




華梵大學105學年度第1學期(09月05日、07~08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
09/07 、 09/08	葷食餐廳(1/2) 1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。 	答覆單位：葷食自助餐廳 1. 盡量保持排水正常 吳妍潔	1. 地面仍有積水濕滑情形

星期五送交衛保組 (結-收) 1

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/07	<p>雅田居山井鮮素食餐廳</p> <p>1.切菜請至生食檯面，勿在碗盤清洗消毒區；以避免交叉污染。</p> 	<p>答覆單位：素食自助餐廳</p> <p>1. 孫仁慧 已改進 或錯開時間</p>	<p>1. 請勿在清洗碗盤區切菜，請移至廚房內執行切菜作業。</p>
09/08	<p>2.食材請勿直接接觸地面(請墊高)；乾料庫房凌亂，非乾貨或食品包裝材料，請移除。</p> 	<p>2. 已改進</p>	<p>2. 已改善</p>

星期五送交衛保組 (統一收)

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/07 09/08	<p>快餐</p> <p>1. 餐飲從業人員應於工作時穿戴乾淨及合格的服裝。 (口罩&amp;帽子)</p> <p>2. 食物(食材)不可直接接觸地面。</p>   <p>3. 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等), 應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。作業場所的窗戶及紗窗不見了?</p> 	<p>答覆單位：快餐</p> <p>1. 已改善</p> <p>2. 已改善</p> <p>3a. 抽風机上空加板子</p> <p>3b. 窗戶紗窗已裝好。</p> <p>羅林</p>	<p>1. 已有改善</p> <p>3. 已改進</p>




星期五送交(環保組)(統一收)



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/07 、 09/08	<p>禾豐實業社</p> <p>請現場管理人員確實督導下列事項：</p> <p>1. 現場作業人員仍有戴飾物(如：手鍊、戒指)的情形。</p> <p>2. 應每天紀錄①冰箱冷藏/冷凍庫溫度及②餐飲衛生檢查表；逐項檢查、紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處；目前尚有櫃位未落實執行。</p>	<p>已回提請各攤商了。 次</p>	



星期五送交衛生傳組 (總一收)

# 華梵大學105學年度第1學期(09月12日及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
09/12 、 09/14	<p>葷食餐廳(1/2)</p> <p>1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。</p>  <p>2. 食物暫存架的分層木板, 請換成不生鏽的白鐵或不銹鋼材質。</p>  	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>1. 盡量保持排水順暢。 吳丹 吳丹 木板已移除。</p> <p>2. 研究中 張石亨</p>	<p>1. 有改善。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/12	<p>雅田居山井鮮素食餐廳(1/2)</p> <p>1. 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房), 以防止受到污染; 禁止將食材直接放置於地面。</p> 	<p>答覆單位: 素食自助餐廳</p> <p>1. 已改進</p>	<p>1. 仍有食材直接置於地面。</p>
09/14	<p>2. 食材請勿直接接觸地面(請墊高); 乾料庫房凌亂, 非乾貨或食品包裝材料, 請移除。</p> 	<p>2. 已改進</p> <p>孫仁表</p>	


日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/12 、 09/14	<p>雅田居山井鮮素食餐廳(2/2)</p> <p>3. 冷凍/藏庫內食材，應覆蓋並分類擺放；以避免交叉污染。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>答覆單位：素食自助餐廳</p> <p>3. 已改進</p> <p>孫仁慧</p>	<p>1. 仍有未覆蓋情形</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/12 、 09/14	<p>禾豐實業社</p> <p>請現場管理人員確實督導下列事項：</p> <p>1. 現場作業人員仍有戴飾物(如：手鍊、戒指)的情形。</p> <p>2. 應每天紀錄①冰箱冷藏/冷凍庫溫度及②餐飲衛生檢查表；逐項檢查、紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處。</p>	<p>已自次會談</p> <p>張長壽</p>	





華梵大學105學年度第1學期(09月22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
09/22	<p>葷食餐廳</p> <p>1. 食品作業場所為避免孳生蟑螂，請勿使用紙板。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐廳</p> <p>1. 已改進</p> <p>黃子濤</p>	<p>1.</p> <p>已改進</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/22	<p>雅田居山井鮮素食餐廳</p> <p>1. 抹布請清洗後置於適當位置涼乾。 2. 清潔用具請妥善擺放，放置於專區。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>答覆單位：素食自助餐廳</p> <p>1. 已改進</p> <p>2. 已改進</p> <p>孫仁慧</p>	<p>1. 複查清潔用具已收起擺放，但有私人物品(拖鞋)置放。</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/22	<p>快餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱食材未覆蓋。</li> <li>2. 生熟食未區分，有交叉污染的疑慮。</li> <li>3. 冷凍冷藏庫未放置溫度紀錄表。</li> <li>4. 廚房作業場所積水已大幅度改善，值得讚許。</li> </ol> 	<p>答覆單位：快餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 已改進</li> <li>2. 已改進</li> <li>3. 已改進</li> <li>4.</li> </ol> <p style="text-align: right;">梁英</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 仍未確實執行</li> <li>2. 未明顯分類</li> <li>3. 有紀錄表，但記錄未確實</li> <li>4. 食材仍未覆蓋</li> </ol>




日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/22	<p>八方雲集</p> <p>1. 從業人員請配戴口罩，並完全覆蓋口鼻。</p> 	<p>答覆單位：八方雲集</p> <p>1. 已改進</p> <p>林朝暉</p>	<p>1. 已改進</p>


日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/22	<p>禾豐實業社</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請餐廳管理人確實執行每日自我管理檢查，並巡檢各櫃位以便發現問題並協助解決問題。</li> <li>2. 請確實於期限內回覆餐廳改進表。</li> <li>3. 請確實督導櫃位送檢體，快餐仍使用塑膠袋裝檢體，請改用盒裝。</li> </ol>	<p>答覆單位：禾豐實業社</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 好</li> <li>2. 好</li> <li>3. 已改進</li> </ol> <p>張良奇</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 待加強</li> <li>2. 已改進</li> <li>3. 已改用盒裝</li> </ol>

# 華梵大學105學年度第1學期(09月29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
09/29	<p>美而美</p> <p>1. 冰箱食材未覆蓋。</p>  <p>2. 直接接觸即時食用食品時，應穿戴清潔的丟棄式手套。</p> 	<p>答覆單位：美而美</p>           <p>1. 已改善</p> <p>2. 已穿戴清潔的丟棄式手套</p>	<p>1.</p>           <p>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
09/29	<p>雅田居山井鮮素食餐廳</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱食材未覆蓋。</li> <li>2. 食材不可直接置於地面。</li> <li>3. 私人物品不可置於工作調理場所。</li> </ol>   	<p>答覆單位：素食自助餐廳</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 已改善。</li> <li>2. 已墊高。</li> <li>3. 已妥善收納。</li> </ol>	<p>1、2、偶爾仍有未覆蓋及未離地的情形</p> <p>3、已移除</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
09/29	<p>快餐</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱食材未覆蓋。</li> <li>2. 生熟食未區分，有交叉污染的疑慮。</li> <li>3. 冷凍冷藏庫溫度紀錄表請確實紀錄。</li> </ol> 	<p>答覆單位：快餐</p> <p>1. 已改善 2. 已噴藥 3. 已填齊</p>	<p>1. 冰箱食材及枱面上熟食仍偶有未覆蓋的情形，仍待持續改善。</p>