104學年度第1學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 部份員工口罩未罩鼻 2. 抽風機不潔、燈罩納油垢、中段工作台下不潔 3. 灶台、檯面(電鍋旁)與鍋蓋不潔 4. 冰箱出風口不潔，冰箱結冰 5. 水果切好放置冰箱未加保鮮膜   6.食品未分層分類、生熟食置放同一架子上 | 1.以大塑膠袋裝垃圾，未加蓋  2.冷凍櫃-1℃，但溫度顯示-20 ℃，需要校正溫度計  3.處理好的食材外放未加蓋情形很普遍  4.馬鈴薯削好皮泡水，未加蓋未離地，工作架上晾著抹布  5.米洗好未加蓋 | 1.垃圾桶太滿蓋不緊，應加強清理。(已改善)  2.庫房食材勿靠牆，待處理的食材應以層架放置。(已改善)  3.食物(成品、半成品)加強覆蓋。  4.部份紗窗有裂縫。(已改善)  5.小冰箱不潔、結霜多，宜加強清洗。  6.牆壁部份磁磚剝裂，應修繕。  7.食品雲供應菜單缺25張照片尚未上傳。 |

心園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一.心園自助餐   1. 口罩未罩鼻 2. 電風扇不潔 燈管有油垢 3. 鍋邊不潔 4. 灶台蒸爐下放置保麗隆盒   二.心園麵食  1.器具清潔維護不佳(水管、置刀架)  2.水餃食材重疊放置  三.鬆餅   1. 口罩未罩鼻 2. 微波爐不潔   3.冰箱冰塊裝太滿 | 一.心園中餐  1.燈管無燈罩  2.廚師帽不符合，應戴網帽  3.庫房食材放置未先進先出  4.無食材領用表  5.食材(蔬菜、肉、豆腐)放架上未加蓋，可以塑膠布加蓋  6.廚師個人菸盒放在架上  7.供應台未保溫  8.外包餐具檢驗有脂肪殘留  9.湯匙要加蓋  10.電箱未關、線圈外露要套起來  11.自主管理夾標示102年度  12.不用的烤箱當儲物櫃，內有蟑螂屋  二.鬆餅  1.以塑膠袋裝垃圾，無蓋(若僅止是丟包材，則勿丟其他垃圾雜物)  2.紗窗積灰塵  3.排水孔有濾網放在旁邊未使用  4.部份區域光度不足  5.自主檢查表未確實填  6.只有棒球帽，口罩未戴至鼻子  7.水桶放地上  8.收銀(手機)與製備區未充分區隔  9.食材(肉品、醬料)無蓋  10.飲料架下有雜物  11.冰箱內有私人物品 | 一、自助餐   1. 散裝小蘇打粉標示不清。 2. 保持抽油煙機濾網完整及清潔。 3. 工作區紙箱可再減少。 4. 庫房食材應去除外箱，保持清潔。   二、麵食部  冰箱應做好層架管理，生熟區分，食材應加蓋。  三、巧瑋鬆餅  1.加強雜物收存，個人物品勿放工作區。(已改善)  2.工作人員工作中喝飲料。  3.鬆餅粉沒有完整標示。  4.食品雲缺4張照片未補齊。 |

輔園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| |  | | --- | | 一、輔園新東家 | | 1. 地面納油 | | 二、雲漢哨子麵 | | 1. 工作人員口罩未罩鼻 2. 清潔劑直接放置地上 |  |  | | --- | | 三、廚師豬排美食坊 | | 1.後場沙拉油直接放置地上  2.開罐之罐頭直接儲存  3.冷凍冰箱風扇納塵(即刻改善)  4.食材重疊放置 | | 四、新羅韓國料理 | | 1. 空調納塵加強清潔，孔洞應封補 | | 五、八方雲集鍋貼水餃專賣店 | | 1.刀鏟未依規定放置 | | 六、小日子義式餐坊 | | 1. 排油煙機不淨 2. 私人物品未妥善放置 3. 食材直接放置地上 4. 罐頭開封後直接儲存 5. 冷凍冰箱溫度不足 6. 食材未妥善封存 7. 平底鍋食材重疊放置 8. 食材存放應有標示 9. 清潔用具抹布直接丟在水槽中   10.冰箱結霜應加強清潔 | | 七、胖妞古早味 | | 1.部分員工口罩未罩鼻  2.電鍋邊緣加強清潔  3.原料標示不清 | | 八、食福簡餐 | | 1. 冰箱要標示食材名稱 2. 冰箱溫度不足 3. 出風口納塵 4. 食材存放應有標示 5. 口罩未罩鼻 6. 工作台下應加強清潔   7.冷凍冰箱有私人物品應加強管理 | | 1.棒球帽不符  2.豆漿放在工作枱上溫度71℃，再確認包裝材料的材質  3.胖妞天花板不完整，使用垃圾袋未用有蓋垃圾桶  4.洗碗區沒有洗手貼紙 | |  | | --- | | 一、新東家滷味坊  1.工作人員未戴網帽。  2.庫房灰塵多，食材應去除外箱。  3.砧板使用後應側放保持乾燥。  二，雲瀚哨子麵  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.庫房紙箱應可再減少，食材應去除外箱。  三、廚師豬排美食坊  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.庫房食材應去除外箱，米袋不可靠牆。  四、新羅韓國料理  1.廚房工作人員應戴網帽  2.庫房食材應去除外箱，散裝食材應有標示。  3.提供購物用塑膠袋。(已改善)  五，八方雲集鍋貼水餃專賣店  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.庫房食材應去除外箱。  3.冰箱溫度不足，包好的水餃未加蓋。  六、小日子義式餐坊  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.提供購物用塑膠袋。(已改善)  3.食材相疊。(已改善)  4.配料食材己解凍，勿外放太久。  5.餐具收存不良(以抹布覆蓋)。  七、胖妞古早味  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.廚餘桶未蓋。  3. 3.食材未加蓋(肉燥)，副菜外放時間長。  八，食福簡餐  1.冰箱溫度不足。(已改善)  2.廚房工作人員應戴網帽。  3.提供購物用塑膠袋。  九、瀚堤咖啡茶飲  1.一名員工頭髮未紮好。(已改善)  2.飲料建議標示熱量。 | |

每一杯咖啡館

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 洗菜盆容器不潔 | 1.檢查表內許多項目不適用  2.部份區域光度不足  3.工作帽不符合、手套、口罩未隨時配戴  4.乾貨放在冰箱  5.花椰菜室溫解凍  6.一包糖放在抹布上  7.消毒紀錄不確實  8.私人物品要分隔 | 1.自主管理表格勿漏填。  2.製備熟食時請戴手套、口罩，口罩要遮鼻。(已改善) |

伊果咖啡館

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.口罩未罩鼻  2.入口及製冰機下方地面不潔  3.濾心外框不潔  4.冰鏟不潔  5.冰箱內框及膠條不潔，以膠帶黏，冰箱內不潔 | 1. 儲藏倉庫髒亂,有蟑螂 2. 員工私人物應集中放置 3. 食材原料來源無清楚標示 4. 垃圾桶無家蓋 | 1. 自主管理表格勿漏填。 2. 用餐處無洗手檯。 3. 製作餐食者請戴口罩手套。 4. 冰箱下地面要保持清潔。(已改善)   5.建議供膳食品標示食物份數或熱量。  6.食品雲缺6張照片未補齊。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1. 後場抽風機、紗窗納塵不潔 2. 私人物品與食品不可放置同一處 3. 垃圾桶、回收桶建議標示 4. 刀具、工作手套直接放置砧板 5. 盛器食材直接放置地上   6.冷凍冰箱風扇納塵 | 1.天花板有污漬，孔洞  2.內場人員應戴網帽  3.食材未確實包覆  4.儲物櫃擺放零亂 | 1.一名員工未著制服戴工作帽，製備人員應戴網帽，配膳人員應戴口罩。  2.冷凍冷藏庫食品應以架子區隔，食材放置不當，生熟區分不佳。  3.冷凍冷藏庫溫度不足。  4.茶桶放在地上。(已改善)  5.保持工作台面清潔，空檔時勿有食物碎屑。  6.建議供膳食品標示食物份數或熱量。  7.洗淨的食品容器與垃圾桶、清掃用具太近，易遭污染。 |

文園餐廳

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 校外老師稽核意見 | 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、一品自助餐  1.口罩未罩鼻  2.私人物品零亂  3.裝飯匙容器不潔  4.熟食無保護措施、工作架太低食物易遭污染、冰箱食材無保護措施、食物與塑膠管放置同一架上、生熟食放置同一架上  5.蛋籃框不潔  6.排油煙機納垢  7.冰箱應加強清潔  二、歐爸韓式食堂  1.員工鞋子放在供膳區內  2.清洗用品直接置地面，放置雜亂  3.蛋籃框不潔  4.冰箱門框不潔  5.私人物品零亂  6.洗手區無擦手紙  7.食材無護措施  8.戴手飾  9.飯匙與模型碗應分開放置  三、趙班長飯糰   1. 口罩未罩鼻 2. 私人物品零亂 3. 垃圾桶廚餘桶未上蓋 4. 冷凍冰箱上方風扇排風口納垢、籃裝食材未標示 5. 飯匙剪刀直接放置工作台上 6. 冷藏庫食物未完整覆蓋   7.紙板勿放乾料架上  四、娃子複合式餐飲  1.口罩未罩鼻  2.水槽下地面不潔  3.私人物品零亂  4.帽子掛在冰鏟上  5.地面不潔  6.垃圾桶未加蓋  7.鍋子直接放地上  8.冰箱出風口納塵  9.溫度記錄錯誤  五、阿關小吃  1.塑膠管掛在水槽上  2.私人物品加強管理  3.無足夠清潔用品  4.廢棄物垃圾桶未設蓋  5.置物架零亂  6.蛋放地上  7.用洗衣粉洗抺布  8.發現蟑螂出沒  六、咖啡知道  1.口罩未罩鼻  2.工作臺亂、地面不潔、水槽下方不潔  3.無洗手皂、擦手紙  4.製冰機冰槽內緣不潔  5.垃圾桶未設蓋  6.食材直接置放地上  7.手上戴手錶  8.天花板有破洞  9.冰鏟置放不佳 | 一、一品自助餐  1.後門塑膠簾要放下  2.垃圾桶應加蓋  二、歐爸韓式食堂  1.員工私人物品應集中放置  2.需戴網帽  3.餐具需加蓋  三、趙班長飯糰  1.接觸食物的器具避免直接倒扣放置於檯面上  2.冰箱冷凍庫溫度未達標準  四、娃子複合式餐飲  1.需戴網帽  五、阿關小吃  1.洗手槽應貼上洗手標誌  2.員工私人物品應集中放置  六、咖啡知道  1.天花板有洞  2.員工私人物品應集中放置 | |  | | --- | | 一、整體意見 | | 1. 蒼蠅太多，雖有設風門卻未開啟。(已改善) | | 1. 戶外用餐區不潔，許多灰塵、鴿糞。 | | 二、一品自助餐 | | 1.廚房工作人員應戴網帽。(已改善) | | 2.待出餐之食品存放應加蓋。 | | 3.生熟食容器及作業區應確實區分。 | | 4.廢棄物勿丟後門外，易招來蒼蠅。(已改善) | | 5.供膳區天花板有水痕。 | | 三、歐爸食堂 | | 1.廚房工作人員應戴網帽，不可戴戒指，一位員工無制服。(已改善)  2.冰箱溫度不足，物品零亂，冰箱門不潔。  3.炸油應有良好自主管理並備檢驗及換油紀錄。(已改善)  4.員工個人 飲品應明確區分。(已改善)  5.建議標示各類食物熱量及份數。  四、趙班長飯糰  1.廚房工作人員應戴網帽。  2.天花板有洞應修補完整。(已改善)  3.自主管理表應每日完成。(已改善)  4.食品器具及清潔用具應分開存放。  五、娃子複合式餐飲  1.廚房工作人員應戴網帽，口罩要遮鼻。  2.天花板有洞。(已改善)  3.飲料空桶勿放地面。(已改善)  4.後門外地面不潔。  5.內用應提供可洗餐具。  六、阿關小吃  1.廚房工作人員應戴網帽。(已改善)  2.配菜勿外放超過2小時。  七、咖啡知道  1.天花板有洞，請修繕。(已改善)  2.回收桶要加蓋。 | |