109學年度第2學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 牆壁磁磚有脫落現象，應修繕 2. 排水孔有漏縫 3. 乾料庫房未放置溫濕度計，溫濕度未掌控 4. 食材保溫溫度不足 | 1.地面磁磚破損，積水。(已改善)  2.砧板和抺布不可放在一起。(已改善)  3.乾料庫房食材未離牆、離地。(已改善)  4.加強乾料庫房清潔管理，地面黏膩。  5.垃圾桶，食材要加蓋，二者不可太靠近。  6.注意後門外環境清潔。  7.砧板要保持乾淨。  8.各項食材注意加蓋。  9.地面積水、潮濕。 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、自助餐麵食  1.後門外地面濕滑  2.廚餘桶未加蓋  3.灶台下地面不潔  4.乾料零亂、未密封  5.食材加蓋不足  6.用過的器具堆放，未立即清洗  7.自助餐台菜餚未保溫  二、鬆餅  1.部份食材未加蓋  2.有私人飲料放在工作場所 | 一、自助餐麵食部   1. 食品添加物小蘇打請專區存放。(已改善) 2. 加強庫房清潔，有蟲鼠排遺，食材要離牆。(有改善) 3. 自主管理表填寫不佳。(已改善) 4. 員工戴手鐲應戴手套包覆。 5. 食品添加物取用要有紀錄。 6. 地面要保持乾燥。 7. 巧瑋鬆餅部   1.泡打粉應專櫃貯存，專人專冊管理。(已改善)  2.冰箱溫度不足(-13℃)，加強冰箱溫度管理。 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 無意見 | 1.自主管理表應每日填寫。(已改善)  2.抺布、清潔物品請食材分開存放。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 垃圾桶未加蓋 2. 冷凍庫溫度不足-18℃ 3. 乾料庫房未放置溫濕度計，溫濕度無法掌控 | 1. 工作區無病媒防治措施，有小飛蟲。 2. 餐具消毒箱要保持密閉。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、新東家滷味坊  無意見  二、雲瀚哨子麵  1.洗手區無擦手設施  2.熱保溫溫度不足  三、廚師豬排美食坊  1.地面濕滑  四、新羅韓國料理  1.部份食材未加蓋  2.用過的器具未立即清洗  3.餐盤有澱粉殘留  4.垃圾桶未加蓋  五、八方雲集鍋貼水餃專賣店  1.手機放在工作區  2.餐具有澱粉殘留，請改善  六、新鮮戀果  1.手機放在工作區  七、拿督大排檔  1.冰箱食材未標示日期  2.熱保溫食品溫度未達60℃、未加蓋  3.垃圾桶未加蓋  4.私人飲料放在工作台上  5.地濕滑  八、食福簡餐  1.地濕滑  2.冷凍庫溫度不足  3.食材驗收紀錄不足  4.部份食材未離地  5.工作台上有私人物品  九、茶壜  1.手機放在工作區 | 一、新東家滷味坊  1.消毒用酒精勿放食材區。(已改善)  2.乾料庫房食材(紅茶)存放要密閉，減少紙箱。  3.滷味食材要加蓋。  二、雲瀚哨子麵  1.冰箱門不可開太久。(已改善)  2.味精為食品添加物要專人專櫃專冊管理。(已改善)  3.庫房紙箱要減少。  4.私人物品(安全帽)不可放工作區。  三、廚師豬排美食坊  1.庫房紙箱要減少。  2.注意食材熱保溫溫度。  四、新羅韓國料理  1.食材要加蓋。(已改善)  2.洗滌用具與餐具要分開存放。  3.分裝物品要標示品名、分裝日期、保存期限  五、八方雲集鍋貼水餃專賣店  1.庫房紙箱要減少。  六、新纖戀果  1.私人物品要區分。  七、拿督大排檔  1.自主管理表填寫勿缺漏。  2.私人物品要另外放，勿放食材區。  八、食福簡餐  未使用味精  九、茶壜  1.私人物品不可放在工作區，不可工作中喝飲料。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 肉品疊放，未分層放置，有交叉污染之虞 2. 冰箱溫度不足 | 1. 清潔物品與食材應分開存放。(已改善) 2. 工作人員無制服。(已改善) 3. 工作區有過期調味料。 4. 食材保溫溫度不足。 5. 食材應控制在2小時內供應完畢。 6. 天氣轉熱，蒼蠅出現。 7. 調味料瓶子油膩，請保持乾淨。 8. 食品雲要定期登錄勿缺漏。 |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、文湯武醬  1.垃圾桶未加蓋，離食材太近  2.乾料未離牆、離地  二、趙班長海苔飯卷  1.沒有驗收紀錄  2.食材未加蓋  3.拖把離米桶太近  4.飯捲保溫溫度不足  5.冷凍溫度不足  6.處理食材無手套  三、娃子複合式餐飲  1.垃圾桶未加蓋  2.清潔用具(拖把、水桶)放在走道上  3.地濕滑  4.冷凍庫溫度不足  5.牛奶放在外面未冷藏  四、阿關小吃  1.乾料庫房未放置溫濕度計，溫濕度無法掌控  五、COMEBUY  無意見  六、吉立自助餐  1.食物熱保溫溫度不足，40℃  2.地面濕滑  3.油脂酸價太高，換油頻率應增加 | 一、文湯武醬  1.後門經常打開。(已改善)  2.個人物品勿放工作區。(已改善)  3.乾料物品、餐具不可放地上。(已改善)  4.磁磚有破損，請修繕。  5.注意食材放常溫不可超過2小時。  二、趙班長海苔飯卷  1.頭髮要妥為包覆。(已改善)  2.加強食材先進先出管理。(已改善)  3.工作人員不可戴手鍊。  4.加強自主管理，每天工作前完成。  三、娃子複合式餐飲  1.加強食材先進先出管理。(已改善)  2.工作人員水瓶不可放工作區。  3.注意垃圾桶加蓋。  四、阿關小吃  1.部份區域燈光不足。  2.天氣轉熱，蒼蠅出現，要加強防制。  五、COMEBUY  1.食材未加蓋。(已改善)  2.口罩要戴到鼻子。(已改善)  3.加強自主管理，每天工作前完成。  六、吉立自助餐  1.灶台下光度不足。  2.豬肉食材產地標示不正確。  3.抽油煙機油膩。  4.砧板與蛋箱要區隔分開。  5.冰箱及乾料食材要標示入庫日期  6.散裝食材要標示品名。  7.食材要分類區分放置，避免互相污染。 |

討拍

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1.食材與私人物品放在一起，易交叉污染  2.食材未標示品名、製造日期、有效期限  3.不潔器具未立即清洗  4.冷藏庫溫度不足 | 1.已執行自主管理工作，請保持。  2.不得使用塑膠類免洗餐具。(已改善)  3.加強物品分類存放。(已改善)  4.製作場所無紗門窗，後門大開。  5.沒有專用工作區，與學生共用茶水間，外人隨時進出工作區  6.頭髮應紮好，包入網帽中。  7.食材不可放地上。  8.食材外放時間不可超過2小時。 |