

110-2 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：111.03.01-111.03.31

攤商名稱	缺失項目	備註
官二哥	<p>111.03.01~111.030.06</p> <p>1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22), 請加強餐具清潔</p> <p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 砧板刮痕霉斑請更換(項目 18) 【0331 已購買新砧板但尚未到貨, 到貨即更換】</p> <p>2. 烤箱油汙不潔(項目 22)【0331 已改善】</p> <p>3. 現場貢丸標示與包裝不符, 請更正(項目 23)</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 砧板刮痕霉斑請更換(項目 18), 以要求攤商與本週去採買新砧板進行更換。【0331 已購買新砧板但尚未到貨, 到貨即更換】</p> <p>2. 烤箱油汙不潔(項目 22)【0331 已改善】</p> <p>3. 現場貢丸標示與包裝不符, 請更正(項目 23)【0331 已改善】</p> <p>4. 中午欲供應飲品放置地面且未加蓋(項目 15)【立即移至桌面並覆蓋。】</p> <p>111.03.28~111.03.31</p> <p>1. 冰箱不潔並於內部置放紙板(項目 15)</p> <p>2. 抽油煙機及其周圍爐台牆面不潔(項目 2)</p>	<p>1. 2/22 現場查看非基改板豆腐</p> <p>2. 3/9 貢丸：台灣、加拿大、西班牙 【請更正現場標示】</p>
加州大王	<p>111.03.01~111.030.06</p> <p>1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22), 請加強餐具清潔</p> <p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 木砧板請更換(項目 18)【3/31 未更換, 請於連假後完成改善】</p> <p>2. 現場貢丸標示與包裝不符, 請更</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>正 (項目 23)【3/31 已改善】</p> <p>3. 表單未繳交 (項目 25)【3/28 已改善】</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 現場貢丸標示與包裝不符，請更正 (項目 23)【3/31 已改善】</p> <p>2. 表單未繳交 (項目 25)【3/28 已改善】</p>	
川香菊麻辣麵	<p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 冷藏庫欲退冰肉品未覆蓋 (項目 15)。【已改善】</p> <p>2. 表單未繳交 (項目 25)【3/28 已改善】</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 冷藏庫欲退冰肉品未覆蓋 (項目 15)，立即保鮮膜覆蓋。</p> <p>2. 1 名新進工讀生未完成體檢 (項目 7)，請於本周前完成並提供證明。【3/26 完成體檢並回傳收據佐證】</p> <p>3. 表單未繳交 (項目 25)【3/28 已改善】</p>	<p>1. 03/04 表示 1 名新進員工已完成體檢(體檢收據)</p> <p>2. 0304 查看牛肉(重組肉)為巴拉圭，現場標示為丹麥，請老闆確認是否為多國來源，若是請分別列出【已完成更正】，以及告知重組肉也需要進行標示，0316 現場尚未張貼，持續 follow，0322 現場已完成張貼。</p> <p>3. 請將現場筷子更換成不銹鋼材質</p>
小阿姨		**3/22 當天進新產品-德腸尚未於現場標示，請老闆盡速完成標示
三寸舌尖	<p>111.03.07~111.03.13</p> <p>1. 現場冷藏冰箱雞腿排未加蓋，老闆娘表示若加蓋不易退冰，無法烹調。建議老闆娘前一晚先放置冷藏冰箱用包鮮膜覆蓋退冰改善相關問題。(項目 15)【已改善】</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 餐具澱粉檢驗不合格 (項目 22)，請加強餐具邊角處的清潔</p>	<p>1.03/16 檢查待退冰雞肉已用保鮮膜覆蓋。</p> <p>2.03/31 提供相關衛生講習資訊供參，請未完成人員於 4 月底完成課程並提交證明。</p>
滷舌		2/22 現場查看非基改臭豆腐查看
自助餐(F、H)	<p>111.03.01~111.03.06</p> <p>1. H 棟現場魚露過期。(項目 16)【立即丟棄】</p> <p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 表單未繳交 (項目 25)【3/31 已繳交部分，部分表單缺繳，請持續改</p>	<p>03/04 現場查看貢丸及富統熱狗豬肉原料原產地為台灣</p> <p>03/22 老闆表示因為豆包上游商無法提供非基改證明，香腸腸衣台灣貨源不穩，偶爾會用其他國家腸衣，故兩項產品下架不賣。</p>

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>善】</p> <p>2. H 棟餐具澱粉檢驗不合格（項目 22），請加強餐具邊角處的清潔 111.03.21~111.03.27</p> <p>1. H 棟四門冰箱處地面不潔，冰箱霜厚且不潔且存放食材未覆蓋（項目 15）</p> <p>2. 表單未繳交（項目 25）【3/31 已繳交部分，部分表單缺繳，請持續改善】</p> <p>3. F 棟餐具澱粉檢驗不合格（項目 22），請加強餐具邊角處的清潔</p>	<p>*預計淘汰 H 棟冰箱，但因原冰箱沒有廠商收取，場地不夠置放，持續 follow 中。</p>
美食坊		因老闆受傷 3/8 起暫停營業
景傳鍋貼	<p>111.03.01~111.03.06</p> <p>1. 冰箱冷藏絞肉未蓋(項目 16)【3/31 已改善】</p> <p>111.03.07~111.03.13</p> <p>1. 餐具澱粉檢驗不合格（項目 22），請加強餐具清潔</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 砧板黴斑請更換（項目 18）【3/31 已清洗乾淨】</p> <p>2. 冰箱冷藏絞肉未蓋（項目 16）【3/31 已改善】</p>	
泰味廚房	<p>111.03.07~111.03.13</p> <p>1. 請補冷藏溫度計，以確認冰箱溫度正常（項目 15）【3/17 已完成】</p> <p>111.03.21~111.03.27</p> <p>1. 內場調理桌面、層櫃及 uber 保溫袋不潔，請於本週末進行大掃除整理乾淨。(項目 2)【3/24 已做過清潔，部分髒污無法清乾淨，持續想辦法中...】【3/31 已改善】</p>	<p>豬肉片：台灣【請更正現場標示】【已更正】</p> <p>03/31 新進一名工讀生並已完成體檢，體檢結果正常，請提供影本留存備查。</p>
月半叔叔	<p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 洗手設備擦手紙用完，請補齊(項目 10)。【3/22 已改善】</p>	
YAMIYAMI	<p>111.03.14~111.03.20</p> <p>1. 表單未繳交（項目 25）【3/31 已改善】</p>	<p>火腿：台灣、加拿大【請更正現場標示】</p>

攤商名稱	缺失項目	備註
	111.03.21~111.03.27 1. 表單未繳交(項目 25)【3/31 已改善】	
鬆餅	111.03.01~111.03.06 1. 冰箱內冰淇淋沒有加蓋存放(項目 15) 立即加蓋 111.03.14~111.03.20 1. 砧板老舊刮痕,請更換(項目 18)【3/24 已購買新砧板】	表單 2.3 月寫在一起,請分開寫後補交【已於 3/9 補交】
七辣滷味	111.03.14~111.03.20 1.表單未繳交(項目 25) 111.03.21~111.03.27 1. 表單未繳交(項目 25)	散裝豆干,現場查看進貨單,上有註明為非基改豆干
貞的屋	111.03.01~111.03.06 1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22) 111.03.07~111.03.13 1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22) 111.03.14~111.03.20 1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22) 111.03.21~111.03.27 1. 餐具澱粉檢驗不合格(項目 22) 111.03.28~111.03.31 1. 03/28 未登錄食材(項目 24)【已改善】	**3/17 中午查核工讀生完整佩戴口罩衣帽 **餐具部分,焗烤盤因需用力刷洗,容易出現刮痕,與老闆討論是否用免洗的焗烤餐具,或有刮痕就必需淘汰,更新頻率提高... 【1110325 開立違規書面通知單,0330 檢查合格】
琴媽廚房		貢丸:台灣、加拿大、西班牙【請更正現場標示】
故鄉滷肉飯	111.03.14~111.03.20 1. 砧板老舊刮痕,請更換(項目 18)【3/24 已購買新砧板】 111.03.28~111.03.31 1. 內外場地地面不潔(含層架下地面)(項目 2)	貢丸:台灣 *新聘工讀生已進行供膳體檢【自繳報告】

*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。