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。 |