

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5月29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				一、洋蔥進貨後為放在貨架上(提醒後立即改善)。			註：無廠商進駐						一、備餐區出現蒼蠅(提醒工作人員加強清潔消毒工作，備餐區食材需加蓋)。						註：本學期暫停販售					

稽核單位：

