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。 |

 |