104學年度第2學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.以電風扇吹冷凍的雞排，電風扇不潔。  2.蛋液保存不良，食材應加強包覆。  3.垃圾桶未加蓋。  4.冰箱結霜，溫度不足。  5.私人物品 (咖啡)放在冰箱中。 | 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

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一.心園自助餐麵食  1.洗菜區太濕，排水外溢。  2.供應台未保溫。  3.手套掛在水管上，應有固定晾掛處。  4.地面積水。  5.私人物品(水瓶)放在工作區。  6.食材未覆蓋完整(水餃、食物) 。  7.手指勿接觸盤子內面。  8.熱保溫溫度不足。  二.鬆餅  1.夾子用後歸定位。  2.垃圾桶無蓋。  3.私人物品應明顯區分。 | 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。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一、八方雲集  1.刀子插在牆縫。  2.食品未完全包覆。  3.洗手槽有蛋瞉、菜瓜布。  二、哨子麵  1.內場光度不足。  2.私人物品應分開。  3.工作人員無網帽。  三、廚師豬排  1.內場光度不足。  2.烹調器具應妥善存放於清潔場所。  3.勿以電風扇吹食物。  四、瀚堤飲料  乾淨的杯子直接放置，應加外袋。  五、食福簡餐  1.掃具太接近工作區。  2.刀勿插在牆縫中。  3.地面潮濕積水。  4.調味料未妥善包覆。  六、新東家  1.工作區偏暗。  2.私人物品(雨傘)不可放工作區。  3.製備人員無網帽。  4.水槽零亂。  七、新羅  內場光度不足。  八、胖妞  天花板未上漆。  九、大廚房  1.有洗手槽。  2.食材有區分。  3.冰箱溫度足夠。  4.垃圾桶有蓋。  5.私人物品區分整齊。  6.清潔用品有區分放置。  7.防蚊設備可加強。 | |  | | --- | | 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) | |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.頭髮未完全包覆  2.自主管理表應每日填寫  3.口罩未完全包覆 | 1.頭髮應完全包覆，勿外露。  2.食用冰塊請定期送檢。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.餐具有澱粉殘留。  2.三角巾無法包覆頭髮。  3.文具及私人物品放在工作區。  4.酥皮濃湯箱底盤應加強清潔。  5.垃圾桶有加蓋。 | 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。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.工作區物品零亂。  2.紗窗股落。  3.冰箱物品稍亂。  4.私人物品未確實區分且零亂。  5.內場人員應戴網帽。  6.走道不通暢。  4.冰箱溫度不足。  7.食材有驗收紀錄。 | 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。 |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一、一品香自助餐  1.食材未加蓋。  2.手機放在工作台。  3.後門塑膠簾要放下(已改善) 。  4.電風扇吹餐夾，應加紗網並保持乾淨。  5.頭髮未完整包覆。  6.蔬菜勿放垃圾桶旁。  二、歐爸韓式食堂  1.手機放在工作區。  2.置物架上有洗面乳，私人物品應分開放置。  3.保鮮盒有破損。  三、趙班長飯糰  1.炸物未加蓋。  2.冰箱溫度不足。  3.頭髮未完全包覆。  四、娃子複合式餐飲  1.勿以電風扇吹食物。  五、阿關小吃  1.冰箱溫度不足。  2.員工私人物品應集中放置。  3.砧板上勿放雜物(塑膠袋) 。  六、咖啡知道  1.料理台零亂。  2.手機放在工作區。  3.垃圾桶無蓋。 | |  | | --- | | 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

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 從缺 | 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。 |