

正修科技大學學生餐廳餐飲衛生管理稽核表

稽查日期：113年4月1日

稽核項目	A櫃 廠商：八方雲集			B櫃 廠商：漫漫花時間			C櫃			D櫃 廠商：黑金剛咖哩			自助餐 廠商：饗受商行			李記紅茶冰 (正修店)			正修輕食坊 (點心吧)			正修輕食坊 (滷滷滷味)		
	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善	優	尚可	需改善
作業場所衛生管理	✓			✓			/	/	/		✓			✓		✓			/	/	/			
從業人員衛生管理	✓			✓			/	/	/		✓				✓	✓			/	/	/			
校園食材登錄平台	✓			✓			/	/	/	✓			✓			✓			/	/	/	✓		
菜色留樣	✓			✓			/	/	/	✓			✓			/	/	/	/	/	/	✓		
其他事項	✓			✓			/	/	/	✓			✓			✓			/	/	/	✓		
需改善項目說明							註：無廠商進駐			一、雞蛋外箱未標示日期，建議冷藏保存，使用時要清洗。 二、部分冷凍食材為完整包覆/加蓋，未標示品項及日期。 三、海苔罐未標示日期、瓶罐髒汙建議更換。 四、紙箱勿入庫冷藏冷凍。			一、廚師證照過期。 二、衛生講習時數證明未繳。 三、雞汁調味醬開封後未放冷藏保存。 四、製作好的肉燥尚未使用時須放入冷藏保存並標示日期。						註：本學期暫停販售					

稽核單位：

