115-1元智大學餐廳115年9月稽查彙整表

衛保組彙整日期:115年10月16日 15:30

餐廳	稽查結果	改善情形
路易莎	工作人員戴耳環	已立即改善
	9月食材登錄缺漏	無法改善
	未如期繳交工作人員資料表	尚未繳交
	食物檢品未標示日期，且跟販售品放在一起	10月已改善
麥味登	出餐區有蒼蠅	輔導後有改善
	2-3位工作人員未完成健檢講習	已立即改善
	工作人員戴項鍊	已立即改善
	未留存食物檢品	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	冰箱內食材未密封	已立即改善
冰窖	9月食材登錄缺漏	無法改善
天河書屋	9月食材登錄缺漏	無法改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/8已繳交
木筷子	工作人員講習未完成	尚未改善
	9月食材登錄缺漏	無法改善
	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/13已繳交
蕾米	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/12已繳交
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 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
仙桃	未如期繳交工作人員資料表	10/5已繳交
自助餐	冰箱內分裝食材未標示日期	無法改善
	餐點保溫加熱設備故障	尚未改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/6已繳交
陶邑心情	未標示牛肉豬肉原料產地	已立即改善
	9月食材登錄缺漏	無法改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/7已繳交
安南屋	煎好的蛋未密封且放室溫	已立即改善
	工作同仁頭髮未紮綁	已立即改善
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	複查已改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 60℃）	未改善
	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
美而美	9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（5℃ ~ 60℃）	未改善
	外賣區調味料未完整密封	已立即改善
炸雞大獅	工作人員穿拖鞋	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（5℃ ~ 60℃）	未改善
丼滋丼	牛豬肉產地未標示	尚未改善
	外賣區未依規定標示餐點製作及販售效期	已立即改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 60℃）	未改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	廚房出入口處地面放紙板且紙板髒污	已立即改善
韓式料理	前檯製備區與垃圾桶及廢棄站存區無明顯有效區隔	已立即改善
	外賣區餐點儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 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
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
好食廚房	工作人員戴耳環	未改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	9月食材登錄缺漏	無法改善
美味城	工作人員戴項鍊	已立即改善
	分裝調味料瓶身黏黏的	已立即改善
	未如期繳交工作人員資料表	10/14已繳交
	冰箱內分裝食材未標示日期	已立即改善
A華	學生反應餐飲衛生異常事件	餐點含異物缺失
	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PIZZA儲放於危險溫度帶（5℃ ~ 60℃），飲料有儲放<7度C以下	未改善
韓食趣	金針菇有三包為8/28分裝，已達9天，未標示有效期	已設定安全保存期限為7日並標示效期
	9月食材登錄缺漏	無法改善