

# 113 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"> <li>1. 清潔用品丟在水槽</li> <li>2. 設備不潔-冰箱下層有食材掉落物</li> <li>3. 冰箱下方有蟑螂屋</li> <li>4. 冷藏櫃裡的食物沒有分類分區貯存，而且並沒有蓋上蓋子等措施</li> <li>5. 餐盤有澱粉殘留</li> <li>6. 烤箱內部骯髒</li> <li>7. 販售的菜餚保溫溫度並沒有達到 60°C</li> </ol> <p>二、鬆餅</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍溫度未達到-18 度以下</li> </ol>	<p>一、自助餐麵食部</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地面潮濕。(已改善)</li> <li>2. 味精要專櫃管理。(已改善)</li> <li>3. 庫房粉塵多，要定期清理。(已改善)</li> <li>4. 頭髮要紮好，勿外露。</li> <li>5. 自主管理表缺漏多。</li> <li>6. 手套要區分用途-紅白手套清潔用，乳膠手套生食用，手扒雞手套熟食用。</li> </ol> <p>二、巧瑋鬆餅部</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 衛生良好。</li> </ol>

## 每一杯咖啡館

餐檢小組	營養師 5 月份
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶未加蓋</li> <li>2. 部分包裝食品或散裝食品無標示日期</li> <li>3. 冷藏庫溫度高於 7°C，冷凍庫溫度高於 18°C</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 垃圾桶要保持加蓋。</li> </ol>

## 輔園

餐檢小組	營養師 5 月份
<p>一、新東家滷味坊 無</p> <p>二、雲瀚哨子麵 無</p> <p>三、廚師豬排美食坊 無</p> <p>四、新羅韓國料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凍-14°C，未符合標準</li> <li>2. 生雞蛋和醃菜放隔壁，易交叉污染</li> </ol> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員(男性)未配戴口罩</li> <li>2. 無食品驗收紀錄</li> <li>3. 無非基改證明</li> <li>4. 冷凍-4°C 未符合標準</li> </ol>	<p>一、新東家滷味坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新員工補交健檢單。(已補交)</li> <li>2. 冰箱溫度不足，應減少開關。</li> </ol> <p>二、雲瀚哨子麵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 衛生良好</li> </ol> <p>三、廚師豬排美食坊</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地面潮濕，磁磚有破損。(有改善)</li> <li>2. 自主管理表格有缺漏(缺一週)。</li> <li>3. 私人物品勿放工作區。</li> <li>4. 供自行取用的小菜要加蓋。</li> <li>5. 手上不可配戴飾物。</li> </ol> <p>四、新羅韓國料理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 衛生良好。</li> </ol> <p>五、八方雲集鍋貼水餃專賣店</p>

<p>六、深川味私房小館</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 未張貼食品從業人員洗手步驟圖</li> <li>2. 冷藏 10°C、冷凍庫-11°C，溫度不足</li> <li>3. 作業場所地面鋪設紙板，有油漬、髒污</li> <li>4. 垃圾桶皆未加蓋，未使用有蓋垃圾桶，而是使用未密封的垃圾袋</li> <li>5. 雞肉直接放置於常溫環境下，也未將食材包覆。</li> <li>6. 未提供食品驗收紀錄及肉類原料之原產地</li> <li>7. 豆類製品是以箱進貨，未標示非基改</li> </ol> <p>七、食福簡餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豬肉是菜市場直接購買，因此無法提供原產地資料</li> <li>2. 冷凍溫度不夠低（-4°C）</li> </ol> <p>八、御幸飲料店</p> <p>無</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 私人物品勿放工作區。(已改善)</li> <li>2. 美耐皿餐具易殘留，宜適時汰換。</li> </ol> <p>六、深川味私房小館</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材勿落地。(已改善)</li> <li>2. 垃圾桶、廚餘桶要密蓋。</li> <li>3. 餐具顏色深。</li> </ol> <p>七、食福簡餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加強油鍋管理，定期檢測。(已改善)</li> </ol> <p>八、御幸飲料店</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 庫房整潔有進步。</li> <li>2. 每位員工皆要健檢。</li> </ol>
---	---

#### 瑪納社企 CAF'E

餐檢小組	營養師 5 月份
1. 無	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員手部戴飾物。(已改善)</li> <li>2. 未提供內用可洗餐具。</li> </ol>

#### 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"> <li>1. 乾淨廚具未分類擺放可能有汙染疑慮</li> <li>2. 垃圾汙染物未加蓋存放</li> <li>3. 鍋具沒有統一擺放的地方，放在抽油煙機上會更容易油油黏黏的</li> </ol> <p>二、豪客來牛排：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷藏溫度未達 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫未達-18°C 以下</li> <li>2. 垃圾汙染物未加蓋存放</li> <li>3. 食品中心溫度未達 60°C 以上，且無加蓋防塵、防蟲等措施</li> <li>4. 工作台下有菸蒂</li> </ol> <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品沒有標上有效日期，食品標示的有效日期已經過了</li> </ol>	<p>一、熊賀炒飯</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牆壁壁癌剝落，已處理。</li> <li>2. 飯鍋污黑，已處理。</li> <li>3. 垃圾桶無蓋。(有改善)</li> <li>4. 不可提供塑膠提袋。</li> <li>5. 工作人員未著帽。</li> </ol> <p>二、豪客來牛排</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工作人員未著帽。</li> </ol> <p>三、阿珠媽</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 員工制服不全，一人無帽，手上戴飾物</li> <li>2. 不可提供塑膠提袋。</li> <li>3. 冰箱無溫度標示、食材未標示。</li> <li>4. 自主管理資料零亂、重覆填寫、填</li> </ol>

<p>2. 餐盤有澱粉殘留</p> <p>3. 微波爐外觀稍有油漬</p> <p>4. 製備食物上方的電風扇已積厚厚的灰塵</p> <p>5. 工作人員未戴帽、口罩</p> <p>6. 冷凍食品品溫未達-18°C以下</p> <p>四、辛蔬料理</p> <p>1. 冷凍食品品溫未保持在-18°C以下，僅-12°C</p> <p>2. 餐盤有脂肪酸殘留。</p> <p>3. 垃圾桶、廚餘桶都沒有加蓋</p> <p>4. 食品中心溫度未達 60°C 以上，且無加蓋防塵、防蟲等措施。</p> <p>五、澳門華記</p> <p>1. 食品中心溫度未達 60°C 以上，且無加蓋防塵、防蟲等措施。</p> <p>六、娃子早餐</p> <p>1. 垃圾未區隔存放</p> <p>2. 食品中心溫度未達 60°C 以上，且無加蓋防塵、防蟲等措施</p> <p>3. 冷凍食品品溫未達-18°C以下;冷藏食品品溫未達 7°C 以下</p> <p>七、Hey! 覓朵朵</p> <p>1. 冷藏庫溫度高於 7°C</p> <p>2. 垃圾污染物未加蓋存放</p>	<p>寫不確實。</p> <p>四、辛蔬料理</p> <p>1. 不可提供塑膠提袋。(有改善)</p> <p>2. 分裝食品要標記品名、有效日期。</p> <p>3. 垃圾袋與食材太近，未加蓋。。</p> <p>4. 抹布應放清潔用品區。</p> <p>5. 餐具顏色太深。</p> <p>6. 熱保溫溫度不足(46°C)</p> <p>五、澳門華記</p> <p>1. 工作區架零亂有改善，雜物有減少。</p> <p>2. 垃圾桶有加蓋。</p> <p>3. 食品雲無資料(5/10~5/25)。</p> <p>4. 地面保持清潔，勿鋪紙板。</p> <p>4. 工作人員無帽。</p> <p>5. 冰箱溫度不足。</p> <p>6. 油鍋要定期檢測並紀錄。</p> <p>六、娃子早餐</p> <p>1. 加強炸油管理，定期檢測、紀錄。</p> <p>2. 內用注意要提供可洗餐具。</p> <p>七、Hey! 覓朵朵</p> <p>1. 食品雲勿缺漏。</p> <p>2. 加強自主管理工作。</p>
---	---

宜聖餐廳

<p>餐檢小組</p> <p>本舖食堂</p> <p>1. 冷藏、冷凍庫溫度不足</p> <p>2. 炸油酸價不佳</p> <p>3. 食品中心溫度未達 60°C 以上，且無加蓋防塵、防蟲等措施。</p> <p>4. 食物與清潔用品靠太近</p>	<p>營養師 5 月份</p> <p>本舖食堂</p> <p>1. 砧板使用不正確。(已改善)</p> <p>2. 廚房地面潮濕。(已改善)</p> <p>3. 煎枱不潔。(已改善)</p> <p>4. 物品要離地。</p> <p>5. 後門要保持關閉。</p> <p>6. 洗菜區地面潮濕。</p> <p>7. 熱保溫溫度未達 60°C</p> <p>8. 手套使用不正確(勿戴熟食手套收銀)。</p> <p>9. 食材要加蓋。</p>
---	---

Danny's Express

<p>餐檢小組</p> <p>1. 冷凍食品品溫未保持在-18°C以下</p> <p>2. 清潔用具擺放位置不佳</p>	<p>營養師 5 月份</p> <p>1. 冰箱食材要標示品名、有效期限。(已改善)</p>
--	--

	2. 工作人員補體檢單。(已改善) 3. 後門要保持關閉。 4. 營業到本學期止
--	--

一粒麥

餐檢小組	營養師 5 月份
輔大一粒麥 1. 冷藏食品品溫未保持在 7°C 以下  輔大咖啡 1. 無	輔大一粒麥 1. 洗手區物品雜亂，洗手圖示不明顯 2. 頭髮要紮好，勿外露。 3. 加強員工在職教育。  輔大咖啡 1. 加強員工在職教育。

綜合商品零售業

餐檢小組	營養師 5 月份
輔進統一超商 1. 冰箱溫度不足，冷凍冰箱溫度-14°C， 超過規定溫度  理園統一超商 1. 垃圾桶未加蓋 2. 清潔用品未分開存放 3. 茶葉蛋溫度不夠(37°C)、鍋子周圍 加強清潔、 4. 冷藏冰箱溫度 16°C，超過規定溫度  輔園萊爾富超商 1. 倉庫內沒有特別設立儲放個人物品 區，私人物品多 2. 沒有衛生講習紀錄 3. 垃圾桶未加蓋 4. 冷藏溫度不足  輔大全聯社 1. 熱保溫溫度未達 60°C	輔進統一超商 1. 衛生良好。  理園統一超商 1. 廚餘桶要加蓋，保持密閉。(已改善) 2. 分裝洗手乳要標示。(已改善)  輔園萊爾富超商 1. 食材勿放地上，可放置墊底籃。(已改善)  輔大全聯社 1. 有豬、牛食材產品要標示產地。(已改善) 2. 加強垃圾桶清理，店外垃圾桶已移除。 3. 店內垃圾桶要保持密閉。