華梵大學 104 學年度第 1 學期(9、10 月份餐廳改進彙整表)

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
9/24	葷食餐廳 1. 食材直接置於地面，不符合衛生規範。 2. 至少有兩套以上之刀及砧板，**明確標示**且分別處理生食、熟食。 3. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應**使用密蓋垃圾桶**或廚餘桶適當整理。 4. 9/23 未主動繳交檢體備查。	1. 馬上改進。 2. 立即更正。 3. 配合改進。 4. 沒問題。 答覆單位：葷食自助餐	1. 已改善。 2. 有分別，但為明確標示。 3. 10/2 複檢已加蓋。 4. 已改善。
9/24	早餐店 大致上可，僅剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應**使用密蓋垃圾桶**或廚餘桶適當整理。	已遵守垃圾桶加蓋，並適時處理。 答覆單位：早餐店(美而美)	10/2 複檢已加蓋。
9/24	八方雲集 1. 供膳時**應載口罩**及丟棄式衛生手套。 2. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用**密蓋垃圾桶**或廚餘桶適當整理。	立即改進 答覆單位：八方雲集	1. 10/2 複檢已改善。 2. 10/2 複檢已加蓋。

華梵大學 104 學年度第 1 學期(9、10 月份餐廳改進彙整表)

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
9/24	素食餐廳 1. 供膳時應戴**口罩**及丟棄式衛生手套。 2. 冷凍庫溫度稍高，-14 度。 3. 食品應在工作檯上調理，容器**不得直接放置地面**。 4. 至少有兩套以上之刀及砧板，**明確標示**且分別處理生食、熟食。 5. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用**密蓋垃圾桶**或廚餘桶適當整理。 6. 冷藏櫃食品原料生熟食未分開保存。	1. 已要求員工配合並改進。 2. 已調整溫度。 3. 已改善。 4. 已分別標示。 5. 已改善。 6. 已改善。 答覆單位：素食餐廳	1. 10/2 複檢時廚師仍未戴口罩，餘工作人員已戴。 2. 冷凍庫溫度正常 3. 未再發現同樣情形。 4. 有兩套砧板及刀具，但未明確標示。 5. 仍有垃圾桶未加蓋。 6. 已改善。
9/24	滷味 地面冒水嚴重	儘量保持乾燥 答覆單位：總務處	總務處仍在處理中
10/2	葷食餐廳 1. 倉庫地板有污跡，請清理。 2. 冷凍冷藏庫請設置紀錄表，每天檢查溫度並記錄。	1. 立即改善。 2. 表做好馬上改進。 答覆單位：葷食自助餐	1. 已改善。 2. 未設置。

華梵大學 104 學年度第 1 學期(9、10 月份餐廳改進彙整表)

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
10/2	早餐店 大致上可，每日食材檢體未繳交	現在開始會依規定繳交食材檢體 答覆單位：早餐店(美而美)	已準時繳交
10/2	萊爾富 未繳交販賣食用醋證明	已繳交 答覆單位：萊爾富	已繳交證明
10/2	素食餐廳 1. 未繳交體檢表。 2. 冷凍庫溫度稍高，-11 度，冷藏庫 9 度。 3. 截油槽未清理。 4. 個人用品如鞋子不可置於餐廳工作場所內。	1. 素食的體檢表在教育大學檢驗有收據為証。 2. 截油槽外面的排水管堵住了，已報請營繕組修理。 答覆單位：素食餐廳	1. 已繳交體檢表 2. 溫度正常 3. 已清洗 4. 仍有發現個人用品置於餐廳工作場所內
10/2	八方雲集 1. 冷凍庫溫度稍高，-16 度 2. 包好的水餃、鍋貼置於冷藏或冷凍需加蓋或用保鮮膜包覆，以免污染。	已改進 答覆單位：八方雲集	1. 已改善。 2. 仍未改善，廠商表示於出餐時間速度很快無法包覆

華梵大學 104 學年度第 1 學期(9、10 月份餐廳改進彙整表)

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
10/2	滷味部 1. 食材檢體未繳交 2. 地面仍冒水嚴重	1. 已改進。 2. 加強拖地保持乾燥 答覆單位：滷味部 總務處	1. 已按時繳交。 2. 總務處仍處理中
10/8	葷食餐廳 1. 請每日確實送食品檢體至衛保組備查，10/8 未送。	馬上改進。 答覆單位：葷食自助餐	1.已按時繳交。
10/8	素食餐廳 1. 個人用品鞋子不可置於餐廳工作場所內。	已改進 答覆單位：素食餐廳	仍發現有個人物品擺放情形
10/8	滷味部 1. 食物存放於冷藏庫應加蓋，避免污染 2. 請每日確實送食品檢體至衛保組備查 3. 地面仍冒水嚴重	1. 已改進。 2. 已改進 3. 加強拖地保持乾燥 答覆單位：滷味部 總務處	1. 已改善。 2. 已改善。 3. 總務處仍處理中

華梵大學104學年度第1學期(9、10月份餐廳改進彙整表)

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
10/16	葷食餐廳 1. 工作時未戴帽子、口罩。 2. 廢棄物未使用密蓋垃圾桶。	1. 馬上改進。 2. 因生財器具特殊，跟家庭爐具不同開蓋丟垃圾在回頭蓋蓋子菜都燒了儘量改進配合，謝謝。 答覆單位：葷食自助餐	1. 糾正後已立即改善。 2. 在烹調期間未加蓋。
10/16	素食餐廳 1. 工作時未戴帽子、口罩。 2. 加熱台未加熱。 3. 存放乾貨調味料區顯雜亂。	1. 每日已依規定。 2. 加熱台已裝置。 3. 已整理。 答覆單位：素食餐廳	1. 已改善。 2. 加熱台已安置可加熱。 3. 仍需再整理
10/16	佳佳快餐 1. 生熟食未分開貯存置於冷藏庫，且未加蓋。 2. 冷凍庫溫度不足(-15度)	1. 好的，馬上改進 2. 馬上改進 答覆單位：佳佳快餐	1. 已改善。 2. 溫度正常。
10/16	第一香滷味 1. 排水系統不良，地面仍積水。	協請學校處理 答覆單位：第一香滷味 總務處	總務處仍處理中
10/23	八方雲集 1. 冷藏、冷凍庫應設置溫度紀錄表。 2. 砧板及刀具未標示生熟食分開始用。	1. 會跟樓管拿溫度紀錄表。 2. 均為生食 答覆單位：八方雲集	1. 要求經理人設置紀錄表。 2. 僅有生食

華梵大學104學年度第1學期(9、10月份餐廳改進彙整表)

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
10/23	葷食餐廳 1. 地面積水，請常拖地保持乾燥。 2. 冷藏、冷凍庫應設置溫度紀錄表。 3. 砧板及刀具未標示生熟食分開始用。	馬上改進 答覆單位：葷食自助餐	1. 烹煮時仍有地面積水現象 2. 經理人已設置紀錄表 3. 已分開但未明確標示
10/23	素食餐廳 1. 工作時未戴帽子、口罩、手套。 2. 冷藏、冷凍庫應設置溫度紀錄表。 3. 砧板及刀具未標示生熟食分開始用。 4. 食材與清潔用品未分開放置。	1. 當日工作人員均有戴帽子、口罩等 2. 會改善，請禾豐公司提供表格。 3. 會分開標示。 4. 已改善 答覆單位：素食餐廳	1. 已改善。 2. 經理人已設置紀錄表 3. 已分開但未明確標示 4. 已改善
10/23	美而美 1. 地面濕滑，請常拖地保持乾燥 2. 冷藏、冷凍庫應設置溫度紀錄表。 3. 冰塊不可與生食材放一起	1. 會請工作人員隨時拖起保持乾燥。 2. 已經跟樓管拿溫度紀錄表。 3. 之後會將冰塊和生食材分開放。 答覆單位：美而美	1. 已改善。 2. 經理人已設置紀錄表 3. 已改善
10/23	第一香滷味 1. 排水系統不良，地面積水嚴重。 2. 冷藏、冷凍庫應設置溫度紀錄表。	已經跟樓管拿溫度紀錄表。 答覆單位：第一香滷味 總務處	1. 請廠商勤用刮刀保持乾燥。 2. 已設置溫度紀錄表。