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。 |