110學年度第2學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 地面濕滑
2. 備用食材未完整加蓋、保溫
3. 紗窗未密閉
4. 天花板有蜜蜂
5. 炸物區生熟食材太接近
6. 垃圾桶無蓋
7. 洗手區沒有洗手乳
8. 木杓無容器，直接放工作台上
9. 員工穿短褲
10. 網帽未包覆耳朵
 | 1.乾料庫房溫濕度掌控(有改善)。2.紗窗有縫隙，請改善。3.庫房食材加蓋不佳。4.油炸黑。5.冰箱內食材零亂、相疊、包覆不良，食材易交叉污染。 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、自助餐麵食1.熟食未完整加蓋、保溫2.餐盤有澱粉殘留3.地面濕滑二、鬆餅1.洗手區無指甲刷2.鬆餅放涼未加蓋3.生菜離收銀機太近 | 一、自助餐麵食部1. 庫房資料夾內有病媒排遺。
2. 自我檢查表未每日填寫。
3. 加強炸油管理。

二、巧瑋鬆餅部1.無 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 燈罩上有灰塵要定期清理
2. 工作台光度不足
3. 餐具有脂肪殘留
 | 無。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 食材保溫溫度不足、未加蓋
2. 地濕滑、黏膩
3. 廚餘桶未加蓋
4. 洗手區無洗手貼紙
5. 冷凍庫溫度不足
 | 1. 加強洗手設備。（已改善)
2. 牆面塗料剝落，請修繕。
3. 肉不可直接泡水退冰，應包好再以流水退冰。
4. 菜餚保存溫度不佳，從製備好到供膳，請控制於2小時內供應完畢。
5. 垃圾桶要密蓋。
6. 拖把與煮飯布太近。
 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、新東家滷味坊1.調味料未加蓋2.餐具有澱粉殘留3.食材未加蓋(離峰時) 二、雲瀚哨子麵1.大廚房光度不足，配菜、醬料未加蓋2.垃圾桶未加蓋，餐具有油脂殘留，食材分裝未標示三、廚師豬排美食坊1.大廚房光度不足2.保溫溫度不足3.冰箱溫度不足4.地濕滑四、新羅韓國料理1.食材未加蓋2.地濕滑3.無洗手標示4.洗手枱零亂5.垃圾桶未加蓋五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.光度不足2.指甲稍長3.餐具有澱粉殘留六、新鮮戀果1.水果冰溫太高七、拿督大排檔1.餐具有澱粉殘留2.食物熱保溫溫度不足、未加蓋3.員工無口罩4.廚餘桶未加蓋5.手機放在工作台上6.冷藏、冷凍溫度不足八、食福簡餐1.地濕滑、油膩2.光度不足3.調味料未加蓋4.冰箱溫度不足(-12℃) 5.工作區光度不足，燈管閃爍宜修繕九、茶壜無 | 一、新東家滷味坊1.清潔用品要與食材分開放置。二、雲瀚哨子麵1.庫房紙箱多。(有改善)2.個人物品請妥為收藏，勿放工作區。三、廚師豬排美食坊1.工作架、工作台粉塵多。(有改善)2.庫房食品未離牆。3.庫房紙箱多。4.食物保溫溫度不足。四、新羅韓國料理1.個人物品應另外收存，避免污染。五、八方雲集鍋貼水餃專賣店1.大冰箱門把上粉屑多。(已改善)2.自主檢查表未確實填寫。 3.員工有戴手鐲，應戴手套包覆。4.洗手區要有擦手紙。六、新纖戀果1.垃圾桶要密閉。(已改善)七、拿督大排檔1.垃圾桶、廚餘桶要維持密閉。 2.餐具要妥善放置，勿放垃圾桶或菜枱上。3.員工物品要放專區，不可放在工作區4. 食物保溫溫度不足。八、食福簡餐1.灶台下光度不足。2.新人補交體檢單。九、茶壜1.地面有漏水現象。(已改善)2.私人飲料要放員工置物區。 |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、吉立自助餐1.光度不足2.工作中未開燈3.食材未加蓋二、阿珠媽食堂無三、趙班長海苔飯卷1.冰箱食材零亂、未註記入庫時間2.食材未加蓋3.食添未專區存放4.清潔用品應與食材區分四、娃子複合式餐飲1.炸油酸價高2.餐具有澱粉殘留五、阿關小吃1.熟食未加蓋2.餐具有澱粉殘留六、COMEBUY1.垃圾桶未密蓋2.飲料杯重疊放置3.天花板有洞4.拖把離飲料機太近5.煮好的珍珠未加蓋七、阿諾手感烘培1.管線外露2.天花板有洞應密封3.湯杓放在冰桶內4.員工飲料放在冰箱中5.員工未體檢 | 一、吉立自助餐1.請保持後門密閉。(已改善)2.天氣漸熱，加強病媒防制。3.自助餐隔板太高，無法防止飛沫。4.冰箱食材要加蓋，要標示進貨日期5.工作人員制服不整齊。6.冰箱內鐡架要定期汰換。二、阿珠媽食堂1.食品器具和清潔用品要分開放置。(已改善)2.制服不整齊。(已改善) 3.工作手套要區分清潔用和取熟食用，兩者不可混用4.冰箱溫度不足，食品要標示入庫日期。三、趙班長海苔飯卷 1.油鍋區光度不足200米燭光。2.員工飲料不可放工作區。3.食材加蓋不佳。4.自主管理表格有缺漏，應每日填寫。四、娃子複合式餐飲1.食材與器具要分開放。2.冰箱溫度不足。五、阿關小吃1.冰箱溫度不足。六、COMEBUY 1.自主管理表、冰箱溫度紀錄要確實填寫。(已改善) 2.紅茶桶開口勿對著冰塊桶，易交叉污染。 七、阿諾手感烘培1.私人飲料要分開放置。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 冰箱溫度不足
2. 餐具未妥為覆蓋
 | 1. 伊果營業至本學期止。
2. 工作區無病媒防治措施。
3. 乾料庫房食品和物品要分類放置。
 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 一、MO&MO滷味攤1.豬肉產地標示不正確2.工作區雜物(報紙)應另外收存3.無紗窗4.鍋子放地上5.置物櫃物品雜亂6.冷凍庫溫度不足7.無洗手設備8.垃圾以塑膠袋裝無圾垃桶9.冷氣要定期清理二、饗敍餐飲集團1. 地面濕滑、黏膩
2. 天花板有脫落現象
3. 員工戴手環
4. 部份區域光度不足
5. 餐具清潔度不佳
6. 垃圾桶未蓋
7. 炸油品質不佳
8. 頭髮未完整覆蓋
9. 洗手區無指甲刷
10. 冷凍庫溫度不足
11. 熱藏溫度不足

三、阿珠媽1. 地濕滑、黏膩
2. 肉品不可常溫解凍
3. 工作區光度不足
4. 頭髮未有效包覆或戴網帽
5. 洗手措施不足
6. 食材未加蓋、有效保溫

四、辛蔬料理1. 垃圾桶未加蓋
2. 清潔用品未定位存放
3. 洗手區無指甲刷
4. 食材未保溫
 | 一、MO&MO滷味攤1.工作區悶熱潮濕34℃，通風不佳。2.上月缺失均未改善3.工作人員要戴網帽，頭髮勿外露。4.清潔用品、調理器具、食材要分開放，不可混雜，避免交叉污染。5.油豆腐為基改豆腐，不可使用。6.自主管理檢查表、冰箱溫度紀錄，未每日填寫。7.使用食品添加物(味精)要專人、專櫃、專冊管理。8.員工未參加校內衛生教育訓練，請交校外講習證明。9.菜放地上。1. 饗敍餐飲集團

1.有填寫自主管理檢查表。2.未填寫冰箱溫度紀錄3.垃圾桶未加蓋。4.洗手區無洗手皂。5.工作人員手套使用不良，做菜、洗滌都戴同一雙手套。6.餐具、食品器具、食材應分類存放(鍋子放在麵上)，避免交叉污染。三、阿珠媽1. 清潔用品分裝要貼名稱，與食品分開放置。(有改善)
2. 每日填寫自主管理相關表格。(已改善)
3. 垃桶要密蓋。
4. 應戴網帽，頭髮要完全包覆。
5. 私人物品不可放工作區，要專區存放，避免與食材交互污染
6. 冰箱物品零亂，未標示進貨日期。

7.冰箱溫度紀錄未填寫。四、辛蔬料理1. 餐具與清掃用品太近，應分開放置。(已改善)
2. 食品雲中供餐的食材要全部上傳。
3. 冰箱物品要標示品名、進貨日期、保存期限，並每日紀錄冰箱溫度。
4. 私人物品應專區存放，勿掛在餐具上，以避免交叉污染
5. 自主檢查表要每日填寫。

五、娘娘吉祥飲料店1.開始試營運，請速建立管理機制。六、昕夕早午餐1.開始試營運，請速建立管理機制。 |

宜聖餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 王子食堂
2. 餐具回收未妥為處理
3. 冰箱溫度不足
4. 炸油品質不佳
5. 清潔餐具未妥為包覆
6. 熱藏溫度不足
7. 金豪客牛排
8. 物品放地上
9. 清潔餐具未妥為包覆
10. 自由雞飯

清潔餐具未妥為包覆1. 巧味豆花
2. 沒有洗手標示
3. 掃具未分開放
4. 冰鏟不可放於冰塊內
 | 一、宜聖全體1.員工健檢單已繳。2.留存食物樣品。(已改善)3.全體未完成食材登錄工作4.大廚房光度不足。二、自由雞飯1.設置員工洗手區。(已改善)2.食材放室溫勿超過2小時。3.請每日填寫檢查表及冰箱溫度紀錄。4.食材要標示進貨日期並先進先出管理。三、豪客牛排1.冰箱內食材未妥為包覆。(已改善)2.午休時間許多食材未妥為收存及加蓋。(已改善)3.自主管理工作不佳，請每日填寫檢查表及冰箱溫度紀錄。(已改善)4.洗手區沒有洗手相關設施。5.食材不可放地上。四、王子食堂1.菜不可放地上。(已改善) 2.工作區及冰箱清潔情形有進步。3.新進人員補交體檢單。4.自主管理檢查表及冰箱溫度紀錄應每日填寫。5.窗戶沒有設置紗窗，病媒不設防6.食材要標示進貨日期並先進先出管理7.注意油鍋之炸油品質8.熱保溫溫度不足60℃，只有45℃。9.垃圾要加蓋。五、想點飲料店1.每日填寫檢查表及冰箱溫度紀錄。(已改善)2.校園不可使用塑膠杯。(已改善)3.食用冰塊要繳交檢驗合格證明。(已繳交) 4.員工物品應分開放置，勿放在食材、器具上層，避免交叉污染5.食品雲未完整登錄六、巧味豆花1.新開業，請填寫自主管理檢查表。2.豆花要有非基改證明。3.天氣轉熱出現蒼蠅，注意病媒防制。 |

討拍

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師4月份 |
| 1. 工作人員指甲長、戴飾品
2. 食材未加蓋
3. 光度不足
4. 冷藏溫度不足
5. 缺洗手貼圖
6. 拖把未分開放
7. 無驗收紀錄
8. 冰塊包覆不佳
9. 洗好的器具未妥為包覆
 | 1.製作場所紗簾要保持密閉。2.自主檢查表每週一張，冰箱溫度紀錄每月一張，請更新。3.工作枱面食材、器具零亂不潔。4.請提供衛生講習證明(8小時/年)。 |