

108.3月元智大學餐廳稽查彙整表

餐廳	稽查結果及說明
美一 II CAFE	1. 調味料未標示有效期且罐子有髒汙 →已立即改善 2. 工作人員在販售區內飲食且烹調區內有員工早餐 →已立即改善 3. 食材登錄資料有多天缺漏 4. 新進工作人員(簡**、楊**、陳**)已分別於 3/12、3/13 完成健檢 5. 新進工作人員(簡**、楊**、陳**)未完成衛生講習 →簡**已報名 4/27 桃園醫院衛生講習
美二心情客飯	1. 未戴帽子口罩打菜 →已立即改善
美二手抓湯滷味	1. 食材登錄資料有部分缺漏 2. 新進工作人員(沈**、周**、陳**)未完成衛生講習 →已報名 4/27 衛生講習
美二鮮豆屋	1. 新進員工(林**)於 108.2.25 到職，尚未健檢 2. 新進員工(林**)於 108.2.18 到職，尚未完成衛生講習 →已報名 4/27 桃園醫院衛生講習
美二可口坊	1. 未繳交工作人員基本資料表 →已於 3/20 繳交
美三自助餐	1. 冰箱內板豆腐未加蓋 →已立即改善 2. 3/20 抽查檢品留存未標示日期+ 3. 切熟食未戴手套 →已立即改善 4. 工作人員戴手錶 →已立即改善
喜樂	1. 新進員工(陳**)於 108.2.18 到職，尚未健檢 2. 新進員工(陳**)於 108.2.18 到職，尚未完成衛生講習
小木屋	1. 油炸油鐵桶未墊高儲放 →已立即改善
十字路口	1. 工作人員在販售區內用餐 →已立即改善
樂學山口餐飲店	1. 食材登錄資料有小缺漏(一日未登)
樂學好客食客 (107-2 新進餐廳)	1. 新進員工(蔡**)於 108.4.8 到職，已於 107.12.13 完成健檢 2. 新進員工(蔡**)於 108.4.8 到職，尚未完成衛生講習 →已報名 4/27 桃園醫院衛生講習
樂學 A 華	1. 工讀生已於 3 月底前完成健檢 2. 工讀生均未完成衛生講習證明 →目前這學期無法完成，已報名暑假 7 月衛生講習

	3. 冰箱內食材未密封保存
樂學八方	1. 冰箱內食材未密封保存
樂學美而美	1. 食材登錄資料有部分缺漏
樂學瘋咖哩 (107-2 新進餐廳)	1. 食材登錄資料有缺漏(數天未登錄) →3/25 起迄今未再營業
樂學自助餐 -尚均食品 (107-2 新進餐廳)	1. 於校外中央廚房製備後送餐過來，未使用校內廚房 2. 食材登錄與現況不符，自 3/13-3/28 均有登錄，但期間有數天並未營業