

114-2元智大學餐廳114年4月稽查彙整表

衛保組彙整日期:114年5月29日 15:30

餐廳	稽查結果	改善情形
路易莎	餐具檢驗澱粉殘留	不合格
	分裝食材未標示品名及效期	已立即改善
	工作人員頭髮未完整紮綁包覆	未改善
	食物檢品未標示日期，且跟販售品放在一起	未改善
	工作人員未戴帽子口罩	已立即改善
麥味登	餐具檢驗澱粉殘留	不合格
	餐具有破損	已立即改善
	油炸油總極性物質不合格(27%)	不合格
	分裝食材未標示品名及效期	已立即改善
	4月食材登錄缺漏	無法改善
小紅屋	冰箱門縫不清潔	已立即改善
教職員餐廳	4月食材登錄缺漏	無法改善
天河書屋	4月食材登錄缺漏	無法改善
木筷子	新進工作人員健檢及講習已於4/23完成	已改善
薈米	冰箱門縫不清潔	已立即改善
自助餐	4月食材登錄缺漏	無法改善
	冰箱內食材未密封	已立即改善
仙桃	冰箱門縫不清潔	已立即改善
安南屋	食材未密封掛牆上	已立即改善
	冰箱內未另外放置溫度計	未改善
	未確實填寫紀錄表	已立即改善
美而美	4月食材登錄缺漏	無法改善
	未確實填寫紀錄表	已立即改善
八國小館	4月食材登錄缺漏	尚未改善
	冰箱門縫不清潔	已立即改善
	冰箱內食材未密封	已立即改善
韓式料理	未確實填寫紀錄表	已立即改善
	冰箱內食材未標示效期	已立即改善
	冰箱內食材未密封	已立即改善
好食廚房	未依合約規定提供內用餐具，無法檢測澱粉及脂肪殘留	未改善
珍記	4月食材登錄缺漏	無法改善
	分裝食材未標示品名及效期	已立即改善
	冰箱門縫髒污	已立即改善
	冰箱結霜厚	已立即改善
	未確實填寫紀錄表	已立即改善
集品王	冰箱內未另外放置溫度計	未改善
紅番茄	統包商營養師4月未至本校實施現場稽核	未改善