106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.餐具有脂肪殘留。 | 1.食品雲登錄不良。(已改善)2.飲料筒下方地面積水。3.後門外廚餘桶旁地面積水。4.醬料瓶油膩，請保持清潔。5.食材進貨廠商資料及進貨單不齊全。6.一座六門冰箱溫度顯示計壞了，尚未修繕。 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一.自助餐麵食1.自助餐盤有澱粉殘留2.地面潮濕3.水餃盤互疊4.熱保溫溫度不足。二.鬆餅1.分裝品未清楚標示。 | 一、自助餐麵食部1.口罩要遮住口鼻。2.冰箱內生熟食材的蓋子，應做明確區分。3.已建置進貨廠商資料及進貨單備查。二、鬆餅部1.工作人員頭髮外露。(已改善) 2.食材進貨日期標示不完全。3.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.口罩不齊全。 | 已建置進貨廠商資料及進貨單。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.分裝食品未標示分裝日期及有效期限。2.餐具有澱粉、脂肪殘留。3.燈光不足。 | 1.工作區無病媒防治措施。2.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。3.調理包熱保存溫度不足。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、新東家滷味坊1.湯杓直接放在桌上，應以容器盛放。2.垃圾桶未加蓋。3.湯檯垃圾桶未加蓋。4.已開封的王子麵用碗裝，未加蓋。二、雲瀚哨子麵1.口罩、手套配戴不佳。2.手機放工作區。三、廚師豬排美食坊1.炸油符合標準。2.食物保溫溫度不足。3.工作人員如廁前應去除工作圍裙。四、新羅韓國料理1.包包放在出菜口上面。2.工作人員如廁前應去除工作圍裙。3.冰箱與湯檯中間的垃圾桶未加蓋。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店打蛋的碗，未即時清洗。六、新鮮戀果1.水果有離地放置。2.手機放在工作台上。七、天喜肉燥1.置物架不足(食材放在桌子下、米桶上、高麗菜放在桌子下)應妥善放置以免交叉污染。2.餐具有澱粉殘留。八、食福簡餐1.乾淨餐具存放未密蓋。2.餐具有脂肪殘留。九、綵堤咖啡茶飲1.私人物品與糖漿放在一起。 2.未清楚標示分裝日期，食品有效日期未更新。 | 一、新東家滷味坊1.大豆製品非基改證明良好。2.炸油管理良好。3.美耐皿餐具有變色情形，宜汰換。 二、雲瀚哨子麵1.早餐食品應標示食物熱量。(已改善)2.手套要專區放置，勿隨意掛。3.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。三、廚師豬排美食坊1.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。2.冰箱溫度不足。四、新羅韓國料理1.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。2.加強登錄食材進貨日期。六、新纖戀果1.食材未標示進貨日期。(已改善) 2.抺布應與食品器具區分。3.自主管理表只填一半。4.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。七、天喜肉燥1.注意食品熱保溫溫度應達60℃，未供餐時應加蓋。(已改善) 2.工作架不足食材放在摺疊桌下，有污染之虞。3.私人物品(手機)放在工作區。 4.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。八、食福簡餐1.清潔的餐具應妥善加蓋。2.垃圾桶應保持密閉。 九、綵堤咖啡茶飲1.冷藏庫內食品分裝日期未更新。(已改善)2.分裝奶精應標註品名、分裝日期及有效期限。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 1.工作區乾淨。2.食品進貨日期未更新都過期了。3.食品盒子上的品名與內容物不符。4.個人物品放在工作區冰箱內5.熱保溫溫度不足。6.餐具有脂肪殘留。 | 1.已建置進貨廠商資料及進貨單備查。2.食品雲食材未登錄。(已改善) 3.自主管理表未確實填寫。4.豆製品(豆腐、豆干)無非基改檢驗證明。 5.食材未保溫，室溫保存宜於2個小時內使用完畢。6.加強工作服及髮帽穿戴，頭髮包覆勿外露。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.餐具有脂肪殘留。2.電風扇黑。3.地濕滑。4.工作台清潔不佳。5.外帶餐盒旁有清潔劑。6.冷凍庫不潔。7.分裝未標示日期。8.作業場所牆壁油垢重。二、歐爸韓式食堂1.熟食未加蓋。2.涼拌菜不應長時間放置在室溫。3.分裝未標示日期。4.員工物品不可放在工作區、原物料層架，應另外收存。5.清潔的餐具未加蓋。6.冷藏溫度不足。7.冰箱外層、置物架及地面不潔。三、趙班長海苔飯卷1.作業區食物分裝均未標示日期。2.工作人員手部油膩。3.油炸鍋底下地面不潔。4.飯捲食材存放溫度不佳。5.工作人員指甲過長。四、娃子複合式餐飲1.垃圾桶未加蓋。2.地面略濕。3.帽子未有效將頭髮覆蓋，2人未穿著圍裙。4.指甲過長。5.店長進出工作區未洗手。五、阿關小吃1.調味料未填分裝日期。2.餐具有澱粉及脂肪殘留。3.飯先裝好放箱子中，箱子保溫溫度不足。4.未戴口罩。5.熟食未加蓋。6.員工物品不可放置於原物料層架，應另外收存。六、咖啡知道1.員工戴休閒帽。2.分裝食品未標示品名、分裝日期。3.調味料蓋子未蓋妥。4.熟食未保溫。 | 一、一品香自助餐1.冰箱內食材應妥善加蓋並註記進貨日期。2.洗菜烹調時勿戴橡膠清潔手套。3.剩菜要放進冰箱，不可外放太久。4.豆製品請提供非基改食品檢驗證明。5.注意食品熱保溫溫度。6.已建置進貨廠商資料及進貨單備查。二、歐爸食堂1.私人物品(飲料、手機、書本)不可放置工作區。2.米桶上勿放器具，米桶和清潔用品勿放在一起。3.地面潮濕。4.不用的油炸鍋油膩放在工作架上，尚未清除。5.水籠頭關不緊，尚未修繕。6.清潔用品及食品器具應分開放置。 7.後門外水溝孔隙大，油污蓄積，請加強清理。8.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。三、趙班長海苔飯卷1.冷凍庫溫度不足。2.分裝或半成品要標示品名、分裝日期、有效期限。3.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。四、娃子複合式餐飲1.員工飲料放在工作台上。(己改善) 2.食品要註記進貨日期或分裝日期。3.食品雲12/7缺食材。4.牆角出現蟑螂，請加強病媒防治。5.洗淨的餐具不可放在後門外晾乾，以免污染。6.未主動提供可洗餐具。五、阿關小吃1.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。2.高麗菜與白飯太近。六、咖啡知道1.垃圾桶太滿，蓋子蓋不緊。(己改善) 2.地面角落、工作台不潔。3.食材缺進貨日期、保存期限，先進先出管理不佳。4.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師12月份 |
| 一、路易斯小廚1.醬料分裝未標示品名、分裝日期。2.食品分裝未標示日期3.熱保溫溫度不足。4.員工戴棒球帽二、角子虎1.餐具未加蓋。2.食品未加蓋。3.光度不足。三、食代粒量1.食品分裝未標示日期。2.調味料放在窗台上，窗子未關，3.熟食未加蓋。四、皇品小棧1.醬料分裝無標籤。2.便當賣太久，超過2小時 | 一、路易斯小廚1.冰箱內食材也應標示進貨日期，以利先進先出管理。(己改善)2.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。二、角子虎1.部份廚房地面缺磁磚。(己改善)2.工作人員手上戴戒指。(己改善)3.冰箱食材分類不佳，洗好的菜勿放蛋下面。4.私人物品多。5.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。三、食代粒量1.工作區小窗戶打開，病媒防護不佳。(已改善)2.電風扇不潔，請加強清洗。3.自主管理表一週未填寫。4.請建置進貨廠商資料及進貨單備查。四、皇品小棧1.供膳人員未著工作服及網帽。2.次箱溫度紀錄未填寫。3.垃圾桶無蓋。 |