

# 111-1 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：111.11.01-111.11.30

攤商名稱	缺失項目	備註
官二哥	111.11.01~111.11.06 1. 加熱台盛裝盒請每日清潔，加熱用的水請每日更換。(項目 22) 已改善	1. 新進工讀生體檢 OK
加州大王		
川香菊麻辣麵	111.11.01~111.11.06 1. 地面不潔。(項目 2) 2. 冰箱不潔。(項目 15) 3. 砧板過於老舊霉斑，請更換。(項目 18) 111.11.14~111.11.20 1. 地面不潔及水溝不潔。(項目 2) 2. 冰箱不潔。(項目 15) 3. 砧板過於老舊霉斑，請更換。(項目 18) ** 以上項目皆開立限期改善單，11/29 查核地板清潔度待加強，冰箱已改善，砧板已購買 111.11.21~111.11.30 1. 現場未進行管衛人員標示。(項目 25)	1. 現場未有管衛人員標示，限期改善單
小阿姨	111.11.14~111.11.20 1. 11/17 現場於冰箱內發現一袋基因改造豆干，請下架並更換為非基改產品。(項目 14) 11/18 已更換成非基改豆干	1.
三寸舌尖	111.11.21~111.11.27 1. 製備食材未配戴網帽。(項目 8) 立即改善	
小雲南	111.11.01~111.11.06 1. 爐台周邊不潔。(項目 22) 11/21 已改善 2. 冰箱霜過厚且不潔。(項目 15) 11/21 已改善 111.11.07~111.11.13	分裝食品品名、效期及分裝日期請 1. 使用標籤張貼整齊 2. 提早結束合約，常常未營業

攤商名稱	缺失項目	備註
	1. 洗手設施擦手紙未補。(項目 10) 2. 冰箱霜過厚且不潔。(項目 15) 11/21 已改善 3. 加熱台水請每日更換。(項目 21) 4. 11/11 餐具檢驗不合格-澱粉。(項目 23) 111.11.21~111.11.27 1. 加熱台水請每日更換。(項目 21) 2. 地板不潔。(項目 2) 3. 靠近窗台調理桌不潔。(項目 25) **加熱台水及地板已開立限期改善單	
鬥茶堂	111.11.21~111.11.30 1. 庫房請分類分區存放,私人物品請歸放置一區,分裝原料盛裝桶請清潔乾淨。(項目 16) 已改善	
七辣滷味	1. 表單位於規定期限內繳交。(項目 25)	1.表單未按時繳交,開立罰單。
貞的屋	111.11.14~111.11.20 1. 11/18 餐具檢驗不合格-澱粉。(項目 23)【11/21 開立罰款 1000 元】	
琴媽廚房		
故鄉滷肉飯	111.11.01~111.11.06 1. 冰箱內存放之熟食蛋品未完整覆蓋。(項目 15) 立即改善 111.11.14~111.11.20 1. 調味罐不潔請清潔並維持乾淨,張貼日期標示。(項目 22) 已改善	

\*於檢查時間發現之缺失,以上缺失皆給予記點扣分

\*110 年 1 月 1 日起食登平台新增豬牛肉原料原產地欄位。