

114 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
一、自助餐麵食 無意見 二、鬆餅 1. 冷藏溫度不足(13 度)	一、自助餐麵食部 1. 個人用品勿放工作區。(有改善) 2. 豆製品要有可追溯的非基改證明。 3. 肉品產地標示字蹟已脫落，請改善。 4. 炸油要定期檢測並做紀錄。 5. 食品加強加蓋，防止病媒。 二、巧瑋鬆餅部 1. 衛生良好。

每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 11 月份
1. 無意見	1. 不可在工作區飲食。

輔園

餐檢小組	營養師 11 月份
一、新東家滷味坊 1. 清潔用具與滷汁太近 2. 冷藏溫度不足僅 8~9 度 二、雲瀚哨子麵 1. 垃圾桶未加蓋 三、奇奇海南雞飯 1. 菜碗相疊，會交叉污染， 2. 工作場所擁擠，易交叉污染 四、新羅韓國料理 無意見 五、八方雲集鍋貼水餃專賣店 1. 冰箱溫度不足 2. 天花板破洞 3. 垃圾蓋有破洞 4. 清潔用品亂放 5. 鍋貼水餃的冷藏櫃未達 7℃ 以下 6. 澱粉水放置不佳(放在另一水桶上、杓子放在桶內、未加蓋) 六、埃及教父沙威瑪 1. 工作區水槽上無洗手標示 2. 抹布及垃圾桶跟調味料放一起	*全體:乾料庫房要加強溫、濕度管控，若高溫可加風扇，天雨要加強除濕。 一、新東家滷味坊 1. 物品放置要分類。 二、雲瀚哨子麵 1. 注意食材要加蓋。 三、奇奇海南雞飯 1. 私人物品要另外放置，勿放食材庫房 2. 食品添加物請專人、專櫃、專冊管理 3. 垃圾桶要加蓋密閉。 四、新羅韓國料理 1. 私人物品要另外放置，勿放食材區 五、八方雲集鍋貼水餃專賣店 1. 垃圾桶要密蓋。 2. 頭髮要妥為包覆，勿外露。 3. 加強員工在職教育。 4. 餐具要妥為覆蓋。 六、埃及教父沙威瑪 1. 注意工作環境溫度管理。 2. 加強員工在職教育。

<p>3. 私人物品要分開放置</p> <p>七、深川味私房小館</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地板有破洞宜修繕 2. 工作區水槽上無洗手標示 3. 垃圾桶未蓋好 4. 高麗菜跟洋蔥與其他物品放一起 5. 內用碗沒有放好 <p>八、食福簡餐</p> <p>無意見</p> <p>九、御幸飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔用品亂放 2. 冷藏櫃溫度過高 	<p>七、深川味私房小館</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 保溫器具優良。 2. 食材不可放地上，勿放垃圾桶旁。 3. 餐具顏色深。 <p>八、食福簡餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 注意冰箱溫度。 2. 包碗的塑膠套要經常更換。 3. 應使用有蓋垃圾桶，垃圾桶保持密閉。 <p>九、御幸飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每位員工皆要健檢，請補交。 2. 工作人員頭髮要包好。
--	---

瑪納社企 CAF'E

餐檢小組	營養師 11 月份
1. 天花板有洞且有髒污，應修補	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆乾非基改證明已繳交。 2. 未提供內用可洗餐具。 3. 垃圾桶、廚餘桶要密閉 4. 餐具不可直接放地上。 5. 水龍頭漏水，應修繕。

理園餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一位沒戴帽子 2. 冰箱溫度不足 <p>二、豪客來牛排</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一位沒配戴口罩 <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地板有破損 2. 牆壁有壁癌 3. 烹調鍋具不乾淨，有變色、不沾鍋塗層有剝落的跡象，宜汰換 4. 一位沒配戴口罩 <p>四、辛蔬料理</p> <p>無意見</p> <p>五、澳門華記</p>	<p>全體：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具回收區髒亂不潔、雜物太多，請加強管理 2. 大門未關，以磚頭頂住，病蟲不設防。 <p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作檯、置物架不潔。(已改善) 2. 雜物與食材餐具混放，放置零亂，多次提醒均未改善。 3. 工作人員無帽。 4. 健檢項目不全，請補做。 <p>二、豪客來牛排</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作區有油煙味，宜加強抽風。 2. 注意冰箱溫度。 <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 雜物有減少。 2. 冷凍庫溫度不足(-4℃)。 3. 內用應使用可洗餐具。 4. 自主管理不佳。

<p>一位沒配戴口罩</p> <p>六、娃子早餐 無意見</p> <p>七、Hey!覓朵朵 掃具放置於貨架前，未分開放</p>	<p>四、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分裝食品要標記品名、有效日期。 2. 私人物品(水杯)勿放工作區。 3. 廚餘桶、垃圾桶保持密蓋。 4. 熱保溫溫度不足。 5. 制服不整齊。 <p>五、澳門華記</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 私人物品勿放工作區。(有改善) 2. 地面勿鋪紙板。 3. 補交工作人員健檢單。 4. 冰箱溫度不足(-12℃)。 5. 油鍋要定期檢測並紀錄。 6. 菜勿相疊、食材不可放地上。 7. 灶上燈要開，光度才夠。 8. 味精要專人、專櫃、專冊管理。 <p>六、娃子早餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 廚房溫度高。(已改善) 2. 新人補交健檢單。 3. 注意前門保持關閉。 4. 冰箱溫度不足。 <p>七、Hey!覓朵朵</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地面宜保持乾燥。 2. 清潔用品與食材要分開放
---	--

宜聖餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、均品商行 無意見</p>	<p>一、均品商行</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 廚房出現蟑螂。(已改善) 2. 增加許多新人，補交員工健檢單。 3. 自主管理表要確實填寫(缺一週)。 4. 工作人員制服不齊全。 5. 豆乾要有非基改證明。 6. 餐具不可直接放地上。 7. 調理器具(油鍋)應保持清潔。

BUBU PASTA

餐檢小組	營養師 11 月份
<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員無口罩、一人無帽 2. 用垃圾袋作為垃圾桶 3. 冷藏櫃溫度過高 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品雲未完整登錄。(有改善) 2. 員工補交體檢單。(已改善) 3. 戶外餐車無洗手設施。 4. 包裝食品應有完整標示。 5. 食品要有驗收紀錄。

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>輔大一粒麥</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掃區位置與作業區域太近 2. 員工的東西(水壺)應專區存放 <p>輔大咖啡</p> <p>無意見</p>	<p>輔大一粒麥</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 員工健檢單已補齊。 2. 員工制服要齊全，一人無帽。 3. 加強員工在職教育。 <p>輔大咖啡</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 員工健檢單已補齊。 2. 員工頭髮要紮好，勿外露。 3. 加強員工在職教育。

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"> 1. 天花板有細微孔洞 2. 無食品從業人員洗手步驟圖示 3. 某個產品沒有特別標註產地 <p>理園統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔用的抹布放在食物櫃與食物旁 2. 冰箱溫度不足 3. 清潔用品未專區放置 4. 地濕滑不潔 <p>輔園萊爾富超商</p> <p>無意見</p> <p>輔大全聯社</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 庫房包材直接放地上 2. 天花板破洞 3. 便當保溫櫃未達 60° 	<p>輔進統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 部份冰箱溫度未達標準。(有改善) <p>理園統一超商</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 廚餘桶要保持加蓋。(有改善) 2. 前門未保持關閉，雜物零亂，蒼蠅不設防。 3. 冷凍庫溫度不足。 4. 加強員工在職教育。 <p>輔園萊爾富超商</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 物品不可直接放地上。(已改善) <p>輔大全聯社</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 注意前門外圾垃清理，保持乾淨。