

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6月12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、提醒工作人員煎製好的蛋若暫時未出餐需加蓋保存。			一、蒸烤箱後方牆面有灰塵。 二、冷藏冷凍庫冰箱門未關好，導致溫度上升。 三、冷藏庫醃製雞腿未加蓋保存(提醒後立即改善)。						註：本學期暫停販售								

稽核單位：

