

111 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. 工作台上勿放雜物(手套跟紙箱) 2. 食材未充分加蓋 3. 垃圾桶未加蓋 4. 地面潮濕	1. 地面角落不潔。(已改善) 2. 散裝食材要註記品名、日期。(已改善) 3. 自主管理表格要確實填寫(漏填一週)。 4. 私人物品(早餐、手機)要放在員工物品區，勿放工作區。 5. 冰箱內紙箱要減少。 6. 後門外廚餘桶旁地面不潔。 7. 仁園餐廳營業到本學期末。

心園

餐檢小組	營養師 5 月份
一、自助餐麵食 1. 地面濕滑積水 2. 蒸鍋下銹痕髒汙 3. 食物以白紗網覆蓋易污染 4. 熟食未加蓋 5. 餐具有澱粉殘留 二、鬆餅 1. 垃圾桶沒加蓋	一、自助餐麵食部 1. 冰箱食材不可放地上。(已改善) 2. 私人物品勿放工作區。(已改善) 3. 供膳人員戴熟食手套時不可拿抹布。(已改善) 4. 冰箱食材要妥為包覆。 5. 地面潮濕，請保持乾燥。 6. 自主管理表有缺漏，表格為協助餐廳管理衛生用，請善用表格並確實管理 二、巧瑋鬆餅部 1. 冰塊檢驗合格證明已繳交。 2. 注意冰箱溫度。

每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 5 月份
1. 冷藏庫溫度不足	無

輔園

餐檢小組	營養師 5 月份
一、新東家滷味坊 1. 洗手區沒放洗手乳跟擦手紙 2. 垃圾桶上有食物殘渣 3. 部份食材未加蓋 4. 餐具有澱粉殘留 二、雲瀚哨子麵	一、新東家滷味坊 1. 早餐找錢和供餐要區分。 二、雲瀚哨子麵 1. 員工頭髮未包好，勿穿短褲(有改善) 2. 早餐找錢和供餐要分開，找錢的手勿接觸食物。

<p>1. 餐具有脂肪澱粉殘留 2. 工作人員戴飾物（項鍊） 3. 拖把未定位</p> <p>三、廚師豬排美食坊</p> <p>1. 地面潮濕 2. 餐具有澱粉殘留 3. 食材保溫溫度不足 4. 垃圾桶未加蓋 5. 食材未加蓋</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <p>1. 沒有指甲刷、擦手紙巾 2. 餐盤有脂肪澱粉殘留 3. 垃圾桶的蓋子未蓋上</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 餐具有脂肪澱粉殘留</p> <p>六、夯鮮子</p> <p>1. 工作人員未參加衛生講習 2. 冷藏溫度不足7度，容易導致食物的變質</p> <p>七、金享饗</p> <p>1. 冷凍溫度不足-18度，容易導致食物的變質</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 冰箱溫度略高 2. 垃圾桶未加蓋 3. 原物料未加蓋保存(蓋一半)</p> <p>九、茶壩</p> <p>1. 手機勿放在工作台，應放私人物品區</p>	<p>3. 注意手部清潔</p> <p>三、廚師豬排美食坊</p> <p>1. 保鮮膜不可放地上。(已改善) 2. 自主管理表多填一天、冰箱溫度紀錄表缺一週。 3. 豆製品應使用非基改，並提供證明。 4. 地面潮濕。 5. 垃圾桶要保持加蓋。</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <p>1. 私人物品要分開放置。(已改善) 2. 地面潮濕。 3. 垃圾桶要保持加蓋。</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 注意冰箱溫度。</p> <p>六、夯鮮子</p> <p>1. 加強洗手，找錢後不可直接拿取食材 2. 加強食材管理--冰箱食材要標示進貨日期，先進先出。</p> <p>七、金享饗</p> <p>1. 工作區清潔。 2. 注意冰箱溫度。</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 垃圾桶要保持密閉。(有改善) 2. 食材外放時間勿太久。(有改善) 3. 建議更換用過即蓋的垃圾桶，才能保持隨時密蓋。</p> <p>九、茶壩</p> <p>1. 庫房紙箱有減少及整齊一些。 2. 電風扇污黑。(已改善) 3. 冰箱要保持清潔。(已改善) 4. 加強食材管理，標示品名、進貨日期、有效期限，私人物品要分開</p>
---	---

瑪納社企 CAF'E

<p>餐檢小組</p> <p>1. 垃圾未放置垃圾桶 2. 地面不潔潮濕 3. 冷藏庫溫度不足</p>	<p>營養師 5 月份</p> <p>1. 冰箱內食材要標示品名、入庫日期。(已改善) 2. 工作人員頭髮要紮好，勿外露。 3. 注意冰箱溫度。</p>
---	--

文園餐廳

餐檢小組	營養師 5 月份
<p>一、吉立自助餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自助餐熱存溫度不良，保存溫度不足 65 度，容易造成細菌孳生 2. 工作調理檯面未達二百米燭 3. 冰箱溫度太高 4. 冰箱食材未妥為包覆 <p>二、MO&MO 滷味攤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 角落有一隻狗，廚房不可養狗 2. 垃圾桶沒加蓋 3. 原料未加蓋保存 <p>三、趙班長海苔飯卷</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍庫溫度不足 2. 地面髒亂 3. 垃圾桶未加蓋 <p>四、娃子複合式餐飲</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱溫度不足 <p>五、阿關小吃</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐具有脂肪殘留 <p>六、COMEBUY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作台有螺絲起子、剪刀跟垃圾 2. 垃圾桶未加蓋 3. 天花板有洞應修補 <p>七、阿諾手感烘培</p> <p>無</p>	<p>一、吉立自助餐</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炸油黑，應加強管理。 2. 冰箱食材要註記入庫日期。 3. 自助餐保溫溫度不佳。 <p>二、MO&MO 滷味攤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 私人物品要專區存放。(已改善) 2. 凍豆腐、三角油豆腐要有非基改證明。 3. 食材不可放地上。 4. 冰箱溫度略高。 <p>三、趙班長海苔飯卷</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 私人物品要專區存放。(有改善) 2. 冰箱溫度略高。 <p>四、娃子複合式餐飲</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 免洗餐具要放架上，勿落地。(有改善) 2. 冰箱溫度略高。 <p>五、阿關小吃</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員勿穿短褲。(有改善) 2. 清潔用品與餐具太近。 <p>六、COMEBUY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 庫房物品要區分。(已改善) 2. 自主管理表有缺漏。(已改善) 3. 天花板有洞，尚未補好。 <p>七、阿諾手感烘培</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 天花板有洞，已補好。 2. 食品雲登錄勿缺漏。(已改善) <p>八、因文舍將進行建物整修，文園餐廳營業到本學期結束。</p>

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. 工作區物品零亂 2. 餐具有油脂殘留 3. 注意生熟食區分 <p>二、豪客來牛排</p>	<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 風扇要保持乾淨。 2. 雜物要減少。 3. 食材要卜口卜。 4. 工作區物品零亂、台面不潔，要分類、整齊放置。 5. 清潔的餐具要妥為覆蓋。

<p>1. 冰箱溫度不足</p> <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐盤有些微澱粉殘留 2. 地面磁磚破損 <p>四、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱溫度不足 <p>五、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱溫度不足 2. 餐具有澱粉油脂殘留 3. 炸油油脂酸價過高，請加強炸油管理 4. 拖地用具隨意擺放 5. 清潔用品離鍋具太近 6. 天花板斑剝 	<p>二、豪客來牛排</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自主管理良好。 <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔劑要上架。(有改善) 2. 飯鍋要維持清潔。 3. 加強油鍋管理，建立油鍋管理紀錄。 <p>四、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔的餐具要妥為覆蓋，上面勿放雜物，避免污染。 2. 私人物品不可置放於工作區。 3. 拖把與洗淨的器具太近。 4. 工作人員勿隨意進出廚房。 <p>五、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 炸鍋側邊很多粉漿，要保持清潔。 2. 加強油鍋管理，建立油鍋管理紀錄。
---	--

討拍

<p>餐檢小組</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 垃圾未置於有蓋的垃圾桶內而是裝在另外的垃圾袋中 2. 牛肉未標示產地 3. 冷藏庫溫度不足 4. 指甲太長 	<p>營養師 5 月份</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自主管理表填寫有進步。 2. 工作場所為師生出入口，無法管制人員，也無法做病媒管制。 3. 注意冰箱溫度。 4. 討拍營業到五月底止。
---	---

宜聖餐廳

<p>餐檢小組</p> <p>一、自由雞飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍庫溫度不足(-6°C) <p>二、想點飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷藏冷凍庫溫度不足 	<p>營養師 5 月份</p> <p>一、自由雞飯</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱溫度良好。(已改善) 2. 食材分裝要標示品名、分裝日期、有效期限。 3. 注意食材(蛋)保存。 4. 清潔的餐具要妥善包覆。 5. 飯鍋要保持乾淨。 <p>二、想點飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材要標示入庫日期。(已改善) 2. 食材及食品器具皆不要放地上。 3. 營業到本學期結束。
--	---