107學年度第1學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 垃圾桶、廚餘桶無蓋
2. 廢棄物未分類
3. 食材未標示入庫日期
4. 冷凍庫門鎖老舊關不緊，應修繕。
5. 地濕
6. 水餃餡未加蓋
7. 工作台上物品未加蓋
 | 1.員工個人水杯亂放情形已減少，但仍有手機出現在工作區。2.生熟食應分區存放。(已改善)3.已處理好待烹調的菜，若尚未烹調，放入冰箱應加蓋。 4.請加強員工衛生教育訓練。  |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一.自助餐麵食1.地面積水2.抽油煙機下光度不足3.食物熱保溫溫度不足4.半成品未加蓋，蛋液應加蓋5.部份餐具有缺損6.切好的菜、調味料、食用油應加蓋二.鬆餅1.食材未加蓋。 | 1. 自助餐麵食部

1.麵杓勿掛在水槽下。2.剩菜、待烹調的生菜應加蓋才可疊放。3.部份麵碗變色，應淘汰。4.砧板用過應洗淨，生熟食砧板不可放太近或相疊。* 1. 鬆餅部

1.以塑膠袋充當垃圾桶，無蓋易招蚊蠅。  |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.鍋子疊放太近地面。 | 磁杯杯底有茶垢，應加強清洗。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 垃圾桶無蓋
2. 工作區光度不足
 | 1.工作區無病媒防治措施。2.食品熱藏溫度應維持在60℃以上。3.注意食材管理，應確實註記入庫日期。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、新東家滷味坊1.滷味醬汁以碗當蓋子2.煮好的高麗菜未加蓋3.指甲太長4.餐具澱粉殘留多應定期更換或換餐具材質5.食品不可相疊二、雲瀚哨子麵1.垃圾桶無蓋(以紙袋蓋)2.咖哩未加蓋3.餐具有殘留，應定期更換4.人員口罩不足5.食品不可相疊三、廚師豬排美食坊1.豬排、醬汁應加蓋2.餐具有殘留應定期更換3.垃圾桶無蓋4.冷凍庫溫度不足四、新羅韓國料理1.垃圾桶無蓋2.地濕易滑3.炒好的牛、肉豬肉未加蓋，年糕未加蓋，湯未加蓋4.指甲過長5.塑膠餐具有澱粉殘留，不鏽鋼餐具未殘留五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.塑膠袋當垃圾桶2.餐具有殘留應定期更換3.冰箱有私人物品六、新鮮戀果1.燈光採黃光應換成白光2.水果盒分裝後無蓋七、五品丼1.餐具有殘留應定期更換2.食品保溫溫度不足3.備好的食品應加蓋4.指甲過長5.垃圾和食材放太近6.備用的生肉外放未冷藏7.調味料與水槽太近，水槽物品零亂八、食福簡餐1.餐具有殘留應定期更換2.指甲太長3.冷藏溫度不足(冰箱溫度應校正)4.甜不辣放室溫太久5.熟食未加蓋6.器皿攞放零亂九、綵堤咖啡茶飲1.部份飲料未完整標示 十、其他1.廚餘桶應加蓋2.清潔區餐具籃不可放雜物3.留樣冰箱內有員工飲料 | 一、新東家滷味坊1.壁扇要定期清洗保持乾淨。2.部份餐碗變色，應淘汰。3.注意食材皆要加蓋。 二、雲瀚哨子麵1.注意食材皆要加蓋。三、廚師豬排美食坊1.洗好待烹調的菜(高麗菜)勿相疊。2.增加冰箱層架，勿將菜疊在一起。四、新羅韓國料理1.員工手上有手鐲應戴手套。2.小菜應加蓋。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.垃圾桶應保持密閉。六、新纖戀果1.個人物品勿放工作區(飲料)，易造成交叉污染。 2.工作人員頭髮未紮好。3.垃圾桶未密閉。4.戴熟食手套洗器具，又繼續使用，應用過即丟。七、五品丼1.工作區生熟食區分不良，易交叉污染。 2.熟食保溫溫度不足(54℃)，應加蓋。 3.水槽內物品零亂放置，兼做工作台，易交叉污染。4.以塑膠袋充當垃圾桶，無蓋易招蚊蠅。八、食福簡餐1.注意工作台面的清潔。 九、綵堤咖啡茶飲1.員工私品應集中放置。2.工作人員頭髮未紮好。(已改善) |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 私人飲料放在冰箱中
2. 原物料過期或部份未註記入庫日期
3. 餐具有殘留應定期更換
4. 食物應加蓋
5. 食材勿離水槽太近
6. 垃圾桶和餐具放置太近有污染之虞
 | 1.員工無制服。(已改善)2.食材登錄有缺漏。(已改善)3.供膳台上食材應加蓋，以維持熱保溫溫度在60℃以上。 4.小木屋供膳人員也應繳交健檢單。5.小木屋供膳人員應著制服，手上不可戴戒指。 |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、一品香自助餐1.垃圾桶無蓋、未分類2.地板潮濕(水槽會漏水)3.冷凍庫溫度不足4.冷藏庫食材未包覆5.餐具未良好加蓋6.備用的餐食放在供應台下，未加蓋7.食物保溫溫度不足二、八九小吃1.熟食未放冰箱2.制服不齊全3.地潮、洗滌區髒亂4.光度不足5.冷凍庫溫度不足6.食品不可相疊7.層架不潔8.食品未加蓋9.餐盤有油脂殘留10.碗盤未妥善收存11.肉品解凍不良三、趙班長海苔飯卷1.炸物無蓋2.冷凍庫溫度不足3.炸油紀錄表有缺漏4.餐具未加蓋5.生菜未加蓋6.員工飲料放工作區四、娃子複合式餐飲1.垃圾桶無蓋2.餐具存放應加強防護3.員工飲料放在冰箱4.餐具有脂肪殘留五、阿關小吃1.生熟食放太近2.垃圾桶無蓋3.熟食未加蓋4.冷凍庫溫度不足5.食品製備日期有缺漏6.餐具應加蓋7.備用肉品置於室溫中8.手機放在工作區六、少年家輕食坊1.水管未封妥2.垃圾桶無蓋3.天花板少一塊4.食品原料未離地5.冰鏟放在冰塊內，應另外放容器內6.地有積水7.垃圾桶無蓋 | 一、一品香自助餐1.有蒼蠅，加強病媒防制。(已改善)2.食材不可放在地上退冰。3.剩菜不可收存於蒸箱內，應控制供應量，並收入冰箱。4.注意冰箱溫度。二、八九小吃1.後門不可打開，應保持關閉。(已改善) 2.食材不可放地上。(已改善) 3.午休時垃圾桶未加蓋。4.剩菜應加蓋並收入冰箱，不可放外面。5.砧板應隨時保持清潔。 6.冰箱內食材應妥為包裝。7.餐具存放不良，不潔、有蒼蠅在上面。三、趙班長海苔飯卷1.午休時垃圾桶未加蓋。四、娃子複合式餐飲1.可洗餐具使用率低。 2.後門上塑膠拉簾髒，應保持乾淨。五、阿關小吃1.垃圾桶與砧板太接近。(已改善)2.分裝生肉與供饍同時進行，易交叉污染。3.工作人員手上有傷口，應戴手套才能工作。4.餐具有破損者應汰換。六、少年家輕食茶坊1.未配戴帽子。(已改善)2.加強自主管理表格填寫。(已改善) 3.工作人員制服不整齊。4.食品雲上傳不齊全(12/3-11沒有本日食材)，麵包照片應能清楚看到內容。5.二部冰箱沒有溫度計，看不出來溫度是否正確，請加裝溫度計。6.加強清潔工作，器具不潔、角落地面不潔、麵包工作枱不潔。7.食材(奶油、椰果、糖漿、小湯圓)未確實加蓋，有小飛蚊。8.天花板缺一片。 9.開封食材應注明開封日期及保存期限。10.部份食材放在地上(桶裝油、粉圓)，未上架。 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、路易斯小廚1.餐具放置位置不佳，餐具未做良好防護，盤子有裂痕應汰換2.垃圾桶無蓋3.餐具有殘留二、角子虎1.垃圾桶無蓋2.食品容器無蓋3.食物未加蓋4.冷凍冷藏庫食材未標示入庫日期5.餐具有殘留。三、食代粒量1.食品調味料無蓋2.洗手槽不潔3.餐具沒有加蓋4.口罩看到檢查人員到才戴5.手會接觸到食材6.熱保溫溫度不足7.餐盤有殘留8.私人物品到處放四、皇品小棧未於現場製作，僅販賣便當 | 一、路易斯小廚1.工作區雜物多。(已改善) 2.砧板顏色區分不正確。(已改善)3.食材有過期情形。(已改善)4.進貨、保存日期標示不清。(已改善)5.餐具應妥善收存，勿與垃圾桶太近。二、角子虎1.酸筍不可放地上。(已改善)2.食材管理不良。(已改善) 3.食材有過期情形。(已改善)4.食材、餐具、私人物品請分區存放，勿混雜放置。(已改善)5.餐具與清潔用品宜分開存放。三、食代粒量1.一人未穿制度。(已改善)2.火鍋料分裝至保鮮盒，請標示分裝日期、有效期限。(已改善)3.切蔬菜砧板請用白色。4.加強餐具消毒工作。5.食材上日期標示貼條易脫落。四、皇品小棧1.食品雲一月份未登錄。2.作業場所無紗門窗，病媒防制不足。 |