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
 |

 |