105學年度第1學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.廚餘桶未加蓋。2.紅茶置於冷藏庫未加蓋。3.高麗菜未加蓋。 4.冰箱結霜。5.乾貨區悶熱。6.地板油滑，宜請專業清理。7.員工穿短褲。8.食材有標示入庫日期。9.通風良好。 | 1. 肉片勿泡水退冰。(已改善)
2. 個人物品勿放置於工作區域。(已改善)
3. 加強建置食品供應商名冊。
4. 散裝食品或分裝食品應加強標示及註記日期。
5. 拌菜手套要區分生熟食專用。
 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一.心園自助餐麵食1.食材未加蓋，食材相疊。2.食材放在室溫解凍。3.熱保溫溫度不足(45℃)。4.收錢後未洗手即開始製備。5.冷凍庫燈泡有壞，應修膳。6.庫房濕度高。7.垃圾桶老舊斑駁，未蓋好。二.鬆餅1.員工戴手環。2.冰箱結霜多。3.冰箱飲料未加蓋。4.收銀和供膳區分良好 | 一、自助餐麵食部1. 洗菜區潮濕積水，請保持乾燥。(部份改善)
2. 熟食不可交互相疊。(已改善)
3. 食材來源要確實登錄，冷凍食品已修正、雜貨尚未修正。
4. 部份老舊設施應定期整頓維修(天花板、冰箱底板锈蝕)

二、鬆餅部1.庫房物品雜亂。2.食材供應商資料要齊全。3.建議餐食標示熱量。4.冰箱飲料應加蓋。 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.頭髮未完全包覆。2.水槽物品太雜亂。3.工作台面物品太多，應減少。4.熱量表應公布於菜單上(在食品雲上同學看不到)。 | 1.餐廳無紗門窗。2.洗滌區物品雜亂。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、八方雲集1.工作台有粉末。二、哨子麵1.工作人員戴手鐲，未包覆。2.冷凍庫溫度不足-13℃。三、食福簡餐1.冷藏庫溫度高。2.地面潮濕積水。四、新東家1.垃圾桶無蓋。2.洋蔥未放容器內。3.蔬菜未加蓋。4.無熱量標示。五、新羅1.員工上廁所未脫下工作服。2.冷凍庫溫度不足。六、素食之家1.冷凍庫溫度不足。七、新鮮戀果 1.自主檢查表有缺漏。 2.食材加蓋不足。 3.置物櫃零亂。八、綵堤咖啡茶飲 1.工作區潮濕。九、廚師豬排美食坊 1.食材應妥為加蓋。 | 一、新東家滷味坊1.加強油鍋管理，定期檢測。2.食品加強加蓋。3.建議供膳食品標示食物份數或熱量。 二、雲瀚哨子麵1.員工手部有飾物(手鐲)，應戴手套。 2.食材(醋)應有良好標示，並標示進貨日期。 三、廚師豬排美食坊1.工作區地面濕，應保持乾燥。(已改善) 2.加熱保溫之中心溫度應達60℃。 四、新羅韓國料理1.工作區勿放置私人物品及水瓶。2.食品要加蓋。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店食材加強標示入庫日期六、新纖戀果1.置物架零亂，應妥善區分。 2.自主管理表要確實填寫。七、素食之家1.注意食品熱保溫溫度應達60℃。2.建議供膳食品標示食物份數或熱量。八、食福簡餐1.私人雜物要妥為歸納，勿放工作區內。(已改善)2.散裝或分裝食材應有食品標示及分裝日期。3.建議供膳食品標示食物份數或熱量。九、綵堤咖啡茶飲1.工作帽應將頭髮完全包覆。2.散裝或分裝食材應有食品標示及分裝日期。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.冷凍庫結霜，牛奶盒裝太滿。2.熱保溫溫度只有52℃。3.庫房麵包會曬到太陽。4.天氣炎熱工作區內部溫度達37℃。5.配膳人員未戴口罩、手套，休息時未脫工作圍裙。6.洗劑放在咖啡杯旁。7.風扇積灰未洗淨。 | 1. 工作區無病媒防治措施。
2. 食材進貨日期要確實填寫。
3. 餐具澱粉殘留，宜加強清洗。
4. 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12月份 |
| 1.燈光不足，部份燈管壞掉。2.冷凍庫層架拿掉，食材裝太滿。3.砧板發霉。4.刀具放在水槽縫。5.解凍時水槽不潔。6.私人物品多，不可放工作區或冰箱或食材置放區。 | 1.冷凍冷藏庫溫度不足。(已改善)2.冰箱物品分類不佳，層架不足，物品相疊放置，私人物品(餅干、飲料)混雜其中。 3.切菜板邊緣黑。4.進貨食材應標示進貨日期，散裝食材應標示分裝日期。5.食品存放櫃不可放置私人物品。 6.熱保存食品中心溫度應達到60℃。7.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12月份 |
| 一、一品香自助餐 1.垃圾桶未加蓋。2.冰箱太滿，不整齊。3.食材在外面解凍。4.食材未加蓋。5.紙餐盒豎著放，建議橫放。6.私人飲料放在工作區。7.豆腐放在桌面上未冰存。8.地板有水漬。二、歐爸韓式食堂 1.物品未加蓋。2.垃圾桶蓋未蓋好。 3.冷凍庫溫度不足，有私人飲料。 4.頭髮未包覆。三、趙班長飯糰1.前處理食物未加蓋。2.垃圾桶未加蓋。3.有員工個人飲料。4.地面有積水。四、娃子複合式餐飲1.蛋未加蓋。2.員工戴耳環，頭髮未包覆完整。3.垃圾桶無蓋。4.工作場所溫度高29℃，乾料區35℃。5.自主管理未落實。五、阿關小吃1.肉放在外面太久。2.半成品未加蓋。3.垃圾桶無蓋。4.看見很多員工飲料5.自主管理未落實。六、咖啡知道1.工作區髒亂，烤盤髒、地面黏、角落髒。2.頭髮外露未包覆。3.員工戴耳環。4.工作台髒亂。5.員工手機飲料到處放。6.食物保溫溫度不足35℃。7.天花板右上角有洞。8.自主管理未落實。 | 一、一品香自助餐 1.私人物品勿放工作區中，加強區隔。(有改善)  2.剩菜要放冰箱。  3.冰箱下積水，請修繕。二、歐爸食堂 1.冰箱溫度不足，應減少開關次數，保持低溫。  2.新進員工應速完成健檢。(已改善) 3.保持工作區地面乾燥。 4.加強防蠅。 5.廚餘桶應加蓋。三、趙班長海苔飯卷 1.工作人員應戴網帽，頭髮才能完全包覆。2.冰箱溫度不足，應減少開關次數，保持低溫。3.冰箱食材應注明入庫日期。四、娃子複合式餐飲 1.廚房地面有一點積水。(已改善)！ 2.食材標示不足，加強食品標示及加注進貨日期。(已改善) 3.內用有提供可洗餐具，但仍可多宣導。五、阿關小吃 員工置物區加強標示。(已改善) 六、咖啡知道 1.垃圾桶，茶葉渣、咖啡渣、牛奶回收桶應有蓋子，並保持清潔。 2.地面黏，要保持清潔。 3.工作台應隨時保持清潔，減少雜物。 4.食材及用具應分開收存。 5.工作帽應有效覆蓋頭髮。 6.製備人員口罩應確實配戴。 7.私人物品不可放在工作區。 8.部份人員尚未體檢，請補交體檢單。 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、路易斯小廚1.垃圾桶無蓋。2.磁餐具有澱粉殘留，應汰換。3.熟食、備品未加蓋。4.休息時間水槽有菜渣。5.洗手區無洗手標語。6.手機放在工作台上。7.頭髮外露，指甲長。8.乾貨區離製備區太近，溫度高。二、禮采茶飲1.垃圾未分類，果皮丟垃圾桶。2.回收桶未加蓋。3.地面有垃圾、濕滑。4.工作人員未參加衛生講習。5.茶飲無熱量或含糖量標示。6.自主管理表未放在工作場所內。7.收錢後未洗手即開始製備。三、食代粒量1.對衛生意見反彈大。2.廚房通風不足。3.電風扇放在出餐櫃台上。4.洗手槽無洗手標示。5.私人物品多，放在工作區。6.冷藏庫食材太滿。7.食材未加蓋。四、Uncle Julio's炭烤三明治1.工作人員未參加衛生講習。2.廚師證證照不足。3.私人物品到處放。4.手上有飾品。5.原物料資料都在公司，現場無法查看。6.食材未加蓋。7.手套未放正確位置。 | 一、路易斯小廚 1.食材應標示進貨日期，以做好先進先出管理工作。  2.工作人員未穿制服。  3.未使用的器具應移除。 4.罐頭未用完應更換容器，容器上注明品名及分裝日期。 5.建議食物標示熱量。二、禮采茶飲 1.食材登錄缺西點。 2.工作區燈光暗。  3.自主管理表應每天填寫。 4.建議食物標示含糖量或熱量。 三、食代粒量 1.廚房發現老鼠，加強病媒防治。(已改善)  2.食材登錄品項缺漏，食材及供應商資料應齊全。(有改善) 3.食材應標記進貨日期或分裝日期或製備日期，以做好先進先出管理。(已改善) 4.罐頭未用完應更換容器，容器上注明品名及分裝日期。 5.食材加強加蓋。6.建議餐食標示熱量。 四、Uncle Julio's炭烤三明治 1.食材登錄勿缺漏(缺飲料)。(已改善)  2.作業人員應著網帽，棒球帽無法將頭髮完全包覆。 3.工作區無紗窗。 4.食品請標示品名及進貨(或分裝)日期。 5.丙級廚師技術證持證比例不足。 |