

114-1元智大學餐廳114年11月稽查彙整表
衛保組彙整日期:114年12月24日 16:30

餐廳	稽查結果	改善情形
路易莎	工作人員頭髮未完整覆蓋	未確實改善
	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
	未依規定留存食物檢品	未確實改善
麥味登	環境用藥紀錄表缺漏	已立即改善
	工作人員頭髮未完整覆蓋	未確實改善
	未確實填寫紀錄表單	已立即改善
	經常有新進員或代班員工未依規定健檢及講習	已立即改善
	未依規定留存檢品	未確實改善
	11月食材登錄缺漏	無法改善
自助餐	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
蕾米	11月食材登錄缺漏	無法改善
陶邑心情	工作人員戴項鍊	已立即改善
八國	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
OH莫!韓式料理	地面髒汙	已立即改善
	工作人員戴項鍊、手環	已立即改善
	室溫食材未加蓋，冰箱內豬肉片未密封	已立即改善
	接觸食材之工作人員未健檢	未改善
好食廚房	冰箱內食材未密封	已立即改善
	調味料儲放架及盛裝容器髒汙，且分裝食材未標示品名及效期	已立即改善
	清潔用品與食材未有效區隔	已立即改善
	冰箱開門門把、內層置物區角落有血水及門縫邊髒汙，且未除霜	已立即改善
炸雞大獅	冰箱內分裝飲品及室溫調味料(辣醬)未標示品名及效期	已立即改善
	油炸區地免及油炸機器側邊髒汙	已立即改善
夏日橙果	未確實填寫紀錄表單	已立即改善
珍記腸粉	工作人員飲品未專區儲放	已立即改善
	洗手槽、地面及排水溝髒汙	已立即改善
	分裝食材未標示品名及效期	已立即改善
	刀具雖有分類使用但未專區儲放	已立即改善
	11月食材登錄缺漏	無法改善
	調整販售品項，須具備廚師證書	業者11/26已報名丙級廚師考照班，預計12/20開始上課
A華	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
安南屋	未確實填寫紀錄表單	已立即改善
	食材未密封(袋裝粉絲)	12月查核仍未改善
	電風扇網髒汙	已立即改善
	工作人員未戴口罩帽子	已立即改善
	冰箱未除霜	已立即改善
美而美	室溫分裝飲料及冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
	工作人員戴耳環項鍊	已立即改善
	空氣門未開啟	已立即改善
	烹調區及地面有油汙	已立即改善
	11月食材登錄缺漏	無法改善