仁園自助餐

<table>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>垃圾袋未加蓋
而且離食物製備區域很近</td><td>半成品未加蓋</td><td>成品未加蓋</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>馬鈴薯成品未加蓋(嚴重)</td><td>垃圾桶未加蓋</td><td>冷凍庫溫度未達標準</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>乾料沒有封口</td><td>銀絲卷應該要用的時候再從冰箱
拿出來</td><td>豆腐直接放置在外面</td></tr>
</table>

心園餐廳衛生檢查-麵食、自助餐

項目	照片	說明與建議
6. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		1. 天花板老舊易積灰塵、有孔隙。
39. 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。		1. 餐具、食材應分區擺放，且放置整齊，不應隨意放置。

項目	照片	說明與建議
36. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。		1. 待用之食材、調味料未覆蓋，有被汙染之疑慮。 2.

項目	照片	說明與建議
58. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。		1. 棧板上放有未使用完之食材，如需再使用，應保溫使其中心溫度不得低於 60℃，如為廚餘，則應標示或直接倒入廚餘區，以避免誤用。 2. 層架上為預煮熟之食品，將擺放至晚間進行販賣（稽查時間為下午兩點），實測食品溫度為 40.2℃，於微生物汙染之危險溫度帶，應保溫使其中心溫度不得低於 60℃，或是冷藏保存，販賣前再取出復熱。

項目	照片	說明與建議
62. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。 66. 配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。	 	1. 餐盒不應與錢一起擺放，可能有嚴重汙染情形，應分區擺放。 2. 配膳與收銀人員作業不得有相互汙染行為。 3. 待用餐具建議覆蓋，以避免汙染。。

項目	照片	說明與建議
		1. 燈管應加裝燈罩，避免爆裂等情形造成人員受傷或是食品汙染。

心園餐廳衛生檢查-鬆餅

項目	照片	說明與建議
24. 洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。		1. 洗手台應有從業人員正確洗手之步驟圖。
33. 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。 36. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。		1. 冷藏之飲品需加蓋，避免汙染，且在冷藏庫內應將食品與雜物分區擺放。

項目	照片	說明與建議
44. 食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。		1. 桌面上之電風扇應確保每日清潔乾淨，避免灰塵汙染食品。

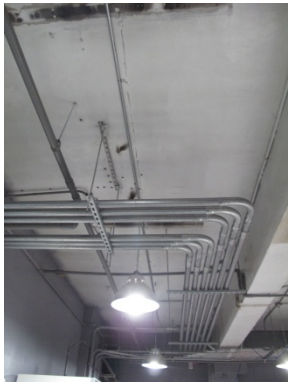
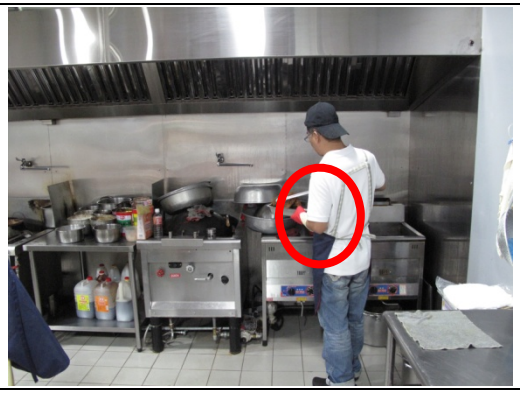
文園餐廳衛生檢查-趙班長飯捲

項目	照片	說明與建議
30. 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。		1. 食品原料與雜物應分層擺放。
39. 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。		1. 鐵捲門易積灰塵，不應設置於食品調理區上方，使食品有受汙染之疑慮。

項目	照片	說明與建議
78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		1. 私人物品如水瓶、鞋子、餐盒及手機，應設置專區擺放，不可放置於作業場所。

文園餐廳衛生檢查-自助餐

項目	照片	說明與建議
4.作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。	 圖 1 圖 2 圖 3 圖 4	1. 鋼刷(圖 1~圖 3)使用完畢應放置於固定位置，避免汙染。 2. 手套、抹布等應放置於固定位置。

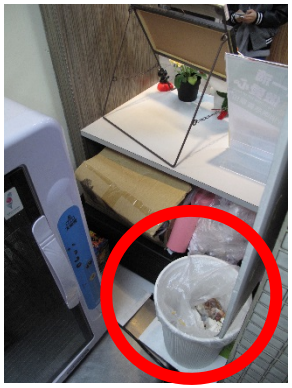
6.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		天花板有多處破洞,應盡速修補。
20.直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。		處理食物時配戴清潔用手套,且碰觸多處非食品作業區，有汙染食物之風險。清潔用手套及處理食物之手套應明顯區分使用。

36.前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。		食材及調味料等於未使用時應覆蓋以避免汙染。

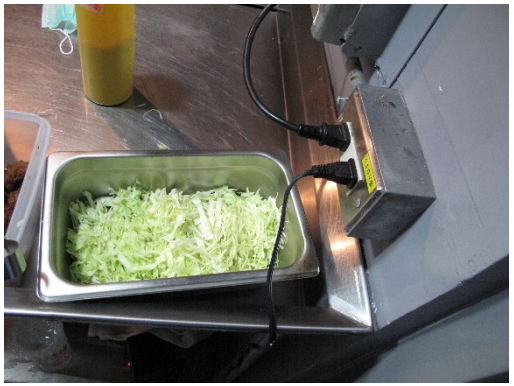
43.刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。		砧板放置位置靠近地面且靠在冰箱上,可能有汙染的風險,建議懸掛或側放於桌面等清潔區。
62 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。		於休息時間未使用之餐具應覆蓋以避免汙染。

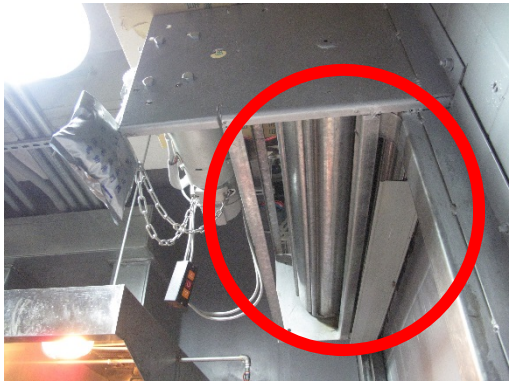
69.作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。		於休息時間防蟲簾持續打開，當時仍在炸雞排。平時防蟲廉應保持關閉，以達到避免蚊蟲進入之功能。
78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人物品應設置專區，擺放於固定位置。

文園餐廳衛生檢查-歐爸韓式食堂

項目	照片	說明與建議
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		1. 垃圾桶未加蓋。
6. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		1. 天花板有漏洞，無法有效排除有害動物之進入，應盡速修補。

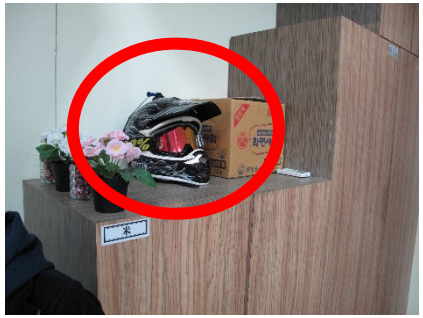
項目	照片	說明與建議
15. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。 20. 直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。		1. 從業人員頭髮需有效覆蓋或帶網帽。 2. 需配戴可完全覆蓋口鼻之口罩或是微笑口罩。

項目	照片	說明與建議
36. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。 40. 食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。	 	2. 待用食材未覆蓋，易受汙染。 3. 未使用之器具沒有清洗，且擺放凌亂，食物製備使用之器具應保持清潔。

項目	照片	說明與建議
39. 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。		1. 排水溝及地上許多食物殘渣未清理，作業場所應保持清潔。 2. 鐵捲門易積灰塵，不應設置於食品調理區上方，使食品有受汙染之疑慮。

項目	照片	說明與建議
44. 食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。		1. 雜物不應置於調理區正上方，應分區擺放。
62. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。		1. 餐具應擺放於專區，避免與食材或其他雜物一同放置。

項目	照片	說明與建議
69. 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等),應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。		1. 防蚊簾未確實放下，且後方門也未關閉，無法達到防止蚊蟲進入之效果。
70. 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。		1. 清潔劑應於專區擺放。

項目	照片	說明與建議
78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		2. 私人物品如帽子、水瓶、洗面乳及手機，應設置專區擺放，不可隨意置放於作業場所。

項目	照片	說明與建議
		1. 餐巾紙如有需要應另設掛勾擺放，不應掛於電源箱之把手上，而使電源箱門無法確時關閉。 2. 後方之塑膠帶應丟棄或者集中擺放，不應隨意掛在水管上。

文園餐廳衛生檢查-阿關丼飯

項目	照片	說明與建議
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		2. 垃圾桶未加蓋。 3. 應選擇防漏、易清洗之容器來裝垃圾。
6. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		2. 牆壁斑駁，可能有油漆碎屑飄落，應盡速修補。 3. 天花板斑駁，可能有油漆碎屑飄落，應盡速修補。

項目	照片	說明與建議
38. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。		3. 食材雖離地擺放，但仍有部分接觸地板，且未與其他雜物分區擺放，有受汙染的可能。
39. 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。		4. 鐵捲門易積灰塵，不應設置於食品調理區上方，使食品有受汙染之疑慮。

項目	照片	說明與建議
40. 食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。		3. 飯匙為直接接觸食品之用具，建議放置於乾淨容器中，且在無須使用時保持清潔。
43. 刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。		1. 砧板掛於桌邊易與衣物、雜物等接觸而被汙染，建議擺放於較高處。

項目	照片	說明與建議
62. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。		2. 餐具擺放建議加蓋。 3. 餐碗應擺放於專區，避免與食材或其他雜物一同放置。
78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		3. 私人物品如口罩、衣架及手機，應設置專區擺放，不可放置於食物製備區。

項目	照片	說明與建議
70. 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。		2. 清潔用具放置於地板上。掃把及拖把等清潔用具應整齊且設置專區擺放。 3. 清理用之水桶不應裝廢水且置於調理區地面，應倒乾並擺放於清潔用品專區。 4. 清潔劑區之物品應明確標示名稱用途，且不應使用原料之包材以避免誤用。

文園餐廳衛生檢查-娃子早餐店

項目	照片	說明與建議
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		4. 垃圾桶未加蓋。
6. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		4. 地面應保持乾淨，避免積水或濕滑，如有凹洞應盡速填補。

項目	照片	說明與建議
39. 作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。		4. 鐵捲門易積灰塵，不應設置於食品調理區上方，使食品有受汙染之疑慮。
44. 食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。		5. 桌面上美工刀用來割開包裝，則應避免有其他用途，且在使用前需確實消毒。

項目	照片	說明與建議
66. 配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。		4. 應確實劃分配膳區及收銀區，以避免交叉汙染之情形。
78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		4. 私人物品，如手機，應設置專區擺放，不可放置於食物製備區。

項目	照片	說明與建議
		5. 燈管應加裝燈罩，避免爆裂等情形造成人員受傷或是食品汙染。

伊果咖啡

項目	照片	說明與建議
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		垃圾桶未加蓋 ->建議改用腳踏式垃圾桶

每一杯咖啡

項目	照片	說明與建議
5. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。		垃圾桶未加蓋 ->老闆表示因剛開店，垃圾桶為昨日新鋪的塑膠袋，裡面沒有垃圾 ->建議改用腳踏式垃圾桶

10410 瑪納餐檢報告

<table>
<tr><td colspan="4">瑪納社企</td></tr>
<tr><td>冷凍產品溫度-12℃
 </td><td>冷凍產品溫度-11℃
 </td><td>冷凍產品溫度-15℃
 </td><td>烹調區放個人物品
 </td></tr>
<tr><td colspan="2">砧板有蒼蠅
 </td><td>調理台上放乾貨，溫度高對乾貨品質不好。熟食放置未加蓋。
 </td><td>冷門時間，餐具未加蓋。
 </td></tr>
</table>

1041210 輔園檢查表單

新東家

烹調區照明不足

備用食材無加蓋直接放在冰箱

個人物品(咖啡)在烹飪區

未加蓋

哨子麵

未加蓋

廚師豬排

瓦斯爐應清洗

非放置食物區，放薑。

冷門時間，食物應加蓋

1041210 輔園檢查表單

新羅

冷門時間，調味料應加蓋。

工作區不能放私人物品(保溫杯)

前置備食材應加蓋。

八方雲集

鍋貼區光度足夠，燙麵區光度不足

1041210 輔園檢查表單

小日子

置備區光度合格 	冷門時段餐具未加蓋 		
調味料沒加蓋 	提袋當垃圾袋掛在作業台旁 	資源回收沒用加蓋垃圾桶 	缺洗手指示

胖妞

作業檯面髒亂 	調味料無加蓋 	器具環境髒亂

1041210 輔園檢查表單

食材無妥善存放

冷凍溫度-3℃

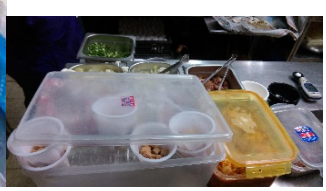
冰箱冷凍溫度-14℃

烹調區光度不夠

滷肉、切好高麗菜未加蓋

食福

食材無妥善存放



作業台髒亂

垃圾桶無加蓋

烹飪區光度極度不足。