










# 華梵大學105學年度第2學期(02月13日、15日~16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
02/13 、 02/15	<p>素食餐廳(1/2)</p> <p>1. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。</p>  <p>廚餘</p> <p>2. 食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。</p>   <p>醬油膏等調味品</p>	<p>答覆單位：素食餐廳</p> <p>已使用層架放置，避免食材落地。</p>	<p>1. 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
02/13 、 02/15	<p>素食餐廳(2/2)</p> <p>1.乾料庫房內凌亂，非食品調味料、乾料請勿堆放於此並應保持整齊清潔。</p> 	<p>答覆單位：素食餐廳</p> <p>已整理完畢。</p>	<p>1. 有改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/13 、 02/15	<p>四爺排骨(1/1)</p> <p>1. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽、口罩，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p>  <p>2. 為避免交叉污染，食材應避免與抹布放在一起。</p> <p>3. 冰箱食材未覆蓋。</p>  	<p>答覆單位：四爺排骨</p> <p>1. 已戴帽子並宣導。</p> <p>2. 已改善。</p> <p>3. 已改善。</p>	<p>1. 3/1, 2/1 稽查仍未改善。</p> <p>2. 已改善。</p> <p>3. 食材未覆蓋情形在 3/6, 3/6, 3/29 仍有發生。</p>




日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/13 、 02/15	<p>葷食自助餐(1/1)</p> <p>1. 食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。 (洋蔥放在地上)</p>  <p>2. 食材(冬瓜)請勿與雨鞋及打掃清潔用品放在一起。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐</p> <p>1. 改善</p> <p>2. 已改善</p>	<p>1. 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
02/13 、 02/15	<p>美而美早餐(1/2)</p> <p>1. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽、口罩，頭髮需有效覆蓋或戴網帽</p>   <p>2. 抹布請放置固定位置，勿隨意吊掛。</p>	<p>答覆單位：美而美早餐</p> <p>1. 已改善</p> <p>2. 已改善</p>	<p>1. 已改善</p> <p>2. 3/8 複查，仍未改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/13 、 02/15	<p>天空之城(1/1)</p> <p>1. ①冰箱冷藏/冷凍庫溫度及②餐飲衛生檢查表③乾物料室溫溼度紀錄表；應逐項檢查並每天紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處。</p>  <p>。</p> <p>2. 溫度記錄表紀錄有誤。請確認冷藏庫溫度有誤還是筆誤？</p> 	<p>答覆單位：天空之城</p> <p>1. 已改善</p> <p>2. 已改善</p>	<p>1. 已改善</p> <p>2. 已改善</p>


# 華梵大學105學年度第2學期(02月21日、22日~23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
02/21 、 02/22	<p>素食餐廳(1/2)</p> <p>1. 食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。</p>  <p>2. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽、口罩，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p>  	<p>答覆單位：素食餐廳</p> <p>已改進</p> <p>古亨翔</p>	<p>1. 已改善</p> <p>2. 3/9, 3/20, 3/5, 3/1, 仍未改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/21 、 02/22	<p>素食餐廳(2/2)</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。</p>  <p>高麗菜及紅蘿蔔 掃把</p> <p>2. 食材未覆蓋，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。[蛋殼請丟在垃圾桶。]</p> 	<p>答覆單位：素食餐廳</p> <p>已改進</p> <p>古宇翔</p>	<p>1. 3/1 稽查仍未改善。</p> <p>2. 已改善</p>



日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/21 、 02/22	<p>四爺排骨(1/1)</p> <p>1. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽、口罩，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p>  <p>2.</p>	<p>答覆單位：四爺排骨</p> <p>已改善</p> <p>邱晉輝</p>	<p>1. 3/1 稽查仍未改善。</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/21 、 02/22	<p>葷食自助餐(1/1)</p> <p>1. 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>2. 盛裝食材之器皿不得堆疊放置。</p> 	<p>答覆單位：葷食自助餐</p> <p>吳好濤</p>	<p>1. 仍備有工作台面 留有食物殘渣等 情形</p> <p>2. 已改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/21 、 02/22	<p>美而美早餐(1/2)</p> <p>1. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。 (指甲太長, 手戴戒指)</p> 	<p>答覆單位：美而美早餐</p> <p>吳煥堯</p>	<p>1. 已改善</p>

日期	問題內容	答覆及處理情形	複查情形
02/21 、 02/22	天空之城(1/1) 1. ①冰箱冷藏/冷凍庫溫度及②餐飲衛生檢查表③乾物料室溫溼度紀錄表；應逐項檢查並每天紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處。 。	答覆單位：天空之城 以改善 蘇勇順	1. 已改善