






華梵大學104學年度第2學期(04月07日、04月11日、4月13~14日餐廳改進彙整表)

答覆(說明)單位：總務處、餐廳各廠商



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/07 、 04/11 、 04/13	<p>葷食餐廳(1/1)</p> <p>1.作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且使用後應歸定位。</p>  <p>使用後 應歸定位</p>  <p>2.手套請洗淨後請用曬衣夾(架)吊掛晾乾。</p>  <p>建議改為</p>  <p>或</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>已歸類 收單。</p>	<p>1. 未完全改善。 偶仍有此情形</p> <p>2. 已集中吊掛</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/07 、 04/11 、 04/13	<p>心元快餐</p> <p>1. 雞肉解凍方式不正確。(建議使用流水解凍法)</p>  <p>2. 盛裝食品容器應清潔並保持檯面周圍乾淨衛生。</p> 	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>已改造</p>	<p>1. 5/8 已改善.</p> <p>2. 已改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/07 、 04/11 、 04/13	<p>禾豐實業社</p> <p>1.學生餐廳工作人員的服裝儀容(帽子、口罩、飾品)，若俟後再有違規情形，則直接記點處理，特此通知。</p> <p>2.冷凍/藏庫內食材應用有蓋容器裝妥或密封包裝。若俟後再有違規情形，則直接記點處理，特此通知。</p> <p>3.『食用冰塊』須符合衛生規定，每年至少抽驗一次!!請於5月25日前繳交。</p>	<p>答覆單位：禾豐實業社</p>	





華梵大學104學年度第2學期(04月18日、04月20日~4月21日餐廳改進彙整表)

答覆(說明)單位：總務處、餐廳各廠商

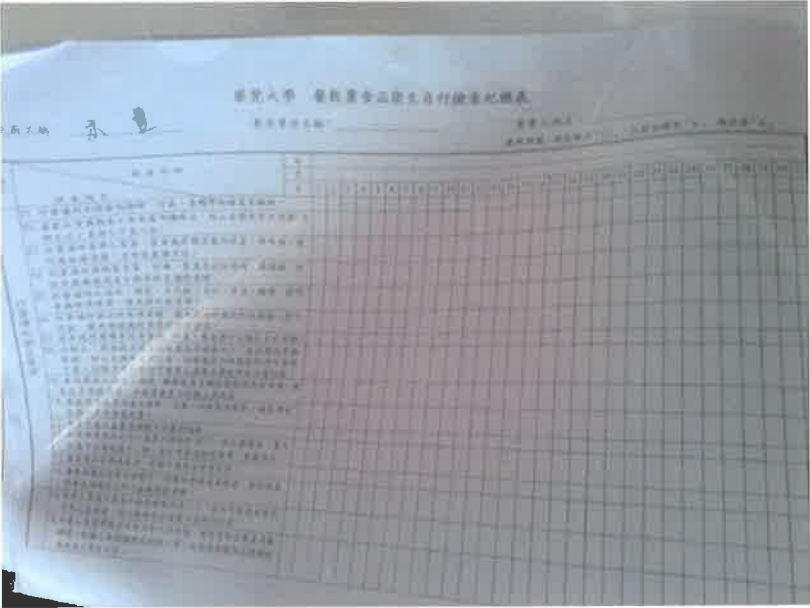
日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>葷食餐廳(1/2)</p> <p>1. 手套請勿隨意放置(應集中管理)、勿接觸食材。</p>  <p>2. 手套請洗淨後請用曬衣夾(架)吊掛晾乾。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>已改善</p>	<p>1. 偶仍有手套隨意擺放的情形。</p> <p>2. 已集中吊掛於非食品作業現場。</p>


日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>葷食餐廳(2/2)</p> <p>1.吊掛衣物圍裙的掛勾有不足的情形，請包商協助增設。</p>  <p>2.作業場所之地面應保持清潔、<u>避免積水或濕滑</u>。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>已改善</p>	<p>1. 5/8 仍未增設掛勾</p> <p>2. 5/11. 5/12. 5/18 仍有地板濕滑油膩的情形。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>樂芙麵包</p> <p>1.庫房(左圖)應設層架管理，食材離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則。</p>   <p>2.食材放置地面</p>   <p>3.砧板食材未標示</p> 	<p>答覆單位：樂芙麵包</p> <p>已改善</p>	<p>1. 偶仍有包材未離地放置的情形。</p> <p>2. 4/27 仍有此情形發生。</p> <p>3. 至 5/18 仍未改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>素食自助餐</p> <p>1. 抹布勿隨意放置，應遠離食物集中吊掛。</p>  <p>2. 食材應離地放置</p>  <p>3. 作業現場請勿使用紙板</p> 	<p>答覆單位：素食自助餐</p> <p>己改善</p>	<p>1. 己改善</p> <p>2. 5/8仍有此情形發生</p> <p>3. 稽查時當場改善</p> 

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>美而美早餐</p> <p>1. 袖套、抹布請勿晾至作業現場。 2. 作業現場請勿使用紙板</p>  <p>3. 舀冰塊的杓子請勿直接接觸檯面。(請用容器盛裝)</p> 	<p>答覆單位：美而美早餐</p> <p>已改善</p>	<p>1. 袖套已移除，抹布仍在</p>  <p>2. 4/21紙板已移除</p>  <p>3. 已改善</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>八方雲集</p> <p>1.未確實記錄餐飲衛生檢查表及冷凍冷藏庫溫度記錄。 (請張貼於作業現場供稽查)</p> 	<p>答覆單位：八方雲集</p> <p>已改善</p>	<p>1. 已改善</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
<p>04/18</p> <p>04/20</p>	<p>心元快餐</p> <p>1. 冷藏庫內有隔夜咖哩未加蓋。2. 刀具及砧板須明顯標示顏色</p>  <p>3. 未確實記錄冷凍冷藏庫溫度記錄及餐飲衛生檢查表；且未固定張貼於明顯處。</p> 	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>改善</p>	<p>1. 冷凍/藏庫仍有食物未加蓋的情形。</p> <p>2. 已標示</p> <p>3. 仍未張貼。(5/8)</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/18 、 04/20	<p>禾豐實業社</p> <p>1.『食用冰塊』須符合衛生規定，每年至少抽驗一次!! 請於5月25日前繳交。</p> <p>2.多家櫃位刀具及砧板顏色標示有脫落情形，應隨時重新將顏色標示上。</p>	答覆單位：禾豐實業社	





華梵大學104學年度第2學期(04月25日、04月27日~4月28日餐廳改進彙整表)



答覆(說明)單位：總務處、餐廳各廠商


日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
<p>04/25</p> <p>04/27</p>	<p>葷食餐廳(1/2)</p> <p>1. 留鍋內熱水或湯汁塑膠水杓請改用不銹鋼材質以避免塑化劑產生。</p>  <p>2. 圍裙及私人衣物請集中吊掛，請勿放置廚房作業現場</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>已改善</p>	<p>1. 已改善。</p> <p>2. 偶爾仍有圍裙吊掛於食品作業現場的情形。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>葷食餐廳(2/2)</p> <p>3. 覆蓋食物的網罩請勿直接接觸食物。 員工飲料請規畫一集中固定的區塊放置。</p>  <p>4. 作業場所之地面應保持清潔、<u>避免積水或濕滑</u>。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>已改善</p>	<p>3. 覆蓋食物的網罩仍偶有直接接觸熟食的情形。</p> <p>4. 至 5/8 地板仍有濕滑、油膩的情形。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>樂芙麵包</p> <p>1.圍裙及私人衣物請集中吊掛，請勿放置廚房作業現場。</p>  <p>2.食材放置地面。</p> 	<p>答覆單位：樂芙麵包</p> <p>已改善</p>	<p>1. 已改善</p> <p>2.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>素食自助餐</p> <p>1. 廚房請勿放置紙板。食品容器清洗後請放高溫消毒櫃烘乾消毒。</p> <p>2. 刀具未標示顏色</p>   <p>3. 食品工作檯面，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。</p> <p>4. 殺菌劑集中放置不可放在廚房！</p>  	<p>答覆單位：素食自助餐</p> <p>已改善 以及點漆</p> <p>殺菌劑集中放置 不可放在廚房！</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>第一香滷味</p> <p>1.切割生、熟食的刀具及砧板未做顏色標示區分，來防止生熟食交叉污染。</p>  <p>2.作業檯面上請勿放置紙箱、保麗龍箱或塑膠箱，以免污染下方食物。</p> <p>3.熟食未加蓋。</p> 	<p>答覆單位：第一香滷味</p> <p>已改善</p>	<p>1. 已改善</p> <p>2. 3. 未改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>心元快餐</p> <p>1. 冷凍庫應定期除霜。(結霜過多容易造成冰箱製冷能力下降，使得食物保存環境變差，而且也更加耗電)</p>  <p>2. 鋼刷請汰舊換新</p> <p>3. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。</p>	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>已通知廠商 修理</p>	<p>1. 待改善.</p> <p>2. 未改善</p> <p>3. 倘仍有此情形發生.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
04/25 、 04/27	<p>禾豐實業社</p> <p>1.『食用冰塊』須符合衛生規定，每年至少抽驗一次!! 請於5月25日前繳交。</p> <p>2.多家櫃位刀具及砧板顏色標示有脫落情形，應隨時重新將顏色標示上。</p>	<p>答覆單位：禾豐實業社</p>	