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。 |