

# 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：111.09.12-111.09.30

攤商名稱	缺失項目	備註
日日食堂	<p>111.09.12~111.09.18</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 爐台油垢，請刷洗乾淨(項目 22)。9/21 已改善。</li> <li>2. 洗手設備缺指甲刷 (項目 10)。9/21 已改善。</li> </ol> <p>111.09.19~111.09.25</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 場地內使用紙板墊爐台及層架下方，請移除 (項目 2)。因近期遷移場地，遷移後一併改善。</li> <li>2. 餐具檢驗不合格-澱粉殘留 (項目 22)。已告知加強清潔</li> </ol> <p>111.09.26~111.09.30</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰箱存放食材請熟食在上，生食在下。(項目 15)。</li> </ol>	<p>廚區水溝不潔，攤商表示水溝蓋固定無法移動清掃。目前將移動至對面店家，環安中心日後有工程再請相關工程人員一併處理。</p>
官二哥	<p>111.09.26~111.09.30</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生食與熟食置放一塊，有汙染之虞，請區分生食區/熟食區進行區隔。(項目 1)。立即區分存放</li> <li>2. 製備食物未配戴口罩。(項目 8)。立即配戴</li> </ol>	
加州大王		
川香菊麻辣麵	<p>111.09.12~111.09.18</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請準備相關洗手設備 (項目 10)。9/21 缺洗手刷，其餘已備齊。</li> <li>2. 水溝請清潔 (項目 2)。9/21 已清潔，表示清不乾淨，再次要求，9/30 回傳已完全清洗乾淨。</li> <li>3. 冰箱血水請清理，存放冰箱食材請完整包覆並排放整齊 (項目 15)。9/21 冰箱血水已清理乾淨。</li> </ol> <p>111.09.19~111.09.25</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗手設備缺洗手刷(項目 10)。已改善</li> <li>2. 掃除用具請勿放置於烹調區 (項目 11)。</li> </ol>	<p>0927 檢查未營業</p>

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>111.09.26~111.09.30</p> <p>1. 0926 查核，食材登錄不確實，有供餐登錄不供餐【0912~20220223 區間皆設定不供餐】(項目 24)。0926 晚上已改善，但 0927 調味料未登請補齊。已改善。</p>	
小阿姨	<p>111.09.12~111.09.18</p> <p>1. 洗手設備洗手刷過舊，請更換(項目 10)。</p> <p>2. 冰箱請依品項分類分區擺放整齊(項目 15)。已改善</p> <p>111.09.19~111.09.25</p> <p>1. 建議現場採用塑膠棧板墊高食材等物品，並免使用豆腐板(項目 16)。</p> <p>111.09.26~111.09.30</p> <p>1. 洗手設備指甲刷過舊，請更換(項目 10)。10/3 購買整組洗手裝置放置洗手乳、擦手紙及洗手刷。</p> <p>2. 建議現場採用塑膠棧板墊高食材等物品，並免使用豆腐板(項目 16)。10/3 已改善</p> <p>3. 冰箱角落不潔，食材請分類分區排放整齊(項目 15)。10/3 已改善</p>	
三寸舌尖	<p>111.09.12~111.09.18</p> <p>1. 已水煮待再製備之水煮蛋請移置熟食區，勿放在洗手槽旁邊，避免汙染(項目 15)。9/21 現場檢查已改善。</p>	
滷舌	<p>111.09.26~111.09.30</p> <p>1. 9/27 查核，冰箱散裝豆干未標示清楚及未有非基改資料(項目 14)。9/27 立即完成標示並回傳非基改豆干進貨單證明。</p>	
纖果漾	<p>111.09.12~111.09.18</p> <p>1. 洗手設備缺指甲刷(項目 10)。9/27 已改善</p> <p>111.09.19~111.09.25</p> <p>1. 垃圾桶蓋破損已整理盒蓋子取</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
	代，尺寸不合，請重新購買垃圾桶蓋（項目 4）。 111.09.26~111.09.30 1. 牆面不潔（項目 2）。10/3 已改善 2. 垃圾桶蓋破損，請重新購買垃圾桶蓋（項目 4）。10/3 已改善 3. 現場雜物過多請移除（項目 25）。	
美食坊		暫無營業 *9/12.9/13 未進行不供餐登錄
月半叔叔	111.09.12~111.09.18 1. 洗手設備缺洗手乳（項目 10）。 9/27 查核已補上 111.09.19~111.09.25 1. 場地內使用紙板墊底或覆蓋蛋品，請移除，或用適當物品取代（項目 2）。9/27 查核已進行部份移除，目前在尋找適合塑膠板，持續改善中，10/3 已改善。 111.09.26~111.09.30 1. 洗手設備指甲刷過舊並髒汙，請更換，擦手紙請置放於方便取得之高度（項目 10）。	
小雲南	111.09.12~111.09.18 1. 請準備相關洗手設備（項目 10）。備齊步驟圖、指甲刷、擦手紙，缺洗手乳。 2. 刀具請依生熟食分色管理（項目 18）。已改善【熟食：黑刀白砧，生食：無標籤刀藍砧】 3. 三角油豆腐未有非基改證明（項目 14）。9/27 提供證明為基改已下架不賣。 111.09.19~111.09.25 1. 9/19 未確實進行食材登錄-食材類別（項目 23）。請每日需確實登錄 111.09.26~111.09.30 1. 9/27 提供油豆腐包裝查看為基因改造黃豆，告知攤商相關規定並說明包裝這為基改產品，請更	*9/12.9/13 未進行食材登錄，9/14 說明自己帳號密碼無法登錄，來找營養師後相關問題已解決。

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>換產品。(項目 14)。已下架</p> <p>2. 地面髒汙。(項目 2)10/3 改善不佳，請加強。</p> <p>3. 冰箱存放食材未覆蓋。(項目 15) 10/3 已改善，冷藏冰箱損壞目前待修中。</p>	
YAMIYAMI		*9/19~9/25 暫無營業
鬆餅店	<p>111.09.19~111.09.25</p> <p>1. 請準備指甲刷及擦手紙 (項目 10)。0928 現場未見，老闆娘表示已購買未帶來，請本周完成改善</p> <p>111.09.26~111.09.30</p> <p>1. 現場物品請分類分區存放，並移除不用之物品，維持現場整潔(項目 16)。10/4 大部分已進行改善，冰淇淋櫃待加強。</p> <p>2. 利用紙箱墊底層架，請移除(項目 2)。10/4 移除大部分，請全部移除。</p> <p>3. 待製備食材放在洗水槽旁，恐有汙染之虞 (項目 1)。10/4 已改善</p> <p>4. 冷凍冰箱不潔，不用之刷子請放在適當的位置收納 (項目 15)。10/4 已改善</p>	<p>暫無營業</p> <p>*9/12.9/13 未進行不供餐登錄</p>
搞茗糖	<p>111.09.26~111.09.30</p> <p>1. 庫房水槽下地面髒汙 (項目 2)。已改善</p> <p>2. 分裝奶精及砂糖儲存桶外表髒汙，分裝之原料請標示品名、進貨日期、效期。(項目 16)。9/28 立即完成。</p>	
七辣滷味		
真的屋	<p>111.09.12~111.09.18</p> <p>1. 餐具檢驗不合格-澱粉殘留 (項目 22)。已告知加強清潔</p> <p>111.09.19~111.09.25</p> <p>1. 9/19 未確實進行食材登錄-食材類別 (項目 23)。</p> <p>111.09.26~111.09.30</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
	1. 私人物品及清潔用品請專區存放並貼標籤殘留(項目 11)。已分區未標示，請補上標示 2. 庫房凌亂請將物品分類分區存放並移除不用物品(項目 16)。已改善	
琴媽廚房	111.09.12~111.09.18 1. 存放冰箱物品請包覆完整(項目 15)。已改善 2. 9/17~9/18 未確實進行食材登錄-假日不供餐備註(項目 23)。請按時登錄。 111.09.26~111.09.30 1. 餐具檢驗不合格-澱粉殘留(項目 22)。已告知碗底轉角處加強清潔。	*現場未切割熟食 *0928 抽查非基改豆干進貨單
故鄉滷肉飯	111.09.12~111.09.18 1. 地面及爐台附近紙板請移除(項目 2)。9/21 已改善 111.09.26~111.09.30 1. 煮麵爐台不潔(項目 22)已清潔	

\*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。