



華梵大學104學年度第2學期(05月02日、05月04日~05月05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
05/02 、 05/04	<p>葷食餐廳(1/2)</p> <p>1. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽、<u>戴口罩</u>，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p>  <p>2. 為避免作業場所孳生蒼蠅等病媒或其蹤跡，作業期間對外門窗應關閉。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>己發給 改善報告</p>	1. 2.




日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/02 、 05/04	<p>禾豐實業社</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3.提醒廚房工作人員應著整齊工作服、帽、包頭鞋、以防頭髮、頭屑及雜物落入食物中。(勿穿著短褲) 	答覆單位：禾豐實業社	

華梵大學104學年度第2學期(05月09日、05月11日~05月12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>05/09</p> <p>05/11</p>	<p>葷食餐廳(1/1)</p> <p>1. 覆蓋食物的網罩請勿直接接觸食物。</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>1. 改善</p> <p>吳妍清</p>	<p>1. 5/11改善情形</p>  <p>2. 5/11作業場所之地面仍濕滑、油膩；待持續改善。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/09 、 05/11	<p>八方雲集</p> <p>1.用不到的木板，請移除。</p>  <p>2.掃把使用完畢後，應隨時歸位；請勿放置於作業場所。</p> 	<p>答覆單位：八方雲集</p> 	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/09 、 05/11	<p>樂芙麵包</p> <p>1. 食材/包材庫房應保持整齊清潔，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. 砧板、刀具未標示顏色以區分生、熟食，避免交叉污染</p> 	<p>答覆單位：樂芙麵包</p> 	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/09 、 05/11	<p>素食自助餐</p> <p>1. 食材請覆蓋並勿以十字堆疊方式放置，以避免盤底污染下方食物</p>  <p>2. 抹布(清潔打掃用品)應與食材明顯區隔。</p>  <p>未使用的空罐請丟棄</p> <p>抹布應與食材分开放置</p>	<p>答覆單位：素食自助餐</p> <p>已改進 高微意</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
05/09 、 05/11	<p>素食自助餐</p> <p>3.放置調味料(內裝糖)的桶子為墊高，蓋子太骯髒應清洗；桶子外觀應標示品名(糖)。</p>  <p>4.食品應在工作檯上調理，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>答覆單位：素食自助餐</p> <p>已改進 高徽凱</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/09 、 05/11	<p>心元快餐</p> <p>1. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。</p>  <p>2.</p>	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>1.</p> <p>已改善</p> <p>高徽凱</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/09 、 05/11	<p>禾豐實業社</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3.提醒廚房工作人員應著整齊工作服、帽、包頭鞋、以防頭髮、頭屑及雜物落入食物中。(勿穿著短褲) 	答覆單位：禾豐實業社	

華梵大學104學年度第2學期(05月18日、05月19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
05/18 、 05/19	<p>葷食餐廳(1/1)</p> <p>1. 覆蓋食物的網罩請勿直接接觸食物；另甜不辣及米血未覆蓋。</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>3. 未設油網，會滴油</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>八方雲集</p> <p>1.作業場所排水設施須通暢 應有截油設備及<u>防治病媒入</u> <u>侵之設施</u>。</p>  <p>2.乾淨餐具之存放不得有污染之慮。</p> 	<p>答覆單位：八方雲集</p>	<p>1.</p>


日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>樂芙麵包</p> <p>1.食材/包材庫房應保持整齊清潔，食材離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>紙餐具</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>鹽</p> </div> </div> <p>2.砧板、刀具未標示顏色以區分生、熟食，避免交叉污染</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>答覆單位：樂芙麵包</p>	<p>1.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>素食自助餐</p> <p>1.熟食未覆蓋。</p>  <p>2. 直接接觸之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與<u>口罩</u>。</p> 	<p>答覆單位：素食自助餐</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
05/18 、 05/19	<p>素食自助餐</p> <p>3.裝置食材的桶子未墊高。</p>  <p>4.洗滌好的餐具容器應放置於<u>高溫消毒櫃</u>消毒。</p>  	<p>答覆單位：素食自助餐</p>	<p>1.</p> <p>2.</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>第一香滷味</p> <p>1.白色砧板未標示顏色，以區分生熟食防止交叉汙染。</p>  <p>2.作業場所排水設施須通暢應有截油設備及<u>防治病媒入侵之設施</u>。</p> 	<p>答覆單位：第一香滷味</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>心元快餐</p> <p>1. 冷凍/藏庫冰箱門橡皮墊片失去彈性，造成冰箱門無法緊密接合致冷氣外洩。</p>  <p>2.</p>	<p>答覆單位：心元快餐</p> <p>1.</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>美而美早餐</p> <p>1.地板破損易積水、藏汙納垢；請包商協助處理。</p> 	<p>答覆單位：美而美早餐</p>	

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
05/18 、 05/19	<p>禾豐實業社</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。(樂芙麵包、滷味、素食自助餐…) 3.提醒廚房工作人員應著整齊工作服、帽、包頭鞋、以防頭髮、頭屑及雜物落入食物中。(勿穿著短褲) 	答覆單位：禾豐實業社	