

# 111 學年度第 1 學期餐廳衛生檢查結果

## 仁園

餐檢小組	營養師 11 月份
1. 食材未加蓋 2. 涼拌菜放在洗槽旁未加蓋 3. 垃圾桶離食材太近且未加蓋，廚餘桶未加蓋 4. 地面濕滑 5. 洋蔥、高麗菜、胡蘿放在地上 6. 馬鈴薯泥以電扇吹涼未加蓋	1. 肉品退冰方式不正確。(已改善) 2. 食品雲假日也要維護。(已改善) 3. 不可使用基改豆腐。(已改善) 4. 庫房要設置溫濕度計，良好管理。 5. 發泡劑勿與食品器具放在一起，應另外收存。 6. 冰箱地面勿鋪紙板。 7. 油炸鍋區光度不足。 8. 加強病媒防治。

## 心園

餐檢小組	營養師 11 月份
一、自助餐麵食 1. 整體乾淨 2. 地板濕滑 3. 餃子、熟食未加蓋 4. 廚餘桶未加蓋 5. 餐具有澱粉殘留 6. 冰箱食材未離地  二、鬆餅 1. 衛生良好	一、自助餐麵食部 1. 不可使用基改豆腐。(已改善) 2. 食材加強加蓋，防止污染。 3. 加強病媒防制。 4. 保持地面乾燥。 5. 食材與清潔用品要分開放置。 6. 冰箱內打好的果汁要加蓋。 7. 食材登錄勿缺漏(11/12.26 二天未上傳本日食材)。  二、巧瑋鬆餅部 無

## 每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 11 月份
1. 高麗菜未加蓋放水槽旁 2. 頭髮未完全包覆	1. 冰塊合格證明已繳交。 2. 牛肉產地也需要揭露。

## 輔園

餐檢小組	營養師 11 月份
一、新東家滷味坊 1. 天花板有黑點疑似發霉 二、雲瀚哨子麵 1. 餐具有脂肪殘留 2. 工作台有手機 3. 光度不足 4. 垃圾桶未加蓋 5. 店員配戴耳飾 三、廚師豬排美食坊	一、新東家滷味坊 1. 垃圾桶要密閉。 二、雲瀚哨子麵 1. 私人用品要與調理器具分開放置。 2. 網帽要紮好，頭髮勿外露。 三、廚師豬排美食坊 1. 垃圾桶要保持密閉。(已改善) 2. 地面要保持乾燥。

<p>1. 垃圾桶未加蓋</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <p>1. 地面潮濕</p> <p>2. 洗手台無洗手掛圖</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 冷庫庫溫度不足</p> <p>2. 餐具有脂肪澱粉殘留</p> <p>3. 工作人員未戴網帽(戴棒球帽)</p> <p>4. 煮好的鍋貼沒有防塵防蟲措施及保溫</p> <p>六、夯鮮子</p> <p>1. 地面不潔</p> <p>2. 工作人員未戴網帽</p> <p>七、金享饗</p> <p>1. 牆面有洞應修補</p> <p>2. 垃圾桶無蓋</p> <p>3. 光度不足</p> <p>4. 麵包外放未保溫未加蓋</p> <p>5. 器具未離牆離地</p> <p>6. 工作人員未戴網帽(戴棒球帽)</p> <p>7. 洗手區沒有乾手設施</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 電鍋旁有蒼蠅</p> <p>2. 垃圾桶未加蓋、垃圾未及時處理</p> <p>3. 光度不足(160)</p> <p>4. 熱保溫溫度不足 60°C</p> <p>九、茶壩</p> <p>1. 以垃圾袋裝垃圾，沒有加蓋垃圾桶</p> <p>2. 拖把要放回清潔物品專區。</p> <p>3. 洗手台無指甲刷</p>	<p>3. 自主管理檢查表勿缺漏。</p> <p>4. 乾料庫房檯面粉塵太多、食材要密閉。</p> <p>5. 冰箱食品要寫品名、入庫日期，以利先進先出管理。</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <p>1. 分裝食品要標示品名、分裝日期、有效日期等資訊。(已改善)</p> <p>2. 地面要保持乾燥。</p> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <p>1. 冰箱溫度太高。(已改善)</p> <p>2. 手機勿放工作區。</p> <p>3. 以垃圾袋裝垃圾，無蓋子。</p> <p>六、夯鮮子</p> <p>1. 要設置洗手區。(已改善)</p> <p>2. 桌面雜物多。(已改善)</p> <p>3. 餐具不可放地上。</p> <p>4. 繳交冰塊合格證明。</p> <p>七、金享饗</p> <p>1. 要設置洗手區。(已改善)</p> <p>2. 牆面有多個孔洞，請修繕。</p> <p>3. 垃圾桶要有蓋，保持密閉。</p> <p>4. 販售之豬牛肉原料要揭露來源。</p> <p>八、食福簡餐</p> <p>1. 垃圾桶要保持密閉</p> <p>2. 增設油鍋，要注意油品管理。</p> <p>九、茶壩</p> <p>1. 冷凍庫溫度不足。</p>
--	---

#### 瑪納社企 CAF'E

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>1. 電鍋與風扇一起放在工作枱上</p> <p>2. 桌面潮濕</p> <p>3. 垃圾桶未加蓋</p> <p>4. 光度不足</p> <p>5. 未著網帽</p>	<p>1. 加強食材先進先出管理。(已改善)</p> <p>2. 工作台雜物多，椅子勿放在微波爐上。</p> <p>3. 食品器具和垃圾桶、清潔用品要區分。</p>

#### 文園餐廳

餐檢小組	營養師 11 月份
<p>一、吉立自助餐</p> <p>1. 垃圾桶沒有蓋子</p> <p>2. 排水設施上有菜渣</p>	<p>一、吉立自助餐</p> <p>1. 冰箱門把積水。(已改善)</p> <p>2. 自助餐餐食供應時間不可太長。(已</p>

<p>3. 無驗收紀錄</p> <p>4. 餐具上有澱粉殘留</p> <p>5. 自助餐枱保溫溫度不足</p> <p>6. 餐盤有澱粉殘留</p> <p>7. 洗手台無指甲刷</p> <p>二、MO&amp;MO 滷味攤</p> <p>1. 工作枱光度不足</p> <p>2. 工作人員未戴網帽</p> <p>3. 不可配戴手飾</p> <p>4. 洗手台無指甲刷、洗手乳</p> <p>5. 冷凍庫溫度不足</p> <p>三、趙班長海苔飯卷</p> <p>1. 工作人員手部不可戴飾品</p> <p>2. 工作枱光度不足</p> <p>3. 拖把放在工作台下</p> <p>4. 垃圾放在水槽中</p> <p>5. 工作人員未戴網帽</p> <p>四、娃子複合式餐飲</p> <p>1. 工作枱光度不足</p> <p>2. 洗手台無指甲刷</p> <p>3. 地面濕滑</p> <p>4. 煎好的荷包蛋未保溫、覆蓋不完全</p> <p>五、阿關小吃</p> <p>1. 冷凍庫溫度不足</p> <p>2. 水槽未區分</p> <p>3. 頭髮未完全包覆</p> <p>4. 拖把和餐具太近</p> <p>5. 手機放在出餐口充電</p> <p>6. 食材未加蓋</p> <p>六、COMEBUY</p> <p>1. 天花板有縫隙</p> <p>2. 垃圾桶未加蓋</p> <p>3. 工作人員戴鴨舌帽頭髮未完全包覆</p> <p>4. 拖把與食品器具太近</p> <p>5. 食材未加蓋密閉</p> <p>七、阿諾手感烘培</p> <p>1. 冰箱溫度 0°C</p>	<p>改善)</p> <p>3. 調味品區應保持清潔，工作結束後要加蓋。</p> <p>4. 工作人員手上不可戴手錶。</p> <p>二、MO&amp;MO 滷味攤</p> <p>1. 內用應提供可洗餐具。(已改善)</p> <p>2. 工作人員手上不可戴飾物。(已改善)</p> <p>3. 分裝洗手乳要標示品名。(已改善)</p> <p>4. 自主管理檢查表要每日填寫。</p> <p>5. 冰箱食材、調味料要註記入庫/進貨日期。</p> <p>6. 碗蓋箱不可放地上。</p> <p>三、趙班長海苔飯卷</p> <p>1. 光度不足 200 米燭光。(已改善)</p> <p>2. 自主管理表格應每日填寫。(已改善)</p> <p>3. 洗手區要放洗手乳，分裝洗手乳要標示品名。(已改善)</p> <p>4. 垃圾桶要保持密閉。</p> <p>四、娃子複合式餐飲</p> <p>1. 員工飲料、食物不可放工作區。</p> <p>2. 冰箱溫度不足。</p> <p>五、阿關小吃</p> <p>1. 加強油鍋管理，要有管理紀錄。</p> <p>六、COMEBUY</p> <p>1. 冰箱溫度記錄要每日填寫。(已改善)</p> <p>2. 回收桶也要加蓋。</p> <p>七、阿諾手感烘培</p> <p>1. 自主管理表要每日填寫。(已改善)</p>
---	---

<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材未加蓋</li> <li>2. 地面潮濕積水</li> </ol> <p>二、三顧茅廬滷味</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 湯桶未加蓋</li> <li>2. 生熟食砧板未清楚區分</li> <li>3. 洗手設備不足缺洗手乳、擦手中</li> <li>4. 冰箱溫度不足</li> </ol> <p>三、饗敘餐飲集團</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外場的垃圾桶未加蓋</li> </ol> <p>四、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地面潮濕</li> </ol> <p>五、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理檯面照明不夠</li> </ol> <p>六、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗手槽設備不足、沒有洗手掛圖</li> <li>2. 冰箱食材要加蓋</li> </ol>	<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 填寫自主檢查表及冰箱溫度紀錄。(已改善)</li> <li>2. 各項食材、包材不可放地上。(已改善)</li> <li>3. 垃圾桶要保持密蓋。(已改善)</li> <li>4. 工作人員要有整齊的制服、帽子。</li> <li>5. 牛肉也要標示產地。</li> <li>6. 要設置完整洗手設備，加強洗手。</li> </ol> <p>二、三顧茅廬滷味</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶要保持加蓋。(已改善)</li> <li>2. 冰箱食材要填入庫日期，先進先出。(已改善)</li> <li>3. 分裝食材要標示品名、分裝日期。</li> <li>4. 食材要加蓋。</li> <li>5. 牛肉也要標示產地。</li> </ol> <p>三、饗敘餐飲集團</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 填寫冰箱溫度紀錄、檢查表。(已改善)</li> <li>2. 餐廳不可提供塑膠杯。(已改善)</li> <li>3. 冰箱食材零亂，要做好食材管理。</li> <li>4. 饗敘營業到 12/1。</li> </ol> <p>四、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱食材擁擠零亂。</li> <li>2. 分裝洗手乳要清楚標示品名。</li> <li>3. 工作人員飲料勿放工作區。</li> </ol> <p>五、辛蔬料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 11/10-12/5 未營業。</li> </ol> <p>六、楓炊炒井</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分裝用品要標示品名(清潔劑)。(已改善)</li> <li>2. 工作人員要穿制服。</li> <li>3. 食材退冰要有盛具盛接。</li> </ol>
---	--

討拍

<p>餐檢小組</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地面潮濕</li> <li>2. 冷凍庫溫度不足</li> <li>3. 新員工尚未健檢</li> <li>4. 員工未接受衛生講習八小時</li> <li>5. 做好的餐點未熱藏</li> </ol>	<p>營養師 11 月份</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自主檢查表應每日填寫。(已改善)</li> <li>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。</li> <li>3. 紗窗未密閉。</li> <li>4. 食材登錄勿缺漏(11/4, 10, 18, 24, 28 五天未上傳)。</li> </ol>
---	--

宜聖餐廳

<p>餐檢小組</p>	<p>營養師 11 月份</p>
-------------	------------------

一、自由雞飯

1. 有小飛蟲
2. 工作人員指甲稍長
3. 冷凍庫溫度不足(-11°C)
4. 保溫溫度不足
5. 洗手台無指甲刷
6. 地面潮濕

二、想點飲料店

1. 冷凍庫溫度不足
2. 洗手台無指甲刷
3. 置物架物品零亂
4. 私人物品多

一、自由雞飯

1. 清潔的餐具要妥為加蓋防護。(已改善)
2. 油鍋有定期檢測。
3. 製冰機的冰塊要繳交檢驗合格證明。
4. 食材登錄勿缺漏(11/14-18 五天未上傳)。

二、想點飲料店

1. 每日填寫檢查表、冰箱溫度紀錄。(已改善)
2. 包材要上架，勿放地上。
3. 紅豆與清潔用品要分開
4. 冰箱內食材要標示入庫日期。