105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.廚房地板油且溼滑。2.切好的肉、茄子未加蓋或包裝直接放入冷凍冷藏庫，非立即要烹調的材料應妥善放置。3.雞肉絲配料盒未蓋上。 4.油鍋旁邊的倒油區域地上的紙箱不潔。 5.刀具重疊掛置沒有標示生熟食，且無法區分。。6.總極性儀測量炸油品質，油品已超過標準。 7.廚餘桶未加蓋。 8.砧板放置爐台上。9.回收物丟樓梯上。 | 1. 月初食材登錄未即更新，請改善。(已改善)
2. 不可戴橡膠手套製備即食食品(切水果、剝皮蛋)，請改善。
3. 熟食應妥善加蓋(麵食區、自助餐)，午休時應收入冰箱。
4. 廚餘桶及蛋液的蓋子應明確區分。
5. 美耐皿碗易有澱粉殘留，宜逐步汰換。
6. 砧板顏色區分不正確，黑色砧板顏色太深。
 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一.自助餐麵食1.打菜人員只戴單手手套。2.洗手台肥皂已用完沒有補上。3.業者的驗收紀錄散亂。4.非用餐尖峰時間食材未加蓋。5.砧板勿重疊。6.餐盤有澱粉殘留。7.自助餐檯上的菜溫度40度。8.收銀區和食品太接近，未明確區分。9.刨刀上有菜渣。10.工作台上以塑膠袋存放廢棄物。11.食材分類、分區不明確，且未確實加蓋密封。12.炸油紀錄未確實填寫。13.病媒防治記錄日期標示不明確。二.鬆餅1.砧板有重疊，不易乾燥、容易滋生黴菌，且砧板已經有明顯刮痕。2.沒有洗手乳和肥皂。3.垃圾桶未加蓋。4.供膳人員未戴手套與口罩。5.食材未標示日期，無法得知先進先出順序。6.生菜僅以花袋簡易覆蓋。7.雜物區私人物品放置重疊。 | 一、自助餐麵食部1.地略潮濕。2.抽油煙機之濾油網要經常清洗。3.冰箱內食材蓋板應區分生熟。4.美耐皿餐具易有澱粉殘留，宜逐步汰換。5.清潔用品(抺布)應另外存放不可放在食材之上層。二、鬆餅部1.垃圾桶無蓋。(己改善) 2.冰箱內食品生熟區分不良。3.清潔用品(抺布)應有專區存放。4.工作人員頭髮外露，未妥善包紮。 5.工作區悶熱31℃。 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.工作人員瀏海散落未夾起。2.製作冰砂時未配戴手套。3.洗手圖示為六步驟洗手，可是現場沒有刷手刷子。4.砧板重疊放置。5.某部份作業區為木製桌子。6.水槽內物品零亂。 | 1.頭巾無法將頭髮完全包覆。2.抺布及清潔用品應與食品分開放。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一、新東家1.未設有排風設施，只有一個電風扇，空氣悶熱。2.後場前處理的刀具未洗淨，放置於抽屜內互相疊放。3.無熱量標示。4.直接以王子麵的空箱裝豆皮，且未完整包裝，放置在庫房層架上。5.冰箱的豆干未完整包裝加蓋。6.烹調區地上非常多食材殘渣、垃圾，地面勿墊置紙箱。7.收銀與配膳行為應區分。8.垃圾桶底部有許多葉菜梗，未確實做好垃圾分類。9.餐具有澱粉與些微脂肪殘留。10.工作區有手機。二、哨子麵1.從業人員指甲過長。2.配膳在收銀旁邊，沒有明確的區隔。3.美耐皿碗殘留脂肪及澱粉。4.冰箱內有員工便當。三、廚師豬排美食坊1.豬肉解凍時放置於室溫。2.將處理好的半成品放置於洗手檯旁邊。3.豆干、高麗菜未加蓋。4.內場室溫32℃。5.配膳與收銀未明確的區隔。6.美耐皿盤子殘留脂肪及澱粉。四、新羅1.烹調的時候未戴口罩。2.湯底和泡水冬粉未加蓋、無妥善放置。3.湯勺放置於地面上的桶子。4.鐵碗或是美耐皿碗均未檢出澱粉和脂肪殘留。五、八方雲集1.未戴手套且有時候拿餐盤可能會摸到餐盤表面。2.外場烹調食品的人員未配戴手套。3.餐盤有油脂及澱粉殘留。4.指甲有點長。5.內場溫度悶熱達33℃。六、新鮮戀果1.個人物品放置於調味粉層架。2.廚餘桶未蓋好。3.未戴手套切水果。4.半成品放置於冰箱未加蓋。5.水果放置於地上。6.未戴口罩。七、天喜肉燥1.食材未良好置放，堆放在桶子上。2.員工皆未配戴口罩及手套。3.加熱保溫食品的中心溫度不足60℃。4.碗盤有脂肪殘留。5.熟食未妥善加蓋。八、食福簡餐1.水槽旁之垃圾桶蓋子未蓋。2.未配戴手套。3.碗盤有脂肪殘留。九、綵堤咖啡茶飲1.內場走道旁小垃圾桶未加蓋。2.未配戴手套與口罩。 | 一、新東家滷味坊1.手上有鐲子，應戴手套包覆。2.供膳區溫度太高，加強排熱。3.建議供膳食品標示食物份數或熱量。 二、雲瀚哨子麵1.早餐部加強食材管理，註記進貨日期，以做好先進先出管理。(已改善) 2.不可在工作區飲食。 3.建議早餐食品應標示食物熱量。4.美耐皿餐具有澱粉殘留，宜加強清洗。三、廚師豬排美食坊1.垃圾桶無蓋。 2.冰箱食材應妥為加蓋，應有正確蓋子或保鮮膜勿以餐盤蓋。 3.冰箱應設置層架，食材勿相疊。四、新羅韓國料理1.垃圾桶無蓋。2.待供膳食材加強加蓋。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.大廚房地面黏。(已改善)2.蛋殼丟在水槽中。六、新纖戀果1.自主管理表要確實填寫。(已改善) 2.廚房置物架分類不良(抹布飲料與餐具混雜放置)，應妥為區分。3.棧板不足，少數食材放地上。4.接觸食物的手套不可再做清潔用途，應區分。七、天喜肉燥1.庫房物品應妥為區分。(已改善) 2.注意食品熱保溫溫度應達60℃。3.置物架不足，生熟食食材混雜放在工作台上。4.切熟食應以塑膠砧板，並配戴口罩手套。八、食福簡餐1.糖桶蓋子黏膩。(已改善) 2.風扇積灰塵。(已改善) 3.工作枱面物品零亂，請改善。4.工作區溫度悶熱31℃。九、綵堤咖啡茶飲1.棒球帽無法將頭髮完全包覆。2.食品器具應放架上不可放地上。(已改善) |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.工讀生未接受衛生講習。2.冰箱內牛奶盒擋住出風口。3.餐盤有澱粉殘留。4.乾貨茶葉放置櫃溫度36度。5.冰箱食材包裝不完整。6.操作區溫度35度。7.食品與雜物區分不清楚。8.食材未標示日期，無法得知先進先出順序。9.加熱鮮奶靜置於工作台，工作人員表示候用，但現場無客人時間超過30分鐘。10.洗手用品未放置定位。11.殺蟲劑與酒精分別放置於雜物區與備膳區，應區分放置。12.手機放置工作場所。13.插座故障外露。 | 1.庫房雜物應與食品區隔。(已改善)2.工作區無病媒防治措施。3.飯鍋旁雜物太多。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5月份 |
| 1.做好的便當沒有保溫置放於室溫，無法確定是否兩小時內會把便當賣完。2.垃圾桶有蓋，但未蓋好。3.碗盤有脂肪殘留。4.前處理區通風不佳。5.自我檢查表超過一個月未填寫，其餘相關證明或表格不全。6.無口罩。7.觸碰食材時會戴塑膠手套，但手套會摸盒子或器具，有交叉汙染的疑慮。8.乾貨存放在前置備區，在悶熱且潮濕的環境，有變質的疑慮。9.砧板未洗淨、堆疊排放不整齊，砧板上面有殘渣。10.未標示供膳食材份數或熱量。 | 1.自主管理表只填寫到3/24，四月份未填。(已改善)2.進貨食材應標示進貨日期，散裝食材應標示分裝日期。 3.熱保存食品中心溫度應達到60℃。4.建議供膳食品標示食物份數或熱量。5.自主管理--冰箱溫度記錄未填寫，食品雲5/23至6/2未登錄。6.清潔餐具暴露在外，未妥善覆蓋。7.天花板上的風扇積灰塵，應定期清洗。8.口罩配戴應蓋到口鼻。9.供膳區砧板不潔。  |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一、一品香自助餐1.供膳人員應配戴口罩與手套。2.私人物品(手機)不可放於工作區。3.冰箱袋裝食材應有明確標示。4.烹調區照度未達200LUX，僅有123LUX。5.冷凍溫度不足。6.冷凍庫盛裝太多食物且雜亂。7.食材未加蓋。8.鍋子放置於地面。9.刀子的標籤掉了，且生熟食刀具並未分開擺放。10.供膳檯台保溫未開啟，供膳食品溫度不足，約在30℃左右。部分成品並沒有保溫設施，直接置於檯面上或放置於下方架上。11.餐具未覆蓋。12.文園桌子髒亂。13.現場並無病媒防治紀錄留查，無法確認是否有相關措施。14.餐盤有部分脂肪及澱粉殘留。15.排油煙機清潔得非常乾淨。二、歐爸韓式食堂1.私人物品不可放於工作區。2.食材應有明確標示。3.前處理完成備用食品應完整包裝，避免交叉污染。4.應穿戴整齊工作服，並配戴口罩。5.鍋蓋要有定位隨手放桌上，有汙染之虞。6.層架物品太亂。三、趙班長海苔飯卷1.私人物品不可放在工作區，私人物品冰在冰箱(飲料及餐具)及作業場所(手機)內。2.切割熟食應戴乾淨手套。3.分裝食品應有明確標示。4.容器、垃圾、清潔劑放一起。5.檢查的當日及前一日未填寫自主管理表，現場沒有廠商名冊、人員管理紀錄。6.菜無任何包裝直接置於冰箱內。7.排油煙機油污多。8.無更換油炸油紀錄表。9.飯捲雖置於保麗龍盒中，溫度不良(35℃)。10.半成品並未將食品加熱，僅直接放置於室溫中(21℃)。11.無病媒防治紀錄備查。12.廚餘置於垃圾桶內，蛋殼丟棄在廚餘桶內。四、娃子複合式餐飲1.口罩不齊全，口罩應為可完全覆蓋口鼻者。2.包裝應有明確標示。3.備用食品應完整包裝並妥善放置。4.私人物品不得存放於作業場所，私人物品冰在冰箱(飲料食物)及作業場所(手機)內。5.乾淨餐具存放不得有汙染之虞。6.垃圾桶未加蓋，廚餘、垃圾未分類。7.地面積水濕滑。8.現場未有供應商名冊紀錄。9.無更換油炸油紀錄、無病媒防治紀錄。五、阿關小吃1.私人物品不得存放於作業場所(冰箱內有員工飲料)。2.現場未有廠商名冊紀錄。3.飯保溫溫度低於60℃僅有45℃。4.盛飯的人未配戴口罩。5.餐具有澱粉殘留。6.無病媒防治紀錄。六、咖啡知道1.清潔劑及雜物混放。漂白水放在主工作桌的水槽下，應分開存放。2.乾貨拿出來分之後沒密封。3.倒咖啡粉的垃圾桶沒蓋。4.冷藏庫未明確分類與標示種類，且有菜渣。5.乾貨類食品未標示日期，及食品名稱。6.第二配膳區放置非配膳相關之物品。7.地板黏。 | 一、一品香自助餐1.冰箱會漏水。2.不可在工作區吃東西。 3.砧板顏色區分不正確。 4.餐具有澱粉殘留。 5.進貨物品加強標示日期，有標示但部份缺漏。6.清潔用品應專區存放。二、歐爸食堂1.地面殘留菜屑多、地面不潔。(有改善) 2.冰箱食物存放區分不良。3.工作台面生、熟食及雜物混雜凌亂。4.食物放地上。5.工作人員應戴網帽，頭髮才能完全包覆。6.工作區悶熱溫度高，食材存放條件不佳。7.後門未密閉，以垃圾桶頂住，防病媒效果盡失。8.清潔用品應專區存放(手套放在刀上、圍裙放在砧板上)。9.進貨物品或分裝食材應標示日期。10.抽油煙機不潔。三、趙班長海苔飯卷1.砧板黑，應定期消毒。2.分裝或半成品也要標示日期。四、娃子複合式餐飲1.員工服儀不佳(一人穿拖鞋、一人無制服、手上戴飾物)。 2.進貨物品應標示進貨日期，薯餅應有完整標示。3.清潔用品應與食品器具區分(剉刀與刷子要分開)。五、阿關小吃1.食材分裝要標示分裝日期。2.以保麗隆盒保溫白飯，保溫溫度不夠。六、咖啡知道1.垃圾桶應保持清潔。(已改善) 2.食物熱量表上貼活動海報。(已改善) 3.工作帽應有效覆蓋頭髮。(有改善)4.回收桶有蓋子，但未關緊。5.天花板未密蓋，部份改善，但仍有洞。6.自主管理表仍有缺漏。(5/23檢查只填到5/19號)7.食材進貨應標示進貨日期。8.體檢不完全(僅兩位員工有健檢)。9.煮好的珍珠以自來水沖涼。 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 一、路易斯小廚1.冰箱的食品未妥善包覆。2.要丟棄的油未處理。3.工作臺上有菜屑，桌面不潔。4.乾淨餐具存放不佳、清洗完畢的餐盤應分類疊好、碗盤有脂肪殘留。5.員工食品、飲料和要料理的食品放一起，應該要分區存放。6.刀具及砧板使用完畢後未清洗殺菌，且砧板上有許多裂縫。7.冷藏食品擋住出風口。8.待料理食品未加蓋。9.作業區雜物多(擺放寶特瓶、外套及零錢等)。二、禮采茶飲1.進料的柳丁未離地放置。2.人員有戴手錶操作。3.冰箱冷藏溫度18度。4.商品展示櫃中擺放員工的飲料。三、食代粒量1.工作衣、泡麵、豆干放在一起。2.水槽積水嚴重，有細菌滋生之虞，應保持乾淨整潔。3.在牆上掛垃圾袋做垃圾桶，而不是固定有蓋的垃圾桶。4.新進員工沒有體檢報告。5.未接受衛生講習。6.洗手圖示為六步驟洗手，可是現場沒有刷手刷子。7.熟食砧板只有一個砧板上有許多切痕裂縫。8.待配膳的菜沒有加蓋。四、Uncle Julio's炭烤三明治1.洗手圖示為六步驟洗手，可是現場沒有刷手刷子。2.驗收地點，和作業區沒有區隔。3.待處理的雞肉，於常溫下退冰。4.以紙箱放置廚餘且未加蓋。 | 一、路易斯小廚1.未使用的器具堆放於庫房區，應移除。(已改善) 2.員工包包放在食物架上。(已改善)3.二位員工健檢不完整，缺供膳體檢項目。4.午休時燴飯湯料放在蒸箱儲存，未冰存也未熱保存。5.工作台面不潔，應加強清潔。6.清潔的餐具未妥善保存加蓋。二、禮采茶飲1.回收桶無蓋。(已改善)2.工作區燈光暗。 3.新員工未交體檢報告。4.餐食均有標示熱量或含糖量。 三、食代粒量1.冰箱物品區分不正確。(已改善)2.熟食加強加蓋。(已改善)3.不可在工作區飲食(有員工冰品)。4.工作區排熱效果不佳，悶熱。 5.生熟食砧板應分開放置。四、Uncle Julio's炭烤三明治1.部份新進員工未完成健檢，請速體檢。(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.工作區無紗門窗。4.部份食品未標示進貨(或分裝)日期。5.員工圍裙、帽子、瓦斯瓶應專區放置，勿放食材架上。6.工作區悶熱33℃。五、整體意見1.自主管理表單應置放於各工作區，以利現場管理及稽查。2.餐檢採不定期抽檢，各攤位不應阻擋檢查。 |