

## 105-1 餐廳衛生評鑑 仁園-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>廚餘桶未加蓋</p>	<p>請確實加蓋</p>
<p>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。</p> <p>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。</p>		<p>未加蓋且放置於地上</p> <p>店家回應：是疏忽沒錯，但會立刻改正</p>	<p>請確實加蓋且勿置於地上</p>

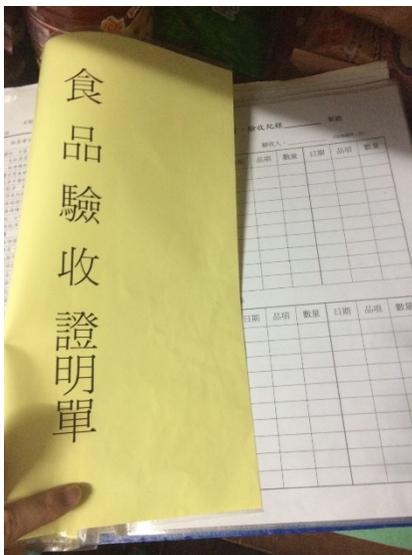
			
		<p>冷凍結霜嚴重</p>	<p>請定期除霜</p>
<p><b>34 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為 28℃ 以下，相對濕度建議在 70% 以下。</b></p>		<p>溫度相當高且悶熱</p> <p>店家回應：這是仁園老舊設備不齊的緣故，已正在執行裝修，增加通風系統。</p>	

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>垃圾桶沒有完全蓋好</p>	<p>丟完垃圾後，立刻蓋好即可。</p>
<p>16 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。</p>		<p>穿著短褲</p>	<p>請穿著長褲以防止有燙傷之疑慮</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

29.食品需有驗收紀錄並備查:包裝食品應有完整包裝及明確標示,須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。



沒有整理驗收紀錄表

請紀錄食品驗資料

34.乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔,並設層架、棧板分類、離地離牆存放,入庫須標示日期以先進先出為原則,不可有過期食材。建議溫度為 $28^{\circ}\text{C}$ 以下,相對濕度建議在70%以下。



1. 乾貨庫房的溼度達80%。
2. 刀片放在罐頭旁。

1. 應再確定是否為長時間狀態,可能會影響食物貯藏,觀察再決定是否需進行環境改善。
2. 物品應有固定擺放處,避免人員受傷或物品不見。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議



35. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。



1. 豬絞肉及雞肉在室溫下解凍。

1. 肉品應於冷藏室解凍，避免汙染。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

			
<p>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。</p>		<p>1. 前處理完成備用的食品及半成品未完整包裝且混放，易造成污染。</p>	<p>1. 前處理完成備用的食品及半成品應加蓋暫放及分開擺放。</p>

# 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>35 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。</p> <p>36 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，<u>食材應完整包裝</u>，避免交叉污染。</p>		<p>未加蓋的狀況嚴重，且裝有前處理完成的食品的籃子<u>還疊在一起</u></p>	<p>請確實加蓋</p>

# 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園中餐-改善建議

<p>58 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。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。</p>		<p>加熱保溫食品溫度未達 60°C</p>	<p>提高保溫溫度</p>
---	---	------------------------	---------------

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園鬆餅-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>	<p>範例</p>	<p>1. 垃圾桶無加蓋</p> <p>店家回覆： 1. 作業時垃圾桶無加蓋，休息時會加蓋</p>	<p>1. 垃圾桶應加蓋</p>
<p>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。</p>		<p>冷凍庫燈泡壞掉，作業場所照明光線不夠</p>	<p>1. 更換新的燈泡</p>

# 105-1 餐廳衛生評鑑 心園鬆餅-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 心園鬆餅-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>17 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。</p>		<p>手上有手環</p>	<p>應取下飾物</p>
<p>36 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，<u>食材應完整包裝</u>，避免交叉污染。</p>		<p>冰箱內備用食品未加蓋</p>	<p>應加蓋</p>
<p></p>		<p>冷凍庫結霜嚴重</p>	<p>建議定期除霜</p>
<p>66 <u>配膳與收銀作業不得有相互汙染行為</u>。</p>	<p></p>	<p>有確實摘下手套才收銀且即使忙碌每一次都還是有做到!</p>	<p></p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 地板有水漬。</p>	<p>1. 地面應保持乾燥，避免人員滑倒受傷。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-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. 豆腐放在室溫下無覆蓋或冷藏。
2. 前處理完成備用的食品及半成品未完整包裝且混放，易造成汙染。

1. 豆腐為易腐敗食品，未使用時應妥善包裝並放在冰箱冷藏。
2. 前處理完成備用的食品及半成品應加蓋暫放及分開擺放。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-改善建議

			
--	--	--	--

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>垃圾桶無加蓋</p>	<p>垃圾桶應加蓋</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-改善建議

32. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。



冰箱太滿了

做好整理，適當儲貨，或購入新的冷凍冷藏庫房，別放這麼滿，會降低冷藏冷凍效果

35 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。



在室溫解凍

請在冷藏室解凍

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-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。



皆未加蓋

請將前處理完成備用的食材都加蓋



## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園一品香-改善建議

62 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。



餐盒立放，有灰塵或髒汙掉入之慮

可橫放

78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。



冰箱內有私人物品

請勿放置在作業場所，應放在員工專區

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 咖啡渣的收集桶沒有蓋子。</p>	<p>1. 咖啡渣的垃圾桶應改用有蓋子的垃圾桶，避免蚊蟲孳生。</p>
<p>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。</p>		<p>2. 地板、牆壁、咖啡機、洗手台等多處有咖啡漬及環境髒亂。</p> <p>3. 天花板有洞。</p> <p>4. 地面有積水。</p>	<p>2. 環境應定期打掃，維持整潔。</p> <p>3. 天花板的洞應補起來，避免鼠患。</p> <p>4. 地面積水應隨時清理，避免人員受傷或細菌滋長。</p>

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議



# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議



# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

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。



1. 自主管理檢查表只記錄到 11/7(檢查時間為 11/9)。

1. 應每日確實檢查填寫。

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡知道-改善建議

78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。



冰箱內有麥當勞的飲料且檯面 請放置於員工專區  
有手機

58 加熱保溫食品  
之中心溫度不得低於 60°C。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。

放置熟食牛油包的保溫箱溫度 更換保溫箱，或另用別的方法  
已不準，第二層僅有 30°C 左右 保存溫度至少要 60°C

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡知道-改善建議

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。  
46 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。



桌面凌亂

使用畢，用具應歸位且保持桌面清潔

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。



有手機

請放置於員工專區

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡知道-改善建議

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。



頭髮並無有效覆蓋

長髮請收入帽子內或換成網帽

17 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。



耳環

卸下耳環

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡-改善建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園咖啡知道-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>烤盤是髒的，且也並非在使用中。</p>	<p>器具使用完畢後應清潔乾淨再歸位。</p>
<p>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。</p>		<p>地面很髒，甚至有抹布、剪刀落在縫隙或架下。</p>	<p>請確實打掃。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園阿關-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自主管理檢查表只記錄到 11/3(檢查時間為 11/9)。</li> <li>2. 冷凍冷藏溫度記錄只到 11/3(檢查時間為 11/9)。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應每日確實檢查填寫。</li> </ol>
<p>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。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豆芽菜及沙茶醬未完整包裝，易造成汙染。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應妥善加蓋。</li> </ol>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園阿關-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>69. 作業場所(含前處理、烹調備製場所、配膳區等)應有防止即排除病媒或其他有害動物措施(如沙門、紗窗、空氣簾等)</p>		<p>1. 屬於半開放式</p>	<p>1. 應加上紗窗或空氣簾等</p>
<p>35. 冷凍食品屈動方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免於其他食品交叉污染。</p>		<p>1. 冷凍肉置於室溫解凍</p> <p>店家回覆： 1. 方便烹煮拿取</p>	<p>1. 應置於冷藏庫解凍</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園阿關-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. 前處理食材未加蓋

1. 應將冰箱裡處理完食材加蓋。

44. 食品應在工作檯上調理，與食品置被吳乾枝任何物品不可放置於烹調置備區。



1. 個人物品不應放置於工作檯面上。

1. 應將個人物品收置於員工置物櫃。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園阿關-改善建議

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

1. 垃圾桶應加蓋。

# 105-1 餐廳衛生評鑑 文園娃子-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自主管理檢查表只記錄到11/7(檢查時間為11/9)。</li> <li>2. 冷凍冷藏溫度記錄只到11/5(檢查時間為11/9)。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應每日確實檢查填寫。</li> </ol>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園娃子-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 雞蛋未加蓋</p>	<p>1. 半成品應加蓋，且置於室溫不得超過2小時</p>
<p>53. 配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議實在攝氏 22~26 度。</p>		<p>1. 工作場所為 29 度</p>	<p>1. 應調整</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園娃子-改善建議

17. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得續留指甲、塗指甲油、戴飾物，一不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品之表面。



1. 從業人員佩戴耳環

1. 不應配戴任何飾品

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

1. 垃圾桶應加蓋。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園娃子-改善建議

<p>34. 乾貨類食品存放場所需乾燥、通風良好、乾淨，並設層架、棧板分類；離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為 28 度以下，相對濕度建議在 70% 以下</p>		<p>1. 乾料儲存溫度為 35 度</p>	<p>1. 應將乾料移至溫度較低的地方儲存。</p>
<p>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、避免積水或溼滑。</p>		<p>1. 地板有點小積水</p>	<p>2. 應搞持地面乾淨整潔。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園飯卷-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 工作人員所戴之網帽並無完全覆蓋其頭髮。</p>	<p>1. 內場人員應使用網帽，將頭髮完整包覆。</p>
<p>31. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為7°C或表面溫度10°C以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18°C或表面溫度-10°C以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>		<p>非人潮時段溫度過高</p>	<p>應確認冰箱使用狀況</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園飯卷-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。



食品、半成品沒有蓋合

應找合適的蓋子或其他物品蓋妥

項目	照片	說明	建議
69. 作業場所(含前處理、烹調備製場所、配膳區等)應有防止即排除病媒或其他有害動物措施(如沙門、紗窗、空氣簾等)		1. 屬於半開放式	1. 應加上紗窗或空氣簾等

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園飯卷-改善建議

<p>78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</p>			<p>1. 冰箱內有飲料</p>	<p>1. 應將個人物品收置於員工置物櫃。</p>
<p>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。</p>			<p>1. 半成品食材未加蓋</p>	<p>1. 應將半成品食材加蓋。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園飯卷-改善建議

<p>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。</p>		<p>1. 垃圾桶未加蓋</p>	<p>1. 垃圾桶應加蓋。</p>
<p>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、避免積水或溼滑。</p>		<p>1. 地板有點小積水</p>	<p>1. 應搞持地面乾淨整潔。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 文園歐爸-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 垃圾桶無蓋著。</p> <p>店家回覆： 1. 作業時垃圾桶無加蓋，休息時會加蓋</p>	<p>1. 垃圾桶應隨時加蓋。</p>
<p>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。</p>		<p>1. 烹調台、洗手台較髒亂。 2. 手套亂放。</p>	<p>1. 應隨時保持環境整潔。 2. 手套應固定位置及夾起晾乾，避免滋生細菌。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p><b>58</b> 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。</p>		<p>1. 保溫箱裡有前餐剩餘酥皮屑未清，插頭直接置於保溫箱內。</p>	<p>1. 正確使用保溫箱，並維持該物基本整潔。</p>
<p><b>22</b> 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，<u>並備有乾淨手套與口罩以供使用</u>，其設施須適當的維護及可用。</p> <p><b>78</b> 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</p>		<p>1. 工作人員未配戴口罩及手套即進行餐食前置作業。</p>	<p>1. 進行製備確實配戴口罩及手套</p>
<p><b>78</b> 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</p>		<p>1. 私人物品置於工作區</p>	<p>1. 確實整理工作空間避免雜物及私人物品堆積。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

			
--	---	--	--

項目	照片	說明	建議
<p><b>31.冷定、等藏類食品溫度控制:</b>冷藏食品中心溫度為 7 度或表面溫度 10 度以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18 度或表面溫度-10 度以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>		<p>2. 均未符合 3. 冷凍庫有結霜</p> <p>店家回覆：</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p>2. 應定期除霜</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

32. 冷凍/冷藏庫房承裝食物不得超過最大裝載線獲最大裝載量，以保持冷藏、冷凍之效果。



1. 冷藏有點滿

1. 應常補貨，而非囤積。

58. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60 度，食品調製後，置於室溫不得超過 2 小時，且不可有過期、變質、腐壞之食品。



1. 食品保溫為 54 度

1. 應將溫度調高以免食品腐壞。

## 105-1 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

<p>34. 乾貨類食品存放場所 所需乾燥、通風良好、 乾淨，並設層架、棧板 分類；離地離牆存放， 入庫須標示日期以先進 先出為原則，不可有過 期食材。建議溫度為 28 度以下，相對濕度建議 在 70%以下</p>		<p>1. 雖麵包放置於儲藏室，但 陽光直曬，對食品的保存 並不恰。</p>	<p>1. 應將麵包至於儲藏層架 上。</p>
<p>16. 離開作業場所或如 廁前應除去工作服，進 入工作場所再穿上工作 服及洗手。</p>		<p>1. 休息時離開工作場所未脫 去工作服。</p>	<p>1. 應除去工作服</p>
<p>47. 應使用已洗淨消毒 之抹布、刀具、沾板處 理熟食。盛裝熟食之器 皿不得堆疊放置。</p>		<p>1. 盛裝熟食之器皿堆疊放 置。</p>	<p>1. 盛裝熟食之器皿不得堆疊 放置。</p>
<p>53. 配膳及供膳區應隨 時保持清潔、地面保持 乾燥，維持舒適的作業 環境，溫度設定建議實 在攝氏 22~26 度。</p>		<p>1. 工作環境為 37 度</p>	<p>1. 因為戶外，較難以改進。</p>
<p>56. 配膳人員手套應適 時更換：接觸非食品 後、離開作業場所後再 進入、使用過程破損 時。</p>		<p>1. 配膳人員未戴手套。</p>	<p>1. 配膳人員應戴手套。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 伊果咖啡-改善建議

<p>62. 乾淨餐具之存放不得有汙染之意。</p>		<p>1. 餐具上有蒼蠅</p>	<p>1. 應將餐具加以覆蓋。</p>
<p>64. 配膳人員糞善時須配戴口罩，直接接觸食品時應戴丟棄是衛生手套。</p>		<p>1. 接觸食物時未戴手套。</p>	<p>1. 接觸食品時應戴丟棄是衛生手套。</p>
<p>69. 作業場所(含前處理、烹調備製場所、配膳區等)應有防止即排除病媒或其他有害動物措施(如沙門、紗窗、空氣簾等)</p>		<p>1. 屬於開放式</p>	<p>1. 為室外較難改善</p>
<p>70. 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃存放、專人管理或記錄，不得放於食品處理區或食品儲存區。</p>		<p>1. 洗咖啡機藥劑與紙杯靠太近。</p>	<p>1. 兩者應分離，不應在同一空間。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 每一杯-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p><b>66 配膳與收銀作業不得有相互污染行為。</b></p>		<p>1. 保溫箱裡有前餐剩餘酥皮屑未清，插頭直接置於保溫箱內。</p>	<p>1. 正確使用保溫箱，並維持該物基本整潔。</p>
<p><b>78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</b></p>		<p>1. 私人物品置於工作區。</p>	<p>1. 確實整理工作空間避免雜物及私人物品堆積。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 每一杯-改善建議

52 配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。



1. 雜物混雜，配膳區不明確。

1. 在狹窄空間將物品分類整理，騰出配膳空間，避免過多不必要空容器堆積。

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>非尖峰時段水槽卻放置過多餐盤用具</p>	<p>應隨時清洗，而不是累積大量後才一次清洗，水槽過於滿清洗過程也亦將水潑至外頭</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 每一杯-改善建議

<p>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。</p>		<p>垃圾未加蓋</p>	<p>應加蓋</p>
<p>7.作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。</p>		<p>作業場所屬開放式，無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)</p>	<p>能夠有玻璃罩之類的設施以維護衛生</p>
<p>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。</p>		<p>頭髮未以髮網完全包覆</p>	<p>應換帽子(有髮網)將頭髮完全包覆</p>
<p>47.應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。</p>		<p>盛裝熟食之器皿不得堆疊放置</p>	<p>應有架子以直立方式放置器皿</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 每一杯-改善建議

67.用餐處應備有洗手檯。		用餐處未備有洗手台	安裝洗手台，或有消毒乾洗手等設備
75.建議餐食標示各類食物份數或熱量。		現場未有熱量標示表	現場應張貼熱量標示表

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(三明治)-改善建議

項目	照片	說明	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。		工作台下發現蛋殼	工作臺下應定時清潔防止病原孳生
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。		帽子無法有效覆蓋頭髮	頭髮需有效覆蓋或戴網帽
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。		備餐檯使用吐司吸油	備餐檯上不宜以吐司吸油應該換為廚房紙巾防止仙人掌桿菌孳生
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。		手套使用完未立即丟棄	手套沾黏食物並脫下後應立即丟棄防止細菌孳生
項目	照片	說明	建議
13.從業人員 1 年應至少受訓衛生		員工還未受訓衛生講	應盡快受訓衛生講習

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(三明治)-改善建議

<p>講習 8 小時。</p>		<p>習</p>	
<p>14.依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。</p>		<p>員工無技術士證照，未達相關技術士持證比例</p>	<p>盡快考取技術士證照</p>
<p>17.從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。</p>		<p>員工手上配戴飾品</p>	<p>雙手不得配戴飾物，髮圈也不行</p>
<p>28.應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。 29.食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。</p>		<p>現場未留全繳回公司無法查驗</p>	<p>應留有影本以備查驗</p>
<p>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。</p>		<p>非供膳的尖峰時段，卻將食材置於檯面上且未加蓋</p>	<p>應加蓋並置於冰箱</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(三明治)-改善建議

78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。



冰箱放置飲料  
手機放於層架上

私人物品都應該放在專區或置物櫃中，不應出現在作業場所

75.建議餐食標示各類食物份數或熱量。

現場未有熱量標示表

現場應張貼熱量標示表

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(食代)-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。		部分垃圾袋未桶裝加蓋	所有垃圾袋皆應桶裝加蓋
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。		部分員工口罩未遮掩鼻	口罩正確配戴方式為完全覆蓋口鼻
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。		前處理完成之食材未加蓋	前處理完成之食材應加蓋處理防止落塵
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。		員工物品放置於工作區內	私人物品不得放置於作業區內
78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		員工物品放置於工作區內	私人物品不得放置於作業區內
項目	照片	說明	建議
1.各作業場所(前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等)應適當區隔,且有良好通風及排氣。		整個工作環境擁擠溫度偏高且通風不好	重新規畫整個空間，增設抽風機或空調

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(食代)-改善建議

<p>10.從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。</p>		<p>現場未留有，無法查驗</p>	<p>現場應留有影本以備隨時查驗</p>
<p>14.依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。</p>		<p>技術士證照影本現場未留有，無法查驗</p>	<p>現場應留有影本以備查驗</p>
<p>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)。</p>		<p>洗手處無圖示或警語</p>	<p>貼圖示</p>
<p>28.應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。 29.食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。</p>		<p>現場未留全繳回公司無法查驗</p>	<p>應留有影本以備查驗</p>
<p>32.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。</p>		<p>冷藏存放過多原物料</p>	<p>不要一次進太大量的貨導致冷藏無富餘空間 或重新安排空間添購新的冷藏冰箱</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(食代)-改善建議

<p>35.冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。</p>		<p>一大籃肉類直接置於桶子上室溫解凍，且旁邊就是掃把拖把等掃具</p> <p>店家回應：冷藏過滿無法置於裡頭解凍</p>	<p>不要一次進太大量的貨導致冷藏無富餘空間 或重新安排空間添購新的冷藏冰箱</p>
<p>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。</p>		<p>工作檯面過於壅擠放滿各式調料</p>	<p>應將調料放置層架或推車上才會有足夠的操作空間</p>
<p>42.切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。</p>		<p>熟食切割使用木砧板</p>	<p>熟食切割應使用非木質砧板</p>
<p>75.建議餐食標示各類食物份數或熱量。</p>		<p>現場未有熱量標示表</p>	<p>現場應張貼熱量標示表</p>
<p>78.私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</p>		<p>錢包置於製備場所</p>	<p>應在專區或置物櫃裡</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(路易士)-改善建議

項目	照片	說明	建議
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。		作業區內有員工未配戴口罩  回應:該員工剛從外場回到作業區一時忘記	進入作業區就應配戴口罩防止細菌散播
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。		半成品未加蓋妥善保存	半成品存放應加該防止落塵且應有妥善保溫措施防止細菌滋生
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。		員工私人物品放置於作業區內	私人物品不應放置於作業區內並以專區存放
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。		地板清潔劑使用完未加蓋	地板清潔劑使用完應立即加蓋防止潑灑
78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		員工私人物品放置於作業區內	私人物品不應放置於作業區內並以專區存放
項目	照片	說明	建議

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(路易士)-改善建議

<p>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。</p>	 	<p>垃圾桶無加蓋 且廚餘僅用垃圾袋裝而非垃圾桶</p>	<p>垃圾桶應加蓋 要有個加蓋的廚餘桶</p>
<p>74.盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。</p>		<p>盤子上有脂肪殘留</p>	<p>清洗應更加確實</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(路易士)-改善建議

<p>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。</p> <p>58. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。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。</p>		<p>熟食未加蓋直接置於檯面上，使用的夾子也放在上頭，且長期暴露在危險溫度中</p>	<p>加蓋並置於保溫箱內或保溫燈下</p>
<p>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。</p>		<p>抹布置於水槽中（非尖峰時段）</p> <p>作業場所器具擺放些微凌亂</p>	<p>應隨手將抹布清洗起</p> <p>器具用完須歸為整齊</p>
<p>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)。</p>		<p>洗手處無圖示或警語</p>	<p>貼圖示</p>
<p>78. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。</p>		<p>工作檯面上放置手機</p>	<p>手機應在置物櫃裡</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(路易士)-改善建議

<p>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。</p>		<p>瀏海露出帽子外</p>	<p>應將瀏海全數塞入帽中，完整包覆</p>
<p>17 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。</p>		<p>製備人員指甲偏長</p>	<p>應定期修剪指甲</p>
<p>34.乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為 28℃ 以下，相對濕度建議在 70% 以下。</p>		<p>乾貨類存放區最低 30℃，溫度偏高</p>	<p>改善乾貨存放空間，安裝抽風機，或重新空間規劃</p>
<p>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。</p>		<p>地面微濕</p> <p>店家回應:剛清掃完</p>	<p>還未結束營業，清掃完應用乾拖把使地面保持乾燥以免滑倒</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(禮采)-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。		大專校院餐飲衛生管理檢查表未每日填寫	大專校院餐飲衛生管理檢查表應著實登記
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。		人員未配戴口罩	供餐人工應配戴口罩防止飛沫
37 用於洗滌食品與洗滌食品容器、器具的清洗設施，不可同時或混合使用。		僅設有單水槽	應設有至少雙槽以上以區分食品及容器清洗區
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。		員工私人物品至於作業區內	私人物品應有專區存放
78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。		員工私人物品至於作業區內	私人物品應有專區存放
		地板潮濕	應增設防滑措施
項目	照片	說明	建議

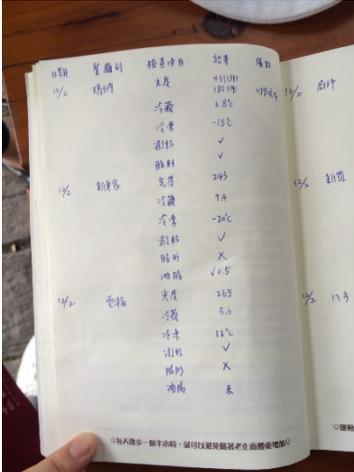
## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(禮采)-改善建議

<p>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。</p>		<p>垃圾未分類且未加蓋</p>	<p>應作好垃圾分類並加蓋</p>
<p>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。</p>		<p>地上有垃圾</p>	<p>應隨時保持環境整潔</p>
<p>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。</p>		<p>作業場所工作檯面照明稍嫌不足</p>	<p>增設燈改善照明</p>
<p>13. 從業人員 1 年應至少受訓衛生講習 8 小時。</p>		<p>並未聆聽衛生講習</p>	<p>需聆聽衛生講習</p>
<p>17.從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。</p>		<p>員工收完錢並未每次都洗手才製備飲料</p>	<p>接觸非食品後應洗手再進行製備</p>
<p>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</p>		<p>製備人員並未戴口罩</p>	<p>製備過程全程戴上口罩</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 理園(禮采)-改善建議

<p>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。</p>			
<p>75.建議餐食標示各類食物份數或熱量。</p>		<p>現場未有熱量標示表</p>	<p>現場應張貼熱量標示表</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園瑪納社企-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p><b>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。</b></p>		<p>內部電燈亮度不夠 185LUX</p>	<p>1. 可多加工作燈</p>
<p><b>32.冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。</b></p>		<p>冰箱無放置層架，已由下方冰箱疊物品至上層，已超過最大裝載</p>	<p>可放置層架並區隔物品</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園瑪納社企-改善建議

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。

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。

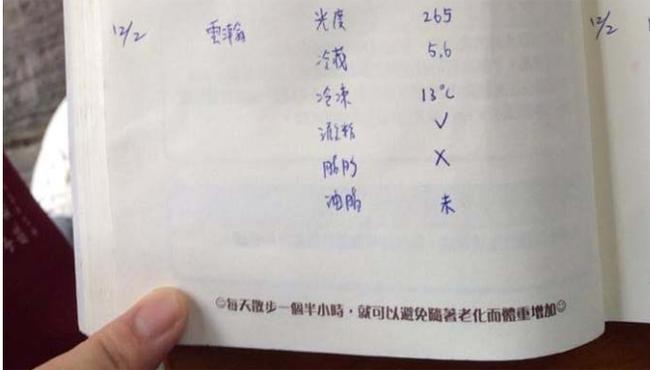


1. 麵包應該用另外一個乾淨的容器裝，不應在機器旁
2. 砧板發霉應該更換新的

1. 更換新的砧板

社契

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔哨子麵-改善建議

項目	照片	說明	建議																														
<p>17.從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。</p>		<p>1. 女員工戴玉鐲在洗鍋子。</p> <p>店家回覆： 2. 玉鐲拔不下來，但工作時會戴手套隔離</p>	<p>1. 工作期間請將飾品拿掉或戴手套隔離。</p>																														
<p>31.冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18°C 或表面溫度-10°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>	 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>12/2</td> <td>重箱</td> <td>光度</td> <td>265</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>冷藏</td> <td>5.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>冷凍</td> <td>13°C</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>油箱</td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>油防</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>油防</td> <td>未</td> <td></td> </tr> </table> <p style="font-size: small; text-align: center;">◎每天散步一個半小時，就可以避免隨著老化而體重增加◎</p>	12/2	重箱	光度	265	1/2			冷藏	5.6				冷凍	13°C				油箱	✓				油防	X				油防	未		<p>1. 冷凍溫度只有-13°C，可能為工作時間常開關冰箱導致溫度提高。</p>	<p>1. 應於打烊時確定冰箱溫度是否達規定。</p>
12/2	重箱	光度	265	1/2																													
		冷藏	5.6																														
		冷凍	13°C																														
		油箱	✓																														
		油防	X																														
		油防	未																														

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔哨子麵-改善建議

46 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。



1. 吃完後的餐食應丟置垃圾桶，不應放在蒸箱上面

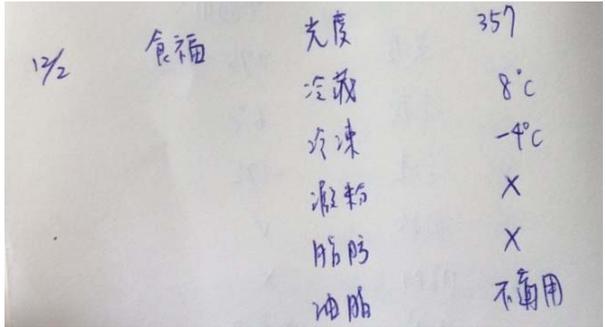
1. 應立即丟棄

哨子

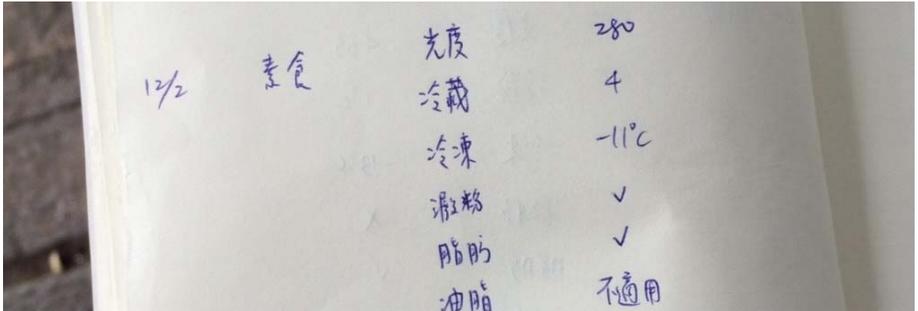
## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園八方-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>46.備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。</p>		<p>1. 備料區工作檯上有麵粉。</p> <p>店家回覆： 1. 剛才在包水餃，麵粉容易掉落，包完水餃後會把桌子擦乾淨</p>	<p>1. 備料區工作檯應隨時保持乾淨。</p>

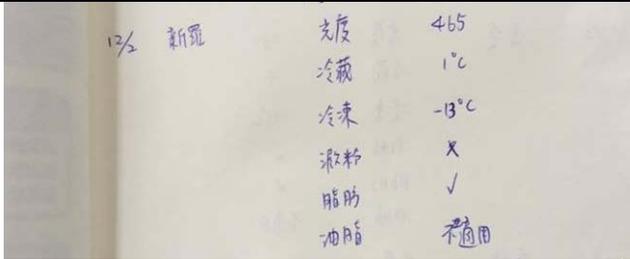
## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園食福-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>31. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為 -18°C 或表面溫度 -10°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>	 <p>Handwritten notes on a whiteboard:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>13/2 食福</li> <li>357</li> <li>冷藏 8°C</li> <li>冷凍 -4°C</li> <li>海鮮 X</li> <li>脂肪 X</li> <li>油脂 不適用</li> </ul>	<p>非人潮時間，冷凍、冷藏溫度過高</p>	<p>應注意冰箱狀況</p>
<p>53. 配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 22~26°C 之間。</p>		<p>地面潮濕</p>	<p>應拖乾以防有滑到的可能，已告知店家</p>
<p>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。</p>		<p>1. 使用完的刀具剪刀應歸位</p>	<p>1. 使用完畢後應該歸位</p> <p>食福簡餐</p>

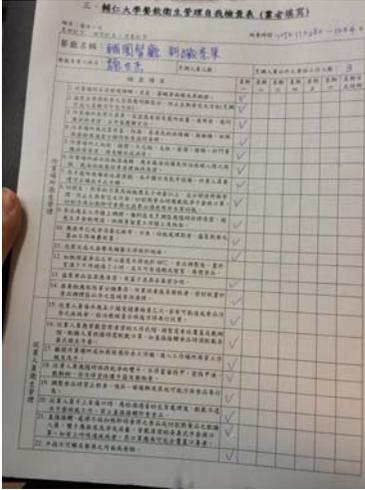
## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園素食之家-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p><b>31. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：</b>                      冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為 -18°C 或表面溫度 -10°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>		<p>1. 非人潮時間，冷凍、冷藏溫度過高</p>	<p>1. 應注意冰箱狀況</p>
<p><b>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。</b></p>		<p>1. 切完後的刀具、砧板不應放置水槽旁                      2. 清洗完應規定位置                      3. 切完的食材應拿乾淨器皿裝</p>	<p>1. 切完後的食材應拿乾淨器皿裝</p> <p style="text-align: center;">素食</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園新羅-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 地板有水漬。</p>	<p>1. 地面應保持乾燥，避免人員滑倒受傷。</p>
<p>16.離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。</p>		<p>1. 去上廁所沒有脫圍兜、口罩、帽子</p>	<p>1. 如廁前應除去工作服、口罩、帽子，進入工作場所再穿工作服、口罩、帽子及洗手。</p>
<p>31.冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為7°C或表面溫度10°C以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18°C或表面溫度-10°C以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。</p>		<p>1. 冷凍溫度只有-13°C，可能為工作時間常開關冰箱導致溫度提高，但應於打烊時確定冰箱溫度是否達規定。</p>	<p>1. 冷凍溫度只有-13°C，冷藏溫度只有1°C，可能為工作時間常開關冰箱導致溫度提高，但應於打烊時確定冰箱溫度是否達規定。</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園新纖戀果-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>12.業者應指派衛生管理專責人員，負責每日衛生檢查工作。</p>		<p>缺三天衛生檢查</p>	<p>應每天確實做衛生檢查，店家表示會補檢查</p>
<p>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。</p>		<p>剛切好的水果未加蓋</p>	<p>1. 加上蓋子</p>

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園新纖戀果-改善建議

78 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。



1. 東西過於雜亂

1. 應分類放置

果汁店

## 105-1 餐廳衛生評鑑 輔園廚師豬排-改善建議

項目	照片	說明	建議
<p>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。</p>		<p>1. 垃圾桶無加蓋</p>	<p>1. 垃圾桶應加蓋</p> <p>豬排</p>