠商	1. 午餐時段結束後, 剩餘便當及食材未加蓋且放置室溫儲放 2. 洗手槽處未張貼洗手標示 3. 食材與廢棄回收物放一起 4. 廚房地面有不明汙水(漬) 5. 工作人員資料表中石00提供廚師證書但未曾到班 6. 食材米未墊高直接放地板 5. 食材登錄資料有缺漏	已立即改善 4/27仍未改善-->4/28已補上 已立即改善 已立即改善 已立即改善
美二古早味 1082新進廠商	1. 未戴帽子 2. 分裝食材未標示(蔥油酥)	已立即改善 已立即改善
美三仙桃	1. 4/1未填寫體溫紀錄表	已立即改善
美三自助餐	1. 體溫紀錄表未確實填寫, 4/1已寫到未來日期4/6	已立即改善
十字路口	1. 一名員工尚未穿戴口罩及帽子 2. 冰箱內食材未密封 3. 工作區內有員工的私人咖啡	已立即改善 已立即改善 已告知不得於工作區內飲食
喜樂	1. 員工戴項鍊	已立即改善
娜嬛	1. 未戴帽子 2. 未設地面距離標示	已立即改善 已立即改善
小木屋	1. 女生口罩未帶好(鼻子未蓋)	已立即改善
樂學米蘭達	1. 冰箱溫度記錄表非元智格式, 但有確實填寫	已立即改善
樂學美而美	1. 3/31、4/1均未如期填寫體溫登記表	已立即改善
樂學嵐媽的店	1. 體溫紀錄表4/1當日未填	已立即改善
樂學曼谷飲食店	1. 師傅在廚房內未戴帽子 2. 4/14油炸油檢測超過標準	已立即改善 4/17複測已立即改善
美二區	1. 側門沒放酒精 2. 迦太基廚房內光線不足 3. 低GI、迦太基的排油煙機使用率不高卻會不斷漏油	