

111-2元智大學餐廳3月稽查彙整表

衛保組彙整日期:112年4月10日 11:00

| 餐廳 | 稽查結果 | 改善情形 |
|-------------|------------------------------|---------------------|
| 天河書屋 | 食材登錄缺漏 | 無法改善 |
| | 冰箱溫度記錄及員工體溫紀錄表未於規定時間內填寫 | 已立即改善 |
| | 非工作人員未戴帽子於製備區內備餐 | 已立即改善 |
| 薩哈 | 自主管理檢查表及冷凍庫溫度記錄表簽名欄缺漏 | 已立即改善 |
| 卡利亞里 | 驗收紀錄表未填寫豬肉原料產地 | 已立即改善 |
| | (培根)豬肉原料產地未登錄於食材登錄系統 | 已立即改善 |
| 小木屋 | 冰箱有紙箱 | 已立即改善 |
| | 冷藏溫度記錄表未簽名、員工體溫記錄未於規定時間內填寫 | 已立即改善 |
| 陽光 | 陳o穎缺衛生講習紀錄、詹o薇講習紀錄無表頭 | 已立即改善 |
| | 食材登錄系統牛肉產地與現場標示不符 | 已立即改善 |
| 仙桃總鋪 | 3/1有提供豆皮但現場無法提具非基改證明 | 已立即改善 |
| | (香腸)豬肉原料產地未於現場標示 | 已立即改善 |
| 自助餐 | 三人的廚師證書皆已過期 | 因目前時數不足展延，預計完成講習後辦理 |
| | 冰箱內有紙箱且冰箱溫度記錄表一日只填寫一次 | 已立即改善 |
| | 驗收紀錄表未填寫豬肉原料產地 | 已立即改善 |
| 喜樂早餐 | 分裝調味料(胡椒、油)未標示品名 | 已立即改善 |
| | 餐桌區堆積雜物 | 已立即改善 |
| 樂學太發龍 | 牛肉原料產地現場標示(紐西蘭)與食材登錄系統(美國)不符 | 已立即改善 |
| | (豬肉及水餃絞肉)豬肉原料產地未登錄於食材登錄系統 | 已立即改善 |
| | 換油紀錄表3/6未填寫且未填寫驗收紀錄表 | 已立即改善 |
| | 工作人員戴手錶耳環 | 已立即改善 |
| 樂學山口 | 驗收紀錄表未填寫牛豬肉原料產地 | 已立即改善 |
| | 兩位員工尚缺健檢報告 | 已離職 |
| | 菠菜直接放地板 | 已立即改善 |
| | 分裝食材(一包袋裝鹽及調味料盒子)未標示品名效期 | 已立即改善 |
| 樂學美而美 | 食材登錄系統豬肉產地與現場標示不符 | 已立即改善 |
| | 現場牛肉原料產地標示與包裝不符且未登錄於食材登錄系統 | 已立即改善 |
| 樂學呷飽 | 兩位工作人員健檢非餐飲從業人員項目(缺A肝及傷寒) | 已立即改善 |
| | 冰箱內分裝食材未標示品名且溫度記錄表一日只填寫一次 | 已立即改善 |
| | 驗收紀錄表僅有牛豬兩種，未見其他資料 | 已立即改善 |
| 樂學A華 | 現場豬肉原料產地標示(西班牙)與食材登錄系統(荷蘭)不符 | 已立即改善 |
| | 冰箱內有紙箱 | 已立即改善 |
| 樂學有銘雞排 | 現場牛肉原料有標示產地但未登錄於食材登錄系統 | 已立即改善 |
| | 工作人員缺健檢報告紙本證明且衛生講習尚未完成 | 3/21已至醫院補印並已報名四月份課程 |
| | 冰箱溫度記錄表未於規定時間內填寫 | 已立即改善 |
| 樂學雲之羹 | 驗收紀錄表及油炸油更換紀錄表未填寫 | 已立即改善 |
| | 冰箱溫度記錄表未依規定填寫 | 已立即改善 |
| 樂學玉食屋 | 驗收紀錄表未填寫豬肉原料產地 | 已立即改善 |
| | 廚師證書到期 | 因目前時數不足展延，預計完成講習後辦理 |
| 樂學臻品茶 | 冰箱溫度記錄表沿用舊表格且一日只填寫一次 | 已立即改善 |
| 集品王 | 冰箱溫度記錄表3/7未確實填寫 | 已立即改善 |
| 井心井 | 工作人員衛生講習尚未完成 | 已報名3/26講習課程 |
| | 工作人員戴項鍊耳環未戴帽子 | 已立即改善 |
| 111-2學期新進店家 | 部分分裝食材標示不完全 | 已立即改善 |
| 樂學二師兄 | 工作人員3/1到職尚未做健檢 | 3/13已撤櫃 |
| | 油炸油缺廢油回收紀錄 | |
| | 冰箱內分裝食材未標示品名 | |
| | 工作人員戴手錶 | |
| | 食品添加物未落實三專管理 | |