

112 學年度第 2 學期餐廳衛生檢查結果

心園

餐檢小組	營養師 5 月份
<p>一、自助餐麵食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗手設備不足 2. 餐食未保溫 3. 非餐廳員工進入供餐場所 4. 庫房無溫濕度紀錄 5. 炸油鍋油脂總極性檢測良好，檢測質 9.5(標準為 25 以下) <p>二、鬆餅</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍溫度不夠 	<p>一、自助餐麵食部</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 角落污黑。(已改善) 2. 加強衛生自主管理，確實紀錄，不可有未來紀錄。 3. 餐具、餐盤要加蓋，防止污染。 4. 供膳人員戴手套時，手部勿拿抹布 5. 庫房保持清潔，要記錄每日溫濕度 6. 冷飲部冰箱內打好的果汁要加蓋。 <p>二、巧瑋鬆餅部</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 注意冰箱溫度。

每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 11 月份
<ol style="list-style-type: none"> 1. 衛生良好 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冰塊檢驗證明已繳交。

輔園

餐檢小組	營養師 5 月份
<p>一、新東家滷味坊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具有澱粉殘留 2. 冷凍溫度不夠 (-12°C) 3. 油脂總極性檢測不良，檢測質 28，(標準為 25 以下) <p>二、雲瀚哨子麵</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏溫度不夠 (12°C) <p>三、廚師豬排美食坊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍溫度不夠 (-1°C) 2. 餐具有澱粉殘留 3. 菜餚未有防塵或保溫措施 4. 炸油鍋油脂總極性檢測良好，檢測質 14(標準為 25 以下) <p>四、新羅韓國料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱溫度不足、冷凍溫度不夠 (-13°C) <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏溫度不夠 (9°C) 	<p>一、新東家滷味坊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 油鍋自我檢測值要維持在 0 (已改善) 2. 垃圾桶要密蓋。 <p>二、雲瀚哨子麵</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 庫房物品食材標籤過期。(已改善) <p>三、廚師豬排美食坊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 庫房粉塵多。(已改善) 2. 所有工作人員皆應健檢 3. 私人雜物多(手機、飲料、外套)。 4. 垃圾桶要密蓋。 5. 冰箱仍有部份食材未標示入庫日期。 6. 冰箱溫度不足。 7. 加強炸油管理。 <p>四、新羅韓國料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 肉品勿泡在水中太久，營養會流失。 2. 垃圾要即時處理。 <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作區炎熱。

<p>六、金享餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 光度 OK 2. 冷凍溫度不夠 (-13°C) <p>七、食福簡餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍溫度不足 (-13°C) <p>八、茶壘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏溫度不夠低 (-10°C) 2. 餐具有脂肪殘留 	<p>2. 注意冰箱溫度。</p> <p>六、金享餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 私人物品勿放工作區。(已改善) 2. 櫃位做到本學期止。 <p>七、食福簡餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材要妥為收存。(已改善) 2. 注意冰箱溫度。 <p>八、茶壘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材入庫要密蓋。(已改善) 2. 工作區勿放雜物。
---	--

瑪納社企 CAF'E

餐檢小組	營養師 5 月份
<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏溫度不夠 (9°C) 2. 打掃用具跟垃圾放置零亂 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 炸油要定期測試並紀錄。(已改善) 2. 食材要標示品名、分裝日期。(已改善) 3. 垃圾桶要密蓋。 4. 頭髮要紮好，勿散亂外露。 5. 餐食全採外帶，無內用餐具。 6. 工作完畢灶台保持清潔。

Danny' s Express

餐檢小組	營養師 5 月份
<ol style="list-style-type: none"> 1. 冰塊未檢驗 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱漏水。(已改善) 2. 冰箱食品要分類存放、標示完整。(有改善) 3. 工作區沒有病蟲防護措施。 4. 食用冰塊要有檢驗合格證明。 5. 垃圾桶要密蓋。 6. 工作場所勿放雜物。

理園餐廳

餐檢小組	營養師 5 月份
<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品從業人員未戴工作帽 2. 冷凍食品品溫未保持在-18°C 以下 冷凍只有-2°C(冰箱標示為-1 ° F) 3. 地面積水 4. 工作人員指甲長 5. 餐具有沒有完整覆蓋 <p>二、豪客來牛排：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 有一袋垃圾出現在工作檯面下 	<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具未有效覆蓋。 2. 罐頭食材應避免凹罐。 3. 牆面油污。 4. 飯鍋污黑。 5. 垃圾桶未有效覆蓋。 6. 手套未區分用途，一付手套用到底。 <p>二、豪客來牛排</p>

<p>2. 地面有髒汙、蛋殼 3. 冷凍溫度不足(-1°C)</p> <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 地面濕滑 2. 油炸油酸價測試不符合標準，炸油一週換一次，頻率應增加 3. 冷凍、冷藏溫度不夠(午休時冰箱拔插頭) 4. 餐具澱粉測試有殘留 5. 餐具清洗未有消毒步驟 6. 平台登錄之菜單與現場不符，網頁資訊未更新 <p>四、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜單上菜品與食材登錄平台不符 2. 熱藏溫度不足 60°C(午休時拔插頭) 3. 冷凍溫度不足-11°C 4. 炸油鍋油脂總極性檢測良好，檢測質 19.5(標準為 25 以下) <p>五、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍、冷藏溫度不夠，食材表面溫度太高冷藏 9°C 2. 餐具清洗未有效消毒 3. 熱藏食品未保持在 60°C 4. 熱食未加蓋 5. 平台登錄之菜單與現場不符，網頁資訊未更新 6. 油鍋油脂總極性檢測不良，檢測質 43，(標準為 25 以下) <p>六、娃子：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏 11°C 2. 油脂總極性檢測不良，檢測質 56，(標準為 25 以下) <p>七、追 GO 飲料：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 天花板有洞 2. 頭髮未包進帽子內 3. 冷凍溫度不夠 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飯鍋、工作台面清潔。 2. 加強油煙機清潔。(已改善) 3. 食材盡速處理，勿外放過久。 4. 冰箱內雜物要減少，私人物品專區存放。 5. 手部有傷口，應妥善包紮戴防水手套再工作。 <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 未體檢者補交體檢單。(已離職) 2. 雜物多。(已改善) 3. 工作人員未戴帽子。 4. 炸油管理不佳，只有 0 才合格，其餘皆應丟棄。 5. 沒有冰箱溫度紀錄。 6. 餐具清洗後要殺菌消毒。 <p>四、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱內個人物品應專區存放在員工物品區。 2. 餐具顏色太深。 3. 一人未體檢。 4. 一人未戴帽。 <p>五、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 物品分類仍需加強。(有改善) 2. 餐具顏色太深。 3. 餐廳門要保持關閉，不可以物品阻擋 4. 冰箱溫度太高。 <p>六、娃子早餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員手部勿配戴飾品。(有改善) 2. 垃圾桶、廚餘桶要加蓋。 3. 冷凍庫溫度不足。 4. 餐具清洗要加強殺菌。 <p>七、追 Go 飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 注意工作台物品分類、整潔。(有改善) 2. 食材要先進先出，食材上要註明進貨日期。
---	--

宜聖餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
一、誠園餐廳： 1. 地面濕滑，有積水	一、輔大誠園

2. 冷凍食品品溫未保持在-18°C以下
3. 天花板的煙霧偵測器快要掉落
4. 食材未加蓋。
5. 炸油鍋油脂總極性檢測良好，檢測質 19.5(標準為 25 以下)

二、拾絆飲料店

1. 衛生良好

1. 分裝食材要註明品名、分裝日期、有效期限。(有改善)
2. 餐具要妥為覆蓋。
4. 垃圾桶離食品太近。
5. 加強病媒防制。
6. 私人物品勿放工作區

二、拾絆飲料店

1. 餐飲從業人員每年要有八小時在職教育訓練。