105年5月份

仁園餐廳綜合意見：

1. 牆壁部份磁磚剝裂，應修繕。(已改善)
2. 庫房麵粉桶蓋子常未蓋緊。(已改善)
3. 抹布、手套不可隨意晾置，不可晾在餐具、工作台上，應放置於專區。
4. 小冰箱結霜多，溫度不足。
5. 冰箱食材加強加蓋，蓋子要密閉。
6. 加強蛋液防護工作：清潔的桶子、密蓋、使用前才拿出冰箱。
7. 自助餐台保溫水宜保持乾淨。？
8. 加強自主管理，表格有缺漏。

心園餐廳綜合意見：

一、自助餐麵食部

1. 洗菜區潮濕積水，部份改善。
2. 工作區、庫房紙箱可再減少。
3. 熟食不可交互相疊。
4. 加強食物加蓋。
5. 加強控管食物外放時間。

二，鬆餅區

1.自主管理表有缺漏。(已改善)

2.加強工作區排煙排熱。

3.冰箱溫度不足。

每一杯咖啡綜合意見

1.頭髮應完全包覆，勿外露。

2.食用冰塊請定期送檢。

瑪納社企綜合意見

1.工作服不整齊，製備人員應戴網帽，配膳人員應戴口罩。(已改善)

2.保持工作台面清潔，空檔時勿有食物碎屑。(已改善)

3.洗淨的食品容器不可放在垃圾桶上。(已改善)

4.工作埸所分區不良；作業區、庫房、烹調區、清洗區混雜設置，物品零亂。

5.工作台零亂，生熟區分不佳，熟食應加蓋，食物勿相疊。

6.冷凍冷藏庫溫度不足，私人飲料應分開放置。

7.餐具箱子放在地上。

8.工作區溫度高，烹調爐上應有排氣設施，將熱氣、油煙排出。

9.食品放置室溫時間勿超過2小時。

10.建議供膳食品標示食物份數或熱量。

輔園餐廳綜合意見：

一、整體意見

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.庫房紙箱及雜物應減少，食材應去除外箱。

3.庫房應設置溫濕度計。

二，新東家滷味坊

1.工作人員頭髮應加強包覆。

2.待供膳之備料應加蓋。

3.雨傘不可掛在原料庫房。

三、雲瀚哨子麵

1.早餐冰箱溫度不足。

2.紙碗不可放地上。(已改善)

四、廚師豬排美食坊

1.工作區應保持乾燥。

2.廚房工作人員頭髮外露。

3.供膳人員找錢又烹煮食物。

4.庫房米不可靠牆放置。

五、新羅韓國料理

1.裝熟食和生食之餐具應區分。

2.員工個人物品(帽子、飲料，手機)應另外收存，勿放置工作區。

六、八方雲集鍋貼水餃專賣店

1.廚房工作人員頭髮外露。

2.冰箱溫度不足，包好的水餃未加蓋。

七、小日子義式餐坊

1.庫房麵粉桶蓋子不潔，置物架上物品應區分食材、包材及清潔用品分別放置。

2.抹布不可蓋餐具上。

八、胖妞古早味

1.廚房悶熱。排熱效果不佳。

2.工作台和冰箱均有食材未加蓋(肉燥)。

3.食材不可和塑膠袋一起加熱。(已改善)

4.垃圾桶加強加蓋。(已改善)

九、食福簡餐

1.廚房悶熱。排熱效果不佳。

2.工作區雜物零亂。

3.免洗餐具零亂應妥加蓋。

十、瀚堤咖啡茶飲

飲料建議標示熱量。(已改善)

伊果咖啡綜合意見

1. 食品雲缺本日食材。(已改善)
2. 用餐處無洗手檯。(已改善)
3. 電風扇積疢，請改善。
4. 回收桶應有蓋，保持密封。
5. 建議供膳食品標示食物份數或熱量。

文園餐廳綜合意見

一、整體意見

1. 餐廳內出現鴿子，請加強防制。(已改善)
2. 後門外許多菸蒂、垃圾，應加強清理。
3. 天氣炎熱加強防蠅。

二、一品自助餐

1. 勿以抺布擦拭供應盤。

2. 供應台熱保溫溫度不足。

3. 進貨食材應標示進貨日期。

4. 冰箱門前有積水。

三、歐爸食堂

1. 工作時手部不可戴飾物。(已改善)。

2.冰箱溫度不足。

3.水溝蓋上常有菜屑，應保持清潔。

4. 食物保鮮盒蓋子破損。

5. 供應台熱保溫溫度不足。

四、趙班長海苔飯卷

1.自主管理表應每日填寫，勿缺漏。

2.垃圾桶應加蓋。

3.冰箱溫度不足。

五、娃子複合式餐飲

1.口罩、帽子不可掛於工作區內。(已改善)

2.後門應隨時關閉(已改善)，保持地面清潔。

3.內用未主動提供可洗餐具，提供塑膠提袋。

4.廚房地面有一點積水。

5.飲料桶、油桶放置地面。

六、阿關小吃

1.自主管理表應每日填寫勿缺漏。

2.餐具洗後應進行消毒，不可以抺布擦拭。。

七、咖啡知道

1.自主管理表應每日填寫勿缺漏。

2.回收桶(茶葉、咖啡渣、牛奶盒)要加蓋。

3.工作台零亂，應區分食材及用具並保持整潔。

4.工作帽應有效覆蓋頭髮。

理園餐廳綜合意見

一、整體意見

1.各攤食材尚未完成登錄工作

2.員工健檢報告尚未繳交。

3.自主管理工作尚未就續(各攤尚未填寫自主管理表、食材來源紀錄等報表)。

二、路易士廚房

1.層架應確實區分用途，勿摻雜雜物。

2.員工帽子配戴不佳。

3.食材不可放置面上。

4.食材應有良好先進先出管理

5.建議食物標示熱量。 6.

三、禮采茶飲

1.地面施工，地面不潔。

2.食品器具不可放置地面。

3.回收桶應加蓋。

四、食代粒量

1.廚房悶熱，排熱效果不佳。

2.出餐口無紗窗。

3.角落雜物堆放零亂，部份餐具食材放地上。

4.地面潮濕，排水不良。

5.冰箱溫度不足，物品放置零亂。

6.餐具清洗加強消毒，不可以抺布擦拭餐具。

7.乾料食材放置零亂。

105年4月份

仁園餐廳綜合意見：

1. 冷凍庫燈不亮，應修繕。(已改善)
2. 自助餐台保溫水宜保持乾淨。
3. 抹布、手套不可隨意丟置，應放置於專區，與食物區分。
4. 小冰箱結霜多，溫度不足。
5. 冰箱食材加強加蓋(蛋液、豆腐、醃肉)。
6. 牆壁部份磁磚剝裂，應修繕。
7. 庫房麵粉桶蓋子常未蓋緊。
8. 加強自主管理，表格缺漏多(4/18—5/2均未填寫)。

心園餐廳綜合意見：

一、自助餐麵食部

1. 保持抽油煙機濾網完整及清潔。(已改善)
2. 洗菜區潮濕積水。
3. 工作區、庫房紙箱可再減少。
4. 少數食材無食品標示(豆豉)。
5. 加強食物加蓋。
6. 加強控管食物外放時間。

二，鬆餅區

1.鬆餅粉沒有完整標示。(已改善)

2.加強工作區排煙排熱。

3.自主管理表有缺漏。

每一杯咖啡綜合意見

食品雲食材有錯誤。 (已改善)

瑪納社企綜合意見

1.工作服不整齊，製備人員應戴網帽，配膳人員應戴口罩。

2.工作埸所分區不良；作業區(生、熟食)、庫房(食物、餐具)、烹調區、清洗區混雜設置，物品零亂。

3.工作台零亂，生熟區分不佳，熟食應加蓋，加強管控食品外放時間。

3.冷凍冷藏庫溫度不足。

4.進貨食品、籃子、箱子放在地上。

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.洗淨的食品容器不可放在垃圾桶上。

8.食品雲缺21張照片。(已改善)

輔園餐廳綜合意見：

一、新東家滷味坊

1.工作人員頭髮應加強包覆。

2.庫房灰塵多，食材應去除外箱。

3.飲料應加蓋(勿以湯碗替代蓋子)。(已改善)

4.待供膳之備料應加蓋。

二，雲瀚哨子麵

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.減少庫房紙箱，食材應去除外箱。

3.熟食食品要加蓋。(已改善)

4.紙碗不可放地上。

三、廚師豬排美食坊

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.工作區應保持乾燥。

3.供膳人員找錢又烹煮食物。

四、新羅韓國料理

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.清潔用品和調理器具應區分放置。(已改善)

3.裝熟食和生食之餐具應區分。

4.員工個人物品(帽子、飲料，手機)應另外收存，勿放置工作區。

五，八方雲集鍋貼水餃專賣店

1.頭髮外露，廚房工作人員應戴網帽。

2.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.麵粉桶上不可放掃把。(已改善)

3.建議標示各類食物份量或熱量。

4.庫房麵粉桶蓋子不潔，置物架上物品應區分食材、包材及清潔用品分別放置。

七、胖妞古早味

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.工作台和冰箱生、熟食材放置零亂。

3.食材未加蓋(肉燥)，食材不可和塑膠袋一起加熱。

4.垃圾桶加強加蓋。

5.建議標示各類食物份量或熱量。

八，食福簡餐

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.工作區雜物零亂。

3.免洗餐具應妥善放置。

4.建議標示各類食物份量或熱量。

九、瀚堤咖啡茶飲

飲料建議標示熱量。

伊果咖啡綜合意見

1. 食品雲缺本日食材。
2. 工作區有看到小飛蟲，坐位區常見鴿子。
3. 用餐處無洗手檯。
4. 回收桶應有蓋，保持密封。
5. 建議供膳食品標示食物份數或熱量。

文園餐廳綜合意見

一、整體意見

1. 餐廳內出現鴿子，請加強防制。
2. 後門外許多菸蒂、垃圾，應加強清理。
3. 截油槽加強清洗，保持乾淨。(已改善)

二、一品自助餐

1.待出餐之食品存放應加蓋。(已改善)

2.供膳區天花板會漏水。(已改善)

3.砧板下勿放置蔬菜。(已改善)

4.勿以抺布擦拭供應盤。

5.供應台熱保溫溫度不足。

6.進貨食材應標示進貨日期。

三、歐爸食堂

1.擦手紙應設置固定盒，勿以衣架放置。(已改善)

2.冰箱溫度不足、冰箱門加強清洗。

3.地面潮濕，應保持乾燥、清潔。

4.工作時手部不可戴飾物。

5.食物保鮮盒蓋子破損。

四、趙班長海苔飯卷

1.自主管理表應每日填寫，勿缺漏。

2.垃圾桶應加蓋。

3.冰箱溫度不足。

五、娃子複合式餐飲

1.口罩、帽子不可掛於工作區內。

2.後門應隨時關閉，保持地面清潔。

3.內用提供可洗餐具，加強宣導使用。

4.廚房地面有一點積水。

六、阿關小吃

1.自主管理表應每日填寫勿缺漏。

2.供膳人員應勤洗手戴口罩。

七、咖啡知道

1.自主管理表應每日填寫勿缺漏。

2.回收桶(茶葉、咖啡渣、牛奶盒)要加蓋。

3.熱保溫溫度應達到60℃以上。

105年3月份

仁園餐廳綜合意見：

1. 食物(成品、半成品)加強覆蓋，休息時間調味料應密蓋。
2. 抹布、手套不可隨意丟置，應放置於專區，與食物區分。
3. 小冰箱結霜多，溫度不足。
4. 冷凍庫燈不亮，應修繕。
5. 牆壁部份磁磚剝裂，應修繕。
6. 庫房麵粉桶蓋子常未蓋緊。
7. 加強自主管理，表格缺漏多。

心園餐廳綜合意見：

一、自助餐麵食部

1. 散裝小蘇打粉標示不清。(已改善)
2. 保持抽油煙機濾網完整及清潔。
3. 部份區域積水。
4. 工作區紙箱可再減少。
5. 庫房食材應減少紙箱，保持清潔。
6. 加強食物加蓋。
7. 加強控管食物外放時間。

二，鬆餅區

1.鬆餅粉沒有完整標示。

2.加強工作區排煙。

3.食品雲缺4張照片未補齊。(已改善)

每一杯咖啡綜合意見

食品加強加蓋。

瑪納社企綜合意見

1.員工制服不整齊，製備人員應戴網帽，配膳人員應戴口罩。

2.工作埸所應分區作業，適當區隔；作業區(生、熟食)、庫房(食物、餐具)、烹調區、清洗區混雜設置，物品零亂。

3.工作台零亂，生熟區分不佳，熟食應加蓋，加強管控食品外放時間。

3.冷凍冷藏庫溫度不足。

4.進貨食品、籃子、箱子放在地上。

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.洗淨的食品容器不可放在垃垃桶上。

8.食品雲缺21張照片。

輔園餐廳綜合意見：

一、新東家滷味坊

1.工作人員頭髮應加強包覆。

2.庫房灰塵多，食材應去除外箱。

3.飲料應加蓋(勿以湯碗替代蓋子)。

4.待供膳之備料應加蓋。

二，雲瀚哨子麵

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.減少庫房紙箱，食材應去除外箱。

3.熟食食品要加蓋。

三、廚師豬排美食坊

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.出菜時應加蓋(已改善)。

3.工作區應保持乾燥。

四、新羅韓國料理

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.清潔用品和調理器具應區分放置。

3.裝熟食和生食之餐具應區分。

4.員工個人物品(帽子、飲料，手機)應另外收存，勿放置工作區。

五，八方雲集鍋貼水餃專賣店

1.頭髮外露，廚房工作人員應戴網帽。

2.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.餐具收存不良(以抹布覆蓋)。(已改善)

3.麵粉桶上不可放掃把。

4.建議標示各類食物份量或熱量。.

七、胖妞古早味

1.廚房工作人員應戴網帽。

2.工作區物品、冰箱食材放置零亂。

3.食材未加蓋(肉燥)，副菜外放時間長。

4.砧板加強消毒。

5.建議標示各類食物份量或熱量。

八，食福簡餐

1.廚房工作人員應戴網帽。(已改善)

2.提供購物用塑膠袋。(已改善)

3.冰箱溫度不足。

4.建議標示各類食物份量或熱量。

5.免洗餐具應妥善放置。

九、瀚堤咖啡茶飲

飲料建議標示熱量。

伊果咖啡綜合意見

1. 工作區有看到小飛蟲。
2. 用餐處無洗手檯。
3. 回收桶應有蓋，保持密封。
4. 建議供膳食品標示食物份數或熱量。
5. 食品雲缺本日食材。

文園餐廳綜合意見

一、整體意見

1. 餐廳內出現鴿子，請加強防止。
2. 戶外用餐區不潔，許多灰塵、鴿糞。(已改善)
3. 後門外許多菸蒂、垃圾，請加強清理。

二、一品自助餐

1.待出餐之食品存放應加蓋。(已改善)

2.砧板下勿放置蔬菜。

3.注意手套的使用，應區分生熟食。

4.供膳區天花板會漏水。

5.供應台熱保溫溫度不足。

6.進貨食材應標示進貨日期。

三、歐爸食堂

1.擦手紙應設置固定盒，勿以衣架放置。

2.冰箱溫度不足。

3.地面潮濕。

4.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。(已改善)

2.地面磁磚破損。

3.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。(已改善)

2.後門外地面不潔。(已改善)

3.內用應提供可洗餐具。

4.冰箱溫度不足(14℃)。

5.廚房地面有一點積水。

六、阿關小吃

1.蛋箱髒，食材勿放蛋箱旁。

2.已增設棧板放置食材。

3.供膳人員應著口罩。

七、咖啡知道

1.自主管理表有缺漏。

2.回收桶要加蓋。

3.製備人員應戴口罩、頭髮要紮好，手上不可戴飾物。