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。 |