106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. 庫房架子上有老鼠屎 2. 工作台上有積水會流入下方蛋箱內 3. 咖啡機旁水杯應加蓋 | 1.麵食部工作時應開燈，保持足夠光度。(已改善)  2.板豆腐應檢附非基改證明。(已改善)  3.後門外廚餘桶旁地面髒亂。  4.庫房架上許多老鼠屎，請加強清理防制。  5.冷藏庫食品加蓋情形不佳。  6.麵食部餐具有缺口。 |

心園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1. 自助餐麵食 2. 砧板老舊刮痕多，菜刀老舊生銹 3. 刀子放置位置錯誤 4. 小菜未加蓋 5. 餐具有澱粉殘留 6. 冷凍庫物品堆積亂，有些看不出是什麼 7. 飯未加蓋，飯匙不潔 8. 熱保溫食品保溫溫度不足 9. 餐盒未覆蓋 10. 部份食材標示不良 11. 物品歸位不佳 12. 加強食材加蓋   二.鬆餅  1.垃圾桶未加蓋  2.分裝日期未標示或標示不完全  3.加強食材加蓋  4.工作人員指甲長 | 一、自助餐麵食部   1. 麵食部工作時應開燈，保持足夠光度。(有改善) 2. 豆乾類應檢附非基改證明。 3. 冰箱內食品籃不可放地上，菜勿相疊。 4. 灶台上日光燈管油膩。 5. 工作人員不可穿拖鞋。   二、鬆餅部  1.冷凍庫溫度-13℃。 |

每一杯咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 餐具有脂肪殘留 | 水槽應區分使用，清洗物品時水槽內不可有食物。 |

伊果咖啡館

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1.口罩配戴不佳  2.食材分裝應標日期  3.餐具有澱粉脂肪殘留  5.自評表有缺漏  6.食材未加蓋 | 1. 工作區無病媒防治措施。 2. 垃圾桶不潔，請加強清洗。 |

輔園

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1. 新東家滷味坊 2. 以菜盤蓋垃圾桶 3. 餐具有澱粉、脂肪殘留 4. 菜未加蓋 5. 雲瀚哨子麵   1.餐具有澱粉、脂肪殘留   1. 廚師豬排美食坊 2. 餐具有澱粉、脂肪殘留 3. 地面油膩 4. 新羅韓國料理   1.餐具有澱粉、脂肪殘留   1. 八方雲集鍋貼水餃專賣店   1.餐具有澱粉、脂肪殘留  六、新鮮戀果  1.紙箱勿直接進冰箱應放收納箱  2.前工作區地濕  3.刀上有果肉，用完應即清洗  4.電風扇積灰  七、天喜肉燥  1.個人物品未妥善放置  2.抺布與湯勺應分開放  3.冰箱內有員工飲料  4.保溫溫度不足  5.餐盤有澱粉脂肪殘留  八、食福簡餐  1.散裝油瓶隨手放未加蓋  2.燈管應定期清潔  3.餐盤有脂肪殘留  4.熟食應加蓋  九、綵堤咖啡茶飲  1.個人物品放在工作區  2.員工個人物品應放專區  3.分裝日期不明確(寫當日) | 一、新東家滷味坊  1.以塑膠盆盛裝熱食。(已改善)  2.員工個人物品(小包包)置於工作架上。  3.部份食材未標示進貨日期，未做好先進先出管理。  4.食材登錄平台有部份菜單缺照片，尚未補登。  二、雲瀚哨子麵  1.食材加蓋要蓋好，以防病媒侵入。 (已改善)  2.早餐部冰箱溫度不足。  3.注意食材先進先出管理。  三、廚師豬排美食坊  1.冷藏庫食材勿相疊。  2.注意食材先進先出管理。  四、新羅韓國料理  1.工作台不可放置員工個人物品。(已改善)  2.分裝食材未標示進貨日期，未做好先進先出管理。  五、八方雲集鍋貼水餃專賣店  1.刀具勿插在牆縫。(已改善)  2.部份食材未標示進貨日期。  3.工作台不潔。  六、新纖戀果  1.水果存放區空籃子多，應減少。  2.天氣轉熱，有蒼蠅出現。  七、天喜肉燥  1.垃圾桶未加蓋，一直未改善。  2.員工飲料不可放工作區。  3.熱保溫溫度不足。  八、食福簡餐  1.新進員工請體檢。  2.垃圾桶未加蓋。  九、綵堤咖啡茶飲  垃圾桶無蓋。 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1. 清潔物品與食物太近 2. 保溫台溫度不足 3. 餐具有脂肪殘留 4. 食材製作日期未更新 | 1.廚師應著網帽，不可著棒球帽。(已改善)  2.部份食材未標示進貨日期，部份日期未更正，請加強管理。  3.員工水瓶應另外收存，勿放工作區。  4.口罩應罩住鼻子。  5.電風扇應定期清洗。 |

文園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1. 一品香自助餐   1.橡膠手套為清潔用，烹調時應戴專用手套(可耐高溫)  2.口罩不確實  3.餐具有脂肪殘留  二、歐爸韓式食堂  1.個人物品放在工作區中  2.冰箱清潔宜加強  3.工作台光度不足  4.廚餘桶未加蓋  5.地面濕滑  6.使用完的器具堆放   1. 趙班長海苔飯卷   1.口罩配戴不佳  2.工作人員指甲長  3.製備人員未戴口罩  4.自評表一週未填  5.員工物品未放員工區  6.食材未加蓋  四、娃子複合式餐飲  1.雜物勿放工作區  2.冰箱內食材未加蓋  3.食材未標示分裝日期  4.蛋不潔應選用洗選蛋  5.製備人員無口罩  6.餐具有殘留  7.口罩配戴不佳  8.冰箱溫度不足  五、阿關小吃  1.口罩配戴不佳  2.餐盤有脂肪殘留  3.加強食材加蓋  4.垃圾桶未加蓋  6.清潔的餐具未覆蓋  六、咖啡知道  1.牛奶隨處放置  2.食材未登錄進貨日期且包裝不完整  3.冰鏟勿直接放在製冰機上應有容器  4.個人物品放在工作區中  5.員工指甲太長  6.食材分裝未標日期  7.食材包裝不佳 | 一、一品香自助餐  1.部份食材未標示進貨日期。  2.戴橡膠清潔手套時勿接觸食材，建議戴烹調專用手套。  3.私人物品勿放工作區內(手機放在乾料區中充電)。  4.後門拉簾應保持關閉。  二、歐爸食堂  1.私人物品不可放置工作區。  2.地面潮濕。  3.食材應標示進貨日期、保存期限。  4.配菜多為涼拌菜未保溫，請掌控供膳時間勿放超過2小時。  5.不可以塑膠籃盛裝剛煮好的熱食。  三、趙班長海苔飯卷  1.食材不可放地上。  2.預先做好的飯捲置於保麗隆箱內，請掌控時間勿放太久。  3.食材登錄平臺上菜單照片模糊，尚未更換。  四、娃子複合式餐飲  1.洗好的餐具不可放在室外晾曬。  2.廚房溫度悶熱。  3.可洗餐具使用率低。  4.天氣轉熱，廚房出現蟑螂。  5.員工頭髮未紮好。  五、阿關小吃  1.天氣轉熱，蒼蠅出現，請加強防制。  2.冰箱門油膩。  3.冰箱食材要標示分裝日期。  六、咖啡知道  1.新進人員應補繳體檢單。(已改善)  2.地面應保持乾淨。  3.垃圾桶要清潔。 |

理園餐廳

|  |  |
| --- | --- |
| 餐檢小組 | 營養師5月份 |
| 1. 路易斯小廚 2. 餐具有澱粉殘留 3. 食材外放退冰過久 4. 截油槽不整潔 5. 砧板、工作檯面不潔 6. 食材未加蓋 7. 食材未清楚標示有效期限 8. 垃圾桶未蓋 9. 角子虎 10. 不讓檢查員進入 11. 垃圾桶未蓋 12. 餐具檢測有殘留 13. 以查理王瓶子裝醋未標示，食材標示不全 14. 以醋桶擋門 15. 私人物品未另外放置 16. 垃圾桶未加蓋 17. 食材未加蓋 18. 食代粒量 19. 碗盤堆積 20. 水管破裂地面大積水(已修繕) 21. 截油槽不潔 22. 冷凍食品、調味料未標示 23. 個人物品放工作區 24. 庫房食品、麵粉桶放置地上未離地 25. 拖盤放地上 26. 食材未加蓋 27. 皇品小棧   1.食材未標保存期限  2.牛奶棒未加蓋 | 一、路易斯小廚  1.請依檢核表檢核自主管理資料是否完整備查。  2.食材進貨日期、保存期限標示不合理(乾料區14項調味料一起表列，均5/21進貨，有效日期5/24)。  3.專用洗手區是乾的，沒人洗手。  4.冰箱內有私人物品。  二、角子虎  1.私人物品勿放工作區。(已改善)  2.一桶醬油放地上。(已改善)  3.冰箱食材進貨日期、保存期限未清楚標示，食材有過期情形(5/21檢查，青蔥保存期限至5/11)。  4.工作區光度不足200(只有116米燭光)。  5.垃圾桶無蓋。  三、食代粒量  1.餐盤放在地上，未離地。  2.加強食材先進先出管理，清楚標示進貨日期。  3.快餐以餐盒供應，內用應提供可洗餐具。  4.工作台上生熟食未分開存放，熟食未加蓋。  5.員工手機放在乾料庫存區充電。  6.殺蟲劑應另外收存，不可隨意放在工作區內。  四、皇品小棧  1.供膳人員工作服及網帽常不齊全。(已改善)  2.工作場所物品零亂，雜物多，部份物品放地上。(已改善)  3.作業場所無紗門窗，病媒防制不足。  4.冰箱內食材未標示存放日期及保存期限。  5.冰箱內有私人物品。  6.牛奶棒應加蓋。 |