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。 |