115-1元智大學餐廳115年10月稽查彙整表

衛保組彙整日期:115年11月14日 13:30

餐廳	稽查結果	改善情形
路易莎	工作人員戴耳環、頭髮未完整包覆	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/18已補交
	未繳交餐點營養分析表	11/3已補交
	未留存食物檢品	10月已改善
麥味登	未如期繳交工作人員資料表	11/10已補交
	未確實填寫紀錄表單	已立即改善
	食材直接放地板	已立即改善
	冰箱內食材未覆蓋且未標示品名及日期	已立即改善
	分裝食材及調味料未標示品名及日期	已立即改善
	食材放洗手槽下方及鐵架上室溫解凍	已立即改善
	漢堡麵包直接放在紙箱內未用塑膠袋	已立即改善
	冰箱上方堆放紙箱，廚房地板也鋪紙板	已立即改善
	工作人員於紙板上切漢堡且未戴手套	已立即改善
	工作人員頭髮未完整包覆，且戴手環	已立即改善
	食材(油桶)直接放地板	已立即改善
	一名男性新進工作人員未健檢講習	11/12已補交
	未留存食物檢品	已立即改善
小紅屋	工作人員戴耳環	已立即改善
天河書屋	冰箱內冰塊袋口未密封	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	已立即改善
木筷子	工作人員李O華未完成衛生講習	10/21已完成
	未如期繳交工作人員資料表	10/13已補交
	未繳交餐點營養分析表	10/29已補交
	一名男讀生甫到職尚未健檢講習	老闆調整該名員工不接觸食材
蕾米	未如期繳交工作人員資料表	10/1已補交
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	複查已改善
自助餐	工作人員未戴口罩	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/5已補交
	餐點保溫加熱設備故障	尚未改善
安南屋	出餐區工作人員未戴口罩帽子	已立即改善
	工作人員未完成健檢	未改善
	工作人員未完成講習	未改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已補交
	10月食材登錄缺漏	無法改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善
	未繳交餐點營養分析表	10/14已補交
美而美	10月食材登錄缺漏	無法改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已補交
	工作人員江O健檢已到期	10/8已補檢
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	複查已改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 60℃）	未改善
	廢棄油桶未明確標示且未與油炸油分開儲放	已立即改善
鋒哥飯麵館	10月食材登錄缺漏	無法改善
	未繳交餐點營養分析表	未改善
炸雞大獅	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已改善
井滋井	冰箱內員工飲料未分開儲放	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	複查已改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善
	食材(油桶)直接放地板	已立即改善
	地面髒污	已立即改善
	10/1學生反應餐飲衛生異常事件(餐點含異物)	餐點含異物缺失
	10/27學生反應餐飲衛生異常事件(餐點含異物)	餐點含異物缺失
韓式料理	地面髒汙	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	複查已改善
好食廚房	工作人員戴耳環	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	10月食材登錄缺漏	無法改善
美味城	地面髒汙	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	新進工作人員未完成健檢	尚未完成
	10月食材登錄缺漏	無法改善
A華	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
八國	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	已改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（7℃ ~ 60℃）	未改善