





華梵大學104學年度第2學期(06月13日、06月15~16日餐廳改進彙整表)


答覆(說明)單位：總務處、餐廳各廠商




日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>葷食餐廳(1/1)</p> <p>1.抹布用至破損時應即刻更新。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>改善了</p> <p>吳妍清</p>	1.

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>八方雲集</p> <p>1.6/13&6/15 校園食材登錄線上平台未登錄資料。</p>  	<p>答覆單位：八方雲集</p> <p>林朝軍</p>	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>樂芙麵包</p> <p>1.6/13&6/15 校園食材登錄線上平台未登錄資料。</p>  	<p>答覆單位：樂芙麵包</p> <p>已改進</p>	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>素食自助餐</p> <p>1. 食材不使用時應覆蓋(綁緊)。</p>  <p>2. 刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。</p> 	<p>答覆單位：素食自助餐</p> <p>乙改善 高徽凱</p>	<p>1. 現場改善(收進箱內)。</p>  <p>2.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>素食自助餐</p> <p>3.罐裝醬油的蓋子不見了?!(食材未覆蓋)</p> 	<p>答覆單位：素食自助餐</p> <p>已改善</p> <p>高敏凱</p>	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>第一香滷味</p> <p>1.毛巾/抹布應固定集中吊掛。</p>  <p>2. 6/13&6/15 校園食材登錄線上平台未登錄資料。</p>  <p>3. 冷凍/藏庫紀錄請留意填寫之正確性</p> 	<p>答覆單位：第一香滷味</p> <p>1.</p> <p>已改善</p> <p>2.</p> <p>梁志逸</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>心元快餐</p> <p>1. 冰箱內食材未覆蓋。</p>  <p>2. 嚴禁將零錢等非食品類物品，存放於冷凍/藏庫</p> 	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>1.</p> <p>已改善</p> <p>嘉敬啟</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>美而美早餐</p> <p>1.冷藏庫內避免放置紙箱。</p> 	<p>答覆單位：美而美早餐</p> <p>已改善</p> <p>李</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
06/13 、 06/15	<p>禾豐實業社</p> <p>1.多家櫃位刀具及砧板顏色標示有脫落情形，應隨時重新將顏色標示上。(心元快餐、第一香滷味、素食自助餐…)</p> <p>2.提醒廚房工作人員應著整齊工作服、帽、包頭鞋、以防頭髮、頭屑及雜物落入食物中。(勿穿著短褲)</p>	<p>答覆單位：禾豐實業社</p>	