103學年度第2學期餐廳衛生檢查結果

仁園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1. 截油槽請定期清洗，維持清潔。(已改善) 2. 蔬菜及生肉砧板應區分。(已改善) 3. 容器勿隨意放置食材上，注意食材應完整包覆。 4. 廚房光度不足。(已改善) 5. 餐具應有良好清潔存放櫃。 6. 庫房食材放置勿超過最大裝盛容量，導致桶蓋蓋不緊，庫房應定期擦拭。 7. 第三槽炸油應每日更換。 | 1.冰箱排水閥壞掉，檢查當天積水潮濕。  2.乾料庫房灰塵多，應定期清洗。  3.炒菜沒戴口罩。 | 1.排油煙機風扇納油垢  2.未設擦手紙  3.生鮮蛋與清潔劑置放一處  4.燈罩納垢  5.食物保存未覆蓋  6.冷凍庫積霜及門把納垢  7.原物料倉庫角落積水，台面納垢  8.洗好的菜未設保護措施且重疊放置 |

心園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1. 部份工作人員頭髮包覆不佳。 2. 抽油煙機濾油網應修補完整。 3. 天氣轉熱廚房偶爾看見蒼蠅。 4. 豆芽菜、水果箱勿直接放地面。(已改善) 5. 冰箱內熟食區不可放置生食，水果部果汁及栽切水果均應加蓋。 6. 餐具應有良好清潔存放櫃，餐碗內看見壓扁的蚊子。(休息時間已加紗網覆蓋) 7. 地面請保持乾燥勿積水(冰箱外、洗滌區)。 8. 砧板應定期以200PPM氯液消毒。 | 1.麵食部冷藏溫度不足。(經複查溫度符合)  2.油脂酸價過高。(經複查油脂酸價符合)  3.餐盤檢測有油脂反應。  4.有小朋友在餐廳玩耍，玩具不慎丟到湯中。  5.工作檯面有食物殘渣(水餃、菜渣)。  6.自助餐區有網帽、鬆餅區無網帽。  7.自主管理表，現場才填寫。  8.肉類放在室溫解凍。  9.抽油煙機之油窗拆掉沒裝。  10.離峰時間麵食部只有一位工作人員要煮麵又要收錢。  11.果汁部廚餘桶未加蓋(已加蓋)，冰箱內裁切水果未蓋。 | 一、自助餐   1. 配膳部分員工戴口罩未罩鼻 2. 排油煙機納油垢、水溝有異味 3. 未設擦手紙巾 4. 有發現蒼蠅出沒及前場配菜區發現蟑螂屍體 5. 水果區、刀子與清洗器具放置同一籃框 6. 灶台周邊積汙 7. 包水餃處冰箱不潔 8. 切割好的菜重疊放置   9.熟食架上層勿放置紙箱  10.散裝小蘇打粉標示不清  二、麵食部   1. 部分口罩未罩鼻 2. 包水餃區後面冰箱不潔   3.食材餡料未覆蓋，無保護措施  三、巧瑋鬆餅   1. 洗手台側邊管線納塵、地面不潔、電風扇納塵。 2. 未設擦手紙巾 3. 容器納垢   4.手套重複使用  5.冰箱溫度不足，沒有溫度測量紀錄  6.個人飲料不可放置工作區 |

輔園

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1. 進貨日期標示常有缺漏情形。 2. 員工戴棒球帽無法完全包覆頭髮，部份員工頭髮未紮好。 3. 阿關新進人員請補健檢單。 4. 抹布應有固定放置處不可掛在備餐用具上。(已改善) 5. 個人用品、飲料不可放置工作區中。 6. 新東家之冷凍冷藏庫溫度顯示器壞了，請修繕。 | 1.棒球帽無法將頭髮全部覆蓋。  2.廚餘桶有些沒加蓋。 | |  | | --- | | 一、輔園新東家 | | 1. 部分員工口罩未罩鼻 2. 內側排油煙機內燈具納油垢 3. 個人水杯置工作台籃內 4. 垃圾桶未加蓋 5. 電鍋外納垢、封口機納油汙 6. 抹布置餐具架上與餐具擺一處 | | 二、雲漢哨子麵 | | 1. 部分員工口罩未罩鼻 2. 煮湯區排油灑水管納油汙 3. 電風扇納塵 4. 廁所垃圾桶未設蓋 5. 廚房垃圾桶未加蓋 6. 早餐區醬油及油膏直接置放地上 7. 熟食(蛋餅)與生食(蛋液)置放同一台上 |  |  | | --- | | 三、熊食客 | | 1.排油煙機，電風扇不潔  2.洗手貼圖被砧板覆蓋  3.蛋籃框不潔 | | 四、鑫園館小吃店 | | 1.口罩未罩鼻  2.排油煙機納油垢,電風扇納塵  3.未設置擦手紙及洗手圖  4.有發現蒼蠅出沒  5.油罐納油垢，豬油桶未加蓋 | | 五、八方雲集鍋貼水餃專賣店 | | 1.配膳人員未戴口罩  2.排油煙機納油垢  3.未設擦手紙巾及洗手圖  4.包好的水餃未加以覆蓋 | | 六、新羅韓國料理 | | 1.排油煙機納油垢  2.未設擦手紙巾及洗手圖  3.食品與清潔劑放在同一架上  4.原物料未設保護措施  5.私人物品放在工作區 | | 七、阿關便當 | | 1.後場角落地面不潔，管線不潔  2.排油煙機納油垢  3.私人物品未設專區存放  4.清潔用品未標示與食品並置於工作台  5.蛋框不潔  6.食物未覆蓋完整  7.部份抹布不潔 | | 八、廚師豬排美食坊 | | 1.排水溝納垢，部分瓷磚破裂，管線開關會納塵  2.開罐之罐頭直接覆蓋保鮮膜收存  3.冷凍冰箱之風扇納塵 | |

每一杯咖啡館

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1. 工作場所無隔絶病媒措施。 2. 建議供膳食品標示食物份數或熱量。 3. 食品雲登錄不要漏登。(已改善) 4. 製備熟食時請戴手套。 | 1. 配膳未戴口罩、沒網帽 | 1.配膳未戴口罩  2.部分地面磁磚破裂 |

伊果咖啡館

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1. 工作區及用餐區為開放空間，病蟲防治工作無法確實。   1. 用餐處無洗手檯。 2. 工作區照度不足。 3. 排油煙機無過濾油煙措施。(己加濾油網) 4. 自我管理檢查表常有漏填。(已改善) 5. 食品容器、器具應密閉收存。 6. 建議供膳食品標示食物份數或熱量。 7. 冷凍庫溫度不足。 | 1.下雨天送貨(酥皮湯)時沒有防護。  2.缺消毒紀錄。  3.器具有油脂殘留。  4.離峰時間只有一位工作人員要備膳又要收錢。。  5.自主檢查表未天天填寫。  6.紗門窗均無 | 1.咖啡機不潔  2.無病媒防制措施  3.冰箱結霜 |

瑪納社企CAF’E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 1.工作服不齊全(僅有圍裙無工作服)。  2.部份器具放在地上，應上架。  3.冷凍冷藏庫食品應減少、勿相疊，並以以架子區隔 ，保持充足空間及正確溫度。  4.不可在工作區用餐，員工飲食不可放置於工作場所。  5.注意廚房內部各項物品分類及定位。(已改善)  6.自我管理檢查表應每日填寫。(已改善)  7.工作枱面不可有太多食物殘渣。  8.熟食手套應定時更換。  9.建議供膳食品標示食物份數或熱量。  10.依校園限塑政策餐廳不可提供塑膠餐盒盛裝沙拉食品。 | 1.冰箱溫度不符合。  2.沙拉台上有一些放食材的冰盒，湯匙勿放冰盒中，食材勿太多，蓋子要能蓋緊。  3.上午只有一位工作人員要備膳又要收錢。 | 1. 配膳未戴口罩 2. 抽風機、紗窗、送風扇納塵不潔 3. 地面及排水孔納垢 4. 私人物品與食品放置同一處 5. 有蚊蠅出沒 6. 果汁機內不潔 7. 醬類箱直接接觸地面   8.冷凍庫溫度不足，負載太滿 |

文園餐廳

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 營養師5月份 | 餐檢小組 | 校內、外專家稽核意見 |
| 一、整體意見   1. 依校園限塑政策校內餐廳不可提供塑膠餐具、杯子及提袋，各攤仍有提供。 2. 油煙排放不良，應以排煙管排至空曠處。 3. 天氣轉熱，蒼蠅增多，加強後門防護工作，後門鐡門保持關閉。   二、娃子複合式餐飲  1.製作三明治戴衛生手套，手套要正確使用。(已改善)  2.後門已裝塑膠隔簾但常有打開情形。  3.加強炸油管理，定期檢測酸價不可超過2.0。(已改善)  三、植德蔬食  1.棒球帽無法將頭髮完全包覆，少數員工頭髮太長。  2.食品外放時間太長，未確實保溫在60℃以上。  3.刀、砧板應依用途清楚標示。(已改善)  4.炸油酸價合格，但無換油紀錄 。  5.加強自主管理工作。  6.勿在工作區用餐。  四、一品自助餐  1.制服帽子經常不齊全。(已改善)  2.員工健檢報告不齊全。(已改善)  3.垃圾桶、廚餘桶沒有加蓋。  4.食物要上架不可直接放地上(青菜) (已改善)  5.午休時間員工不可在工作區午休。  6.食品外放時間不可超過3小時，午休時間食物應冰存。  7.餐具不可放在戶外晾乾。(已改善)  8.乾料及冷凍食品應標示入庫日期。  五、趙班長飯糰  1.注意手部清潔，包飯卷時請戴手套。  2.天花板有洞應修補完整。  3.油炸食品種類太多，校園餐廳應提供健康餐食，減少油炸食品。  六、阿關小吃  1.工作人員頭髮未包紮妥當。  2.注意食材管理勿外放太久。  七、咖啡知道  1.仍供應塑膠杯。  2.體檢單仍未交齊。  3.製冰機冰塊應有檢驗合格證明。(已改善)  4.部份工作人員無帽子(已改善)，應著淺色工作服。 | 1.咖啡知道的號碼牌是一隻小熊，是否清潔衛生。(每週清洗乙次)  2.洗手不方便。(廁所已開放使用)  3.植德、一品的碗盤有油脂殘留反應。  4.冷凍庫溫度未達­18度。  5.員工戴帽子沒有髮網。  6.阿關下午時間食材外放未冰(肉下有墊冰寶)。  7.趙班長、阿關只有一個出入口，動線易交互污染。  8.廚房狹小，砧板、刀具、免洗餐具混雜放在一起。  9.以手直接包飯捲，應著手套。  10.趙班長的天花板有洞。  11.烹調區、供膳區之間沒有防護措施。  12.娃子鍋具放在垃圾蓋上。  13.咖啡知道麵包台沒有防護措施。(麵包均有包裝) | |  | | --- | | 一、Coffee to know咖啡知道 | | 1. 口罩未罩鼻 2. 未設置擦手紙與提示標語 3. 冰槽上蓋積水、下底盤不潔 4. 剪刀置放抹布上 5. 抹布不潔 6. 空紙箱擺在出入口 7. 天花板應完整密閉 8. 物品零亂定位不清楚 9. 電線插座外露 | | 二、一品香自助餐 | | 1. 地面不潔、電風扇納塵垢、排水溝不潔 2. 未設置擦手紙巾 3. 灶台、排油煙機邊納油垢 4. 蛋籃框不潔 5. 冰箱門已發霉不潔 6. 抹布不潔   三、植德養生蔬食 | | 1. 冷氣出風口納塵、排油煙機有清潔劑殘留及納油垢 2. 未設置擦手紙 3. 發現多處蒼蠅出沒 4. 排油煙機納油汙 5. 蛋籃框不潔、墊板不潔 6. 冷凍冰箱出風口納垢 7. 熟食區熱保存溫度不足 8. 後門要加設墊片以阻絶老鼠病媒進入 | | 四、趙班長海苔飯捲 | | 1. 私人物品未分開放置(放在乾料架) 2. 未設置擦手紙 3. 有蒼蠅出沒 4. 垃圾桶未設蓋 5. 冷凍冰箱下層不潔 6. 夾子直接放置熟食物上 7. 抹布破損不潔 8. 冰箱溫度不足，不可有私人物品 | | 五、娃子複合式餐飲 | | 1. 排油煙機上方用紙箱包裹 2. 平鍋鏟放在報紙上吸油 3. 右側排油煙機納油垢 4. 高麗菜絲未覆蓋無保護措施 5. 抹布不潔 6. 後門要加設墊片以阻絶老鼠病媒進入 7. 應設置酒精消毒工作台及手部 | | 六、阿關丼飯 | | 1. 部分天花板缺損、風扇不潔 2. 發現蚊蠅出沒 3. 水槽內不潔 4. 工作動線有生熟食交叉污染之虞 5. 天花板應密閉 6. 乾料存放架接近爐火，溫度太高 | |