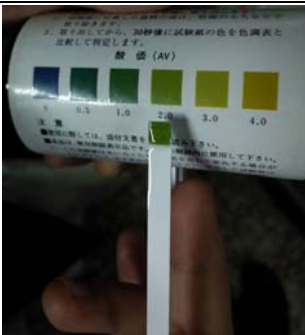


104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

項目	照片	說明	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. 垃圾桶無加蓋 店家回覆： 1. 作業時垃圾桶無加蓋，休息時會加蓋	1. 垃圾桶應加蓋
8.作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。		冷凍庫燈泡壞掉，作業場所照明光線不夠	1. 更換新的燈泡
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。		前處理完成備用的食品及半成品無完整包裝，可能會交叉污染	1. 在前處理完成備用的食品及半成品上包一層保鮮膜，避免交叉污染

104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

			
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。		容器放置於推車與棧板上	1. 將容器放置於工作或調理檯面
50.油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。		油炸油的品質接近更換底線 店家回覆： 1. 都有定期(2 天)更換油炸油，當天剛好是第 2 天	2. 每天都應定期測試油的品質 3. 當油炸油的品質超過更換底線時，就要更換油炸油

104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。



物品架東西雜亂，私人物品與作業物品混放。

1. 會提醒私人物品不可以放在公共冰箱
2. 私人物品和作業物品分開放或拿盒子做區隔
3. 可加布簾或桌巾將置物架遮起來

104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

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. 廚餘桶應加蓋，避免蚊蟲孳生。
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. 應於工作台上製作食品，避免汙染。

104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

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. 讓風扇直接吹送食品，可能使灰塵等污染物進入食品，應避免，若必須使用，建議加裝網子，且需定期清洗。
2. 液體食材應以有蓋之容器裝之並應明確標示，避免誤用，且食材應妥善儲存(如冷藏)，避免壞掉。
3. 食材於冰箱內蓋子未蓋好。

104-2 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

78. 私人物品應專區存放
不得放置於作業場所。



1. 私人物品(咖啡)不應放置於作業場所。
2. 冰箱結霜應定期清理。

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
自助餐	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。		1. 手套應有統一的放置場所，不應隨意擺放於水管上。

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
自助餐	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。 78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		1. 廚房地面有些微積水。 2. 前處理(洗菜)之環境地板大量積水,原因是洗菜時大量使用的水,在排除時水槽的管路沒有接好,直接放流,導致地面明顯積水約三公分,應改善此狀況,修繕管路,或選擇其他放水方式。 3. 同樣為前處理之環境,地面經常性的有積水,應避免將食材擺放於地上。 4. 私人物品應專區擺放(水瓶)。

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
麵食	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. 備用之食品應覆蓋完整。
鬆餅	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。		1. 夾子使用完應歸位，且桌面屬收銀環境，有受汙染之可能。

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
鬆餅	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. 垃圾桶在未使用時應該用蓋子蓋好。
鬆餅	78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		1. 作業區與私人物品擺放區應明顯區隔，不得隨意擺放。

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

項目	照片	說明	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。		前處理完成備用的食品及半成品無完整包裝，可能會交叉污染	1. 在前處理完成備用的食品及半成品上包一層保鮮膜，避免交叉污染

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

項目	照片	說明	建議
50.油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。		油炸油的品質接近更換底線 店家回覆： 都有定期更換油炸油	1. 油桶的開口開小一點，或是要加蓋子，減少油與空氣接觸，避免氧化
55.手指不可觸及餐具之內面或食物。 56.配膳人員手套應適時更換： ● 接觸非食品後。 ● 離開作業場所之後再進入。 ● 使用過程中破損時。		手指觸及餐具之內面，且無戴手套	1. 戴手套並拿餐具的底部

104-2 餐廳衛生評鑑 心園餐廳-改善建議

項目	照片	說明	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。		加熱保溫食品之中心溫度低於 60℃，只有 53℃。 店家回覆： 鍋蓋開開關關，溫度容易散失掉	1. 盛完食物後，迅速將鍋蓋蓋回，減少溫度的散失

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
娃子早餐	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。		操作台旁黏著垃圾袋。 經詢問店家後，了解該垃圾袋用於承裝麵包之乾淨塑膠袋，較無污染之疑慮。但餐檢小組成員仍建議店家以蓋、防漏、易清洗的垃圾桶
一品自助餐	62.乾淨餐具之存放不得有污染之慮。		電風扇應加上網子，並定時清理，以避免污染乾淨之器具。上學期稽查時已提出，但本學期仍未改善。

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
一品自助餐	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。		食材未覆蓋，稽查當時為休息時間，應養成覆蓋未使用食材之習慣。上學期稽查時已提出，但本學期仍未改善。
一品自助餐	78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人物品(手機)

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
歐爸	78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人用品(清潔用品)與器具應分開存放
歐爸	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。 78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人物品(手機)，食材未覆蓋

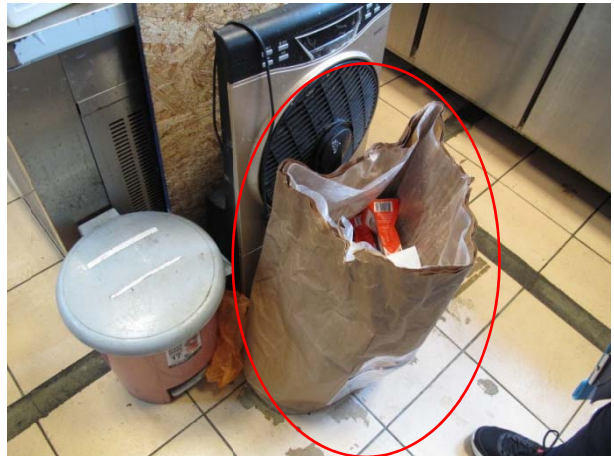
104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
飯捲	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。		食材未覆蓋，稽查當時為顧客較少時段。
阿關	31. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 7℃ 或表面溫度 10℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為 -18℃ 或表面溫度 -10℃ 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。		抽查冰箱內食物表面溫度為 18℃，應使之保存於 10℃ 以下。

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
阿關	78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人物品(手機)
咖啡知道	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。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。		擺放凌亂，且稽查當時並未有顧客光臨，建議應養成使用完器材要物歸原位，並視其清潔桌面的習慣

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

店家	項目	照片	說明及建議
咖啡知道	78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		私人物品(手機)
咖啡知道	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。		應使用一般的垃圾桶，紙袋易破且可能倒下，容易造成操作環境不清潔。上學期稽查時已提出，但本學期仍未改善。

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

一品



蔬菜不應放在垃圾桶旁



私人物品應分開



頭髮應塞進去

阿關



垃圾應丟進垃圾桶



塑膠袋不應放在砧板上



垃圾桶有加蓋

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

飯捲



頭髮應塞進去

文園咖啡



物品有加高

104-2 餐廳衛生評鑑 文園餐廳-改善建議

歐爸



容器有破損



雜物應分開放

104-2 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

項目	照片	說明及建議
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。		此照片中用澱粉檢視液檢測呈現少許黑色斑點，代表有殘留澱粉，平時應多加清潔碗盤
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。		應多加髮帽或網帽

104-2 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

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。		在微波爐旁之文具應放置於專區

依果咖啡

	
底盤應清乾淨	垃圾桶有加蓋

104-2 餐廳衛生評鑑 每一杯咖啡-改善建議

項目	照片	說明及建議
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。		應多加髮帽或網帽

104-2 餐廳衛生評鑑 每一杯咖啡-改善建議

項目	照片	說明	建議
9.定期確認業者每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表是否落實。		檢查時間為 3/25(五)，表單只填到 3/22(二)，少 3 天。 店家回覆： 1.之後會固定時間檢查並填寫表單	1. 每日應固定時間執行檢查，並確實填寫表單
20.直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，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。		口罩的上緣沒有辦法完全覆蓋口鼻。	1. 將口罩換為可完全覆蓋口鼻者

104-2 餐廳衛生評鑑 瑪納社企-改善建議

項目	照片	說明及建議
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。		擺放凌亂，建議刀具湯勺等器具可以以架子懸掛
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)。		紗窗已脫落未維護

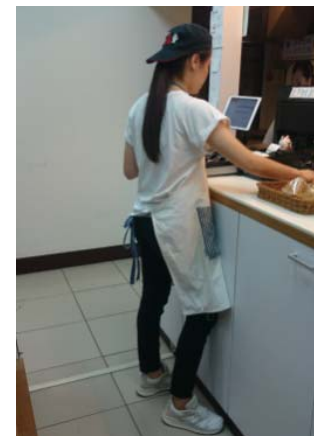
104-2 餐廳衛生評鑑 瑪納社企-改善建議



冰箱食品有依層架區分放置，稍微凌亂



私人物品無區分放置，且擺放凌亂



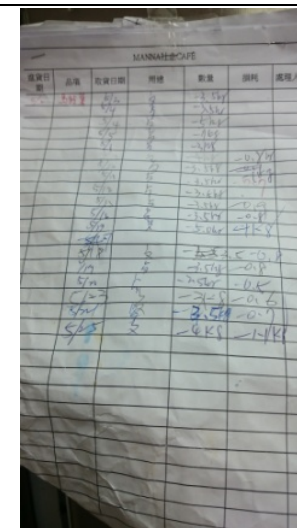
製備食品人員無戴髮網



走路通道不順暢



冷凍溫度稍微不足



有按時填寫食材進出用量

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

項目	照片	說明	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。		洗手槽中蛋殼、垃圾和菜瓜布混放 店家(八方)回覆： 1. 菜瓜布會有固定位置擺放。	1. 廚餘和應分類存放定時清理。 2. 菜瓜布應有固定位置擺放。
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。	 	(八方、胖妞)醬料和前處理完成備用的食品及半成品無完整包裝，可能會交叉污染	1. 在前處理完成備用的食品及半成品上包一層保鮮膜，避免交叉污染

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
八方雲集	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。		1. 刀具應有統一的放置場所，不應隨意擺放，增加危險。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
哨子麵	8. 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。		1. 亮度不足。(實測 186 LUX)

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
廚師豬排	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。		1. 烹調器具應有專區擺放，且應放置於不易受汙染之處。
廚師豬排	8. 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。		1. 亮度不足。(實測 147 LUX)

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
廚師豬排	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. 備用食材之擺放應無受汙染之疑慮，上方放置電風扇可能堆積灰塵，若使用電風扇也可能將灰塵吹至食材上。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
瀚提	73. 用於包裝菜餚之紙餐盒應符合食品器具容器包裝衛生標準。		1. 容器若未使用應完整包覆，避免汙染。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
食福	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。		1. 刀具應有統一的放置場所，不應隨意擺放，增加危險。
食福	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. 地板積水應去除，避免危險。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
食福	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. 使用完的鹽未包覆，可能有被污染的疑慮。
食福	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. 打掃用具應專區擺放，不宜放置於鍋子旁。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
新東家	8. 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。		1. 烹調區域沒有加裝燈管，光線嚴重不足。
新東家	78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		1. 私人物品(雨傘)應擺放至專區。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
新羅	8. 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在200LUX以上，並有防護措施。		1. 亮度不足。(實測 119 LUX)
胖妞	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		天花板未上漆

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

店家	項目	照片	說明與建議
共用倉庫	73. 用於包裝菜餚之紙餐盒應符合食品器具容器包裝衛生標準。		1. 容器若未使用應完整包覆，避免汙染。
共用倉庫			1. 食材取用完應將蓋子蓋好。

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

新羅



餐具及清潔用品有區分放置

廚師豬排



有按時填寫自我檢查表



冰箱食品有依層架區分放置

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

哨子麵



部分私人物品無區分放置



製備食品人員無戴髮網



有按時填寫自我評量表

新東家



製備食品人員無戴髮網



水槽擺放凌亂

104-2 餐廳衛生評鑑 輔園-改善建議

共同廚房

			
有在洗手區域貼放洗手標誌	食材存放有按層架區隔	冰箱溫度足夠	
			
冷凍溫度足夠	冰箱食品有依層架區分放置	備品有依層架區分放置	驅蚊設備需加強(老闆說下週會消毒走道)
			
垃圾桶有蓋上	私人物品擺放整齊	清潔用品有區分擺放	