

# 113 學年度第 1 學期餐廳衛生檢查結果

## 心園

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、自助餐麵食</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐具有澱粉殘留</li> <li>2. 乾料庫食材未標明品名、有效日期等資訊</li> <li>3. 牆壁有破損，宜修繕</li> </ol> <p>二、鬆餅</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍溫度不夠</li> <li>2. 抹布沒有放在清用品專區。</li> </ol>	<p>一、自助餐麵食部</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小蘇打粉要三專管理。(已改善)</li> <li>2. 庫房粉屑多，已改善，請保持。</li> <li>3. 地面潮濕。</li> <li>4. 注意勿使用基改食品。</li> <li>5. 烤箱下層不潔。</li> <li>6. 砧板使用不正確(黃色砧板切生食)。</li> <li>7. 冰箱開關不潔。</li> <li>8. 置物架上勿放不潔物品(小板凳)。</li> </ol> <p>二、巧瑋鬆餅部</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 電鍋勿放地上。(已改善)</li> <li>2. 清潔用品勿與烹調用品放一起。(已改善)</li> <li>3. 食材勿放地上。</li> </ol>

## 每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 11 月份
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍、冷藏庫溫度不足</li> <li>2. 部分包裝食品或散裝食品無標示入庫日期</li> <li>3. 餐盤有澱粉和脂肪的殘留</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 清潔良好。</li> <li>2. 臨時工作人員應穿制服、戴工作帽。</li> </ol>

## 輔園

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、新東家滷味坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱溫度不足</li> <li>2. 作業場所地面勿鋪設紙板</li> </ol> <p>二、雲瀚哨子麵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐碗有澱粉殘留</li> <li>2. 食材沒有標記期限日期。</li> <li>3. 冰箱溫度不足</li> </ol> <p>三、廚師豬排美食坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱溫度不足</li> <li>2. 牆面破洞</li> <li>3. 冷藏溫度高於 7 度</li> <li>4. 餐具有明顯油脂殘留</li> </ol> <p>四、新羅韓國料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業場所牆壁有壁癌</li> <li>2. 作業場所設置之垃圾桶無蓋</li> </ol>	<p>*加強管控乾料庫房溫濕度，建議存放條件為溫度 28℃ 以下，相對濕度 70% 以下，必要時加裝除濕機。</p> <p>一、新東家滷味坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶要保持加蓋。</li> </ol> <p>二、雲瀚哨子麵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美耐皿餐具易殘留，宜適時汰換</li> <li>2. 冰箱結霜多，應常清理。</li> </ol> <p>三、廚師豬排美食坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱面版脫落宜修繕。(已改善)</li> <li>2. 冰箱食材放置位置不正確(蛋不可放上層)</li> <li>3. 食材要標示品名、入庫日期</li> <li>4. 豆干無非基改證明。。</li> <li>5. 美耐皿餐具顏色深，宜適時汰換。</li> </ol>

<p>3. 部分散裝物品（配料、蔬菜、盒裝物、肉品）無標示日期</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 冷藏冰箱溫度 11°C、豆漿冷藏櫃 8°C、冷凍庫溫度 -12°C，不足規定溫度</p> <p>六、小旺號</p> <p>1. 在清洗食材的水槽放置髒污的電風扇外殼</p> <p>2. 櫃位無排水設施</p> <p>3. 清潔用品未集合在同一處</p> <p>4. 冷藏冰箱溫度 12°C、冷凍庫溫度 -12°C，不足規定溫度</p> <p>5. 油炸油極性化合物含量超過規定 (46.5%)。</p> <p>七、深川味私房小館</p> <p>1. 地面濕滑，有積水</p> <p>2. 垃圾桶未加蓋</p> <p>3. 冷藏冰箱溫度 15°C、冷凍庫溫度 0°C，不足規定溫度</p> <p>4. 乾料、調味料未置於架上及離牆離地</p> <p>5. 菜餚儲存無防塵、防蟲之措施</p> <p>6. 天花板有灰塵且有堆積情形</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 冷凍溫度不夠低 (-7°C)</p> <p>九、御幸飲料店</p> <p>天花板有灰塵且有堆積情形</p>	<p>6. 自主管理不良。</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <p>1. 部份餐具顏色深，宜適時汰換。</p> <p>2. 食材勿落地。</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 美耐皿餐具易殘留，宜適時汰換。</p> <p>2. 手上不可戴飾物。</p> <p>六、小旺號</p> <p>1. 分裝物品要標示品名。</p> <p>2. 垃圾桶要加蓋，保持關閉。</p> <p>3. 物品要上架，勿放地上。</p> <p>4. 營業到 11/29，目前暫時歇業。</p> <p>七、深川味私房小館</p> <p>1. 冰箱溫度不足 (-12°C)，食材要標示入庫日期，以利先進先出管理。</p> <p>2. 食材勿落地。</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 美耐皿餐具易殘留，宜適時汰換。</p> <p>2. 包裝食品請依標示作好儲存(海帶素肉要冷藏)。</p> <p>九、御幸飲料店</p> <p>1. 食材每一箱都要標示入庫日期，以利先進先出管理。</p> <p>2. 繳交冰塊檢驗證明。(已繳交)</p> <p>3. 分裝食品(仙草凍)要標示品名、分裝日期、有效期限。</p>
--	--

### 瑪納社企 CAF'E

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>1. 部分包裝食品或散裝食品無標示日期</p> <p>2. 冷藏庫溫度不夠</p>	<p>1. 出現蒼蠅。</p> <p>2. 手套使用不正確，打菜及清潔要分開。</p> <p>3. 食品注意防護、盡速供應完畢。</p>

### 理園餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、熊賀炒飯</p> <p>1. 肉品產地標示不正確</p> <p>2. 食材登錄平台有缺漏(缺本日食材)</p> <p>3. 廚房髒</p>	<p>一、熊賀炒飯</p> <p>1. 工作檯下雜物零亂不潔。(已改善)</p> <p>2. 物品(食材、包材)不可落地。</p> <p>3. 牆壁壁癌剝落不潔。</p> <p>4. 垃圾桶未加蓋。</p>

<p>4. 包材、醬料放置混亂，清潔用品未專區放置</p> <p>5. 地濕滑不潔</p> <p>二、豪客來牛排：</p> <p>1. 地面鋪紙板，紅茶放在地上</p> <p>三、阿珠媽</p> <p>1. 冰箱食材應分類或放置容器內，妥善分類</p> <p>2. 盤子有破損、殘留</p> <p>3. 肉品產地標示與食材登錄不一</p> <p>四、辛蔬料理</p> <p>1. 冷凍庫食材表面溫度不足</p> <p>2 垃圾桶、廚餘桶都沒有加蓋</p> <p>五、楓炊炒井</p> <p>1. 垃圾桶未加蓋</p> <p>六、娃子早餐</p> <p>1. 冷凍庫溫度不足</p> <p>七、追 GO 飲料</p> <p>1. 物品基本都有離地，但都還是靠牆</p> <p>2. 冷凍庫溫度較高</p> <p>3. 地面潮濕，有積水</p>	<p>5. 不可提供塑膠提袋。</p> <p>6. 洗好的餐具、米桶、清潔物品應分開放置。</p> <p>二、豪客來牛排</p> <p>1. 冰箱內食材要加蓋。(已改善)</p> <p>2. 餐飲工作人員勿著短褲。</p> <p>三、阿珠媽</p> <p>1. 工作區私人物品多(飲料、圍裙)</p> <p>2. 工作人員制服不佳(一人無制服)。</p> <p>3. 不可提供塑膠提袋。</p> <p>4. 牆壁壁癌剝落不潔。</p> <p>5. 清潔用品與食品器具應分開存放。</p> <p>6. 餐具顏色太深，宜適時汰換。</p> <p>四、辛蔬料理</p> <p>1. 餐飲工作人員勿著短褲。</p> <p>2. 抹布勿放鍋子上。</p> <p>3. 廚餘桶要加蓋。</p> <p>4. 冷凍庫溫度不足(-5°C)。</p> <p>5. 不可提供塑膠提袋。</p> <p>五、楓炊炒井</p> <p>1. 工作人員配戴飾品。(已改善)</p> <p>2. 垃圾桶未加蓋。</p> <p>3. 洗好的器皿、清潔用品、私人物品要分開存放。</p> <p>4. 餐具顏色太深，宜適時汰換。</p> <p>5. 餐廳門要保持關閉。</p> <p>六、娃子早餐</p> <p>1. 食材勿放地上。(有改善)</p> <p>2. 內用未提供可洗餐具。</p> <p>3. 食品原料、清潔用品、私人物品要分開存放。</p> <p>七、追 Go 飲料店</p> <p>1. 每日要記錄冰箱溫度。(已改善)</p> <p>2. 抹布勿放糖漿上。</p>
--	--

宜聖餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、誠園餐廳</p> <p>1. 冷藏庫溫度不足</p> <p>2. 管理良好</p> <p>二、杉坪飲料店</p> <p>1. 有設置有蓋垃圾桶，卻又設置無蓋的垃圾袋</p>	<p>一、誠園</p> <p>1. 加強炸油管理。(已改善)</p> <p>2. 自主管理表格有缺漏。(已改善)</p> <p>3. 廚房地面潮濕。</p> <p>4. 私人物品與食材要妥為區分。</p> <p>5. 物品要離牆離地。</p> <p>二、杉坪飲料店</p>

2. 冷藏冰箱溫度 11°C、冷凍庫溫度-1°C，不足規定溫度	1. 前門常未關閉，病媒不設防。 2. 食品入庫要標示入庫日期，以利先進先出管理。
---------------------------------	--

### Danny's Express

餐檢小組	營養師 11 月份
1. 分裝食材未標示品名、分裝(入庫)日期	1. 冰箱食材要妥為包覆並注明入庫日期。 (有改善) 2. 工作人員補體檢單 3. 食材勿放地上，也不可放在拖把桶上。

### 一粒麥

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>輔大一粒麥</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱冷凍區溫度較高</li> <li>2. 無洗手步驟標示</li> <li>3. 清潔用品與食品工作區過於接近</li> <li>4. 無提供講習八小時紀錄</li> </ol> <p>輔大咖啡 無</p>	<p>輔大一粒麥</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品雲要登錄。(已登錄)</li> <li>2. 頭髮要紮好，勿外露。</li> <li>3. 清潔用品要與餐具分開存放。</li> <li>4. 食用冰塊要繳交檢驗合格證明。</li> <li>5. 工作區光度不足。</li> </ol> <p>輔大咖啡</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品雲要登錄。(已登錄)</li> <li>2. 工作區光度不足。</li> <li>3. 食用冰塊要繳交檢驗合格證明。</li> </ol>

### 綜合商品零售業

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>輔進統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶無蓋，離包材太近</li> </ol> <p>理園統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷藏冰箱溫度 24°C，超過規定溫度</li> <li>2. 冷凍冰箱溫度-9°C，超過規定溫度</li> </ol> <p>輔園萊爾富超商 無</p> <p>輔大全聯社 冰箱溫度不足</p>	<p>輔進統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶要加蓋，保持密閉。</li> <li>2. 分裝洗手乳要標示。</li> </ol> <p>理園統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 補交員工健檢單。(已補交)</li> <li>2. 食材勿落地。(已改善)</li> <li>3. 滷味使用豆製食品(蘭花干)，請確認為非基改豆製品。</li> <li>4. 垃圾桶要加蓋，保持密閉。</li> </ol> <p>輔園萊爾富超商</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶要加蓋。(已改善)</li> <li>2. 設置洗手區，確實洗手。(已改善)</li> </ol> <p>輔大全聯社</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶及附近地面要保持清潔</li> </ol>