

114-2元智大學餐廳115年5月稽查彙整表

衛保組彙整日期:115年6月15日 10:30

餐廳	稽查結果	改善情形
路易莎	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
	工作人員戴耳環，頭髮未完整包覆	未改善
	抽查檢品留存，數次皆未依規定標示日期，且都跟正常販售品放在一起	未改善
麥味登	未確實填寫各項記錄表	已立即改善
	菜盤重疊	已立即改善
	食材於室溫退冰	已立即改善
	經常有未完成健檢及講習的工作人員	未改善
	油炸油桶未離地墊高	已立即改善
	電風扇網子髒污	已立即改善
	分裝調味料未標示品名及效期	已立即改善
小紅屋	冰箱門縫不潔	已立即改善
陶邑	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
自助餐	冰箱內分裝食材未標示	已立即改善
安南屋	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
	分裝調味料未標示品名	已立即改善
	米袋未離地墊高儲放	已立即改善
	食材未覆蓋保存	已立即改善
美而美	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
	冰箱門縫不潔	已立即改善
八國小館	冰箱門縫不潔	已立即改善
玉石屋	冰箱門縫不潔	已立即改善
	分裝食材標示不清	已立即改善
	員工私人飲品未專區儲放	已立即改善
好食廚房	未依規定提供內用餐具	未改善
	爆漿雞腿捲飯的發現雞肉疑似未完全熟透	餐飲衛生事件缺失
珍記	未確實填寫冰箱溫度記錄表	已立即改善
	分裝調味料未標示品名	已立即改善
	分裝蒸蛋的湯匙未分開儲放恐有交叉汙染之虞	已立即改善
	員工私人飲品未專區儲放	已立即改善
	刀具生熟食區未明確標示分開儲放	已立即改善
	冰箱未除霜，且有食材未密封	已立即改善
韓式料理	工作人員未依規定健檢講習	已立即改善
	工作人員戴耳環	已立即改善
紅番茄統包商	115.4月份未到校落實稽核業務，已於5/7補檢	