

# 110-1 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：110.10.01-110.10.31

攤商名稱	缺失項目	備註
穀倉	<p>110.10.12~110.10.17</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.10/14 炸油檢驗不合格（項目 20）。請當日換油</li> <li>2.從業人員製作飯糰未配戴手套（項目 9）。現場告知立即改善</li> <li>3.從業人員未確實佩戴口罩帽子圍裙（項目 8）。現場告知立即改善</li> <li>4.1 名從業人員未體檢（項目 7）。現場告知若要繼續於現場工作，請進行餐飲從業人員體檢並繳交報告。</li> </ol> <p>110.10.18~110.10.24</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 內場地面不潔（項目 2）。</li> <li>2. 1 名新進人員未體檢（項目 7）。提供老闆供膳體檢項目，請工讀生安排體檢。</li> </ol> <p>110.10.25~110.10.31</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請老闆確認工讀生狀況，若不錄用請禁止進入作業場所，若要錄用請預約體檢時間並回報，否則將開立違規通知單（項目 7）。</li> <li>2. 炸油不合格，請更換（項目 20）。</li> </ol>	<p>*現場確認豬肉原產地為台灣</p> <p>*10/20 請盡快上網完成食品業者登錄</p>
官二哥	<p>110.10.18~110.10.24</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 名工讀生尚未完成今年度體檢（項目 7）。請老闆督促學生預約體檢時間並完成。</li> </ol> <p>110.10.25~110.10.31</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材放置地面（項目 2）。</li> </ol>	
加州大王	<p>110.10.25~110.10.31</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10/29 餐具檢驗澱粉殘留不合格，請加強餐具清洗。（項目 22）</li> </ol>	

攤商名稱	缺失項目	備註
景大丸	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. 從業人員未確實佩戴口罩帽子(項目 8)。現場告知立即改善</p> <p>10.10.25~110.10.31</p> <p>1. 炸油不合格，請更換(項目 20)。</p>	<p>*請店家向上游廠商索取豬肉原料原產地(如：肉粽)並檢附相關文件留於現場備查。10/22 出示肉圓、肉粽、大骨屠宰證明，現場已張貼豬原料原場地標示。</p> <p>*10/19 請盡快上網完成食品業者登錄。</p> <p>*1028 告知工讀生已於 110.10.28 進行體檢，待健檢報告回來請繳回影本於本組留存。</p>
小阿姨	<p>110.10.18~110.10.24</p> <p>1. 1 名工讀生及 1 名新進工讀生未完成今年度體檢(項目 7)。請老闆督促學生預約體檢時間並完成。</p>	<p>*1028 告知兩名工讀生皆已預約體檢，待健檢報告回來請繳回影本於本組留存。</p>
三寸舌尖		<p>*10/20 表示預計再請 1 名工作人員，已安排預約體檢，請盡快完成及更新名冊。(1028 已交回新版名冊)</p>
滷舌	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. 從業人員未確實佩戴口罩帽子(項目 8)。現場告知立即改善</p> <p>110.10.18~110.10.24</p> <p>1. 1 名新進工讀生尚未體檢(項目 7)。請老闆督促學生預約體檢時間並完成。</p>	<p>*1028 體供工讀生體檢收據(已完成體檢)，待健檢報告回來請繳回影本於本組留存。</p>
自助餐(F、H)	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. H 棟自助餐作業場所地面髒污(黏)(項目 2)。10/28 作業場所地面以改善</p> <p>2. H 棟自助餐由炸鍋未使用，內存在炸油，員工表示為很久以前的，請員工若不用請將由炸鍋整理乾淨(項目 22)。</p> <p>10.10.25~110.10.31</p> <p>1. 1028 於 F 棟自助餐在水槽發現一</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
	批發芽馬鈴薯，告知發芽馬鈴薯具有神經毒，請場內人員立即丟棄。	
COCO 蔬食	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. 10/13 查核，10/12 食材登錄平台未有菜單及調味料資訊（項目 24）。10/14 檢查已改善</p>	
纖果漾	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. 10/13 查核，10/12 食材登錄平台未有菜單及食材資訊（項目 24）。10/14 檢查已改善</p>	
美食坊	<p>110.10.12~110.10.17</p> <p>1. 10/14 炸油檢驗不合格（項目 20）。請當日換油</p> <p>2. 10/14 內場從業人員未配戴口罩（項目 8）現場告知時馬上戴上。</p> <p>10.10.25~110.10.31</p> <p>1. 請將冰箱食材整理排放整齊（項目 15）。</p>	*10/20 確認工讀生蔡證傑是否繼續任用，若繼續攻讀則請完成今年度供膳體檢部分。(1028 老闆娘表示蔡證傑因在瓦城工作，已有進行供膳體檢，請提供影本至衛保組留存)
泰味廚房	<p>110.10.18~110.10.24</p> <p>1. 10/20 請確認爸爸是否留於現場工作，若於現場工作請完成供膳體檢。(項目 7)</p> <p>110.10.18~110.10.24</p> <p>1. 10/26 查核，10/25 食材登錄平台未有食材資訊(項目 24)。10/27 檢查已改善</p> <p>10.10.25~110.10.31</p> <p>1. 1029 現場工讀人員尚無法確定(因疫情緣故，本雇用知工讀生臨時不做了，爸爸臨時於前台幫忙?)。體檢未安排(項目 7)。請老闆下周確認現場用人情形及體檢狀況。</p>	
月半叔叔	10.10.25~110.10.31	*1028 一名人員提供本組體檢報告

攤商名稱	缺失項目	備註
	1. 10/29 餐具檢驗澱粉殘留不合格，請加強餐具清洗（項目 22）。	查看，請自行影印一份給本組留存。
景傳鍋貼		
鬥茶堂		
YAMIYAMI	110.10.12~110.10.17 1. 10/13 查核，10/12 食材登錄平台未有食材資訊(項目 24)。10/14 檢查已改善	
景文鬆餅店		
搞茗糖		
七辣滷味	110.10.12~110.10.17 1. 10/13 查核，10/12 食材登錄平台未有菜單及食材資訊（項目 24）。10/14 檢查已改善 110.10.18~110.10.24 1. 2 名工讀人員未完成今年度體檢（項目 7）。請老闆督促學生預約體檢時間並完成。 10.10.25~110.10.31	1028 老闆表示工讀生有體檢報告，請自行提供報告於本組留存。
琴媽廚房	110.10.12~110.10.17 1. 10/13 查核，10/12 食材登錄平台未有菜單資訊(項目 24)。10/14 檢查已改善 110.10.18~110.10.24 1. 10/22 查核，10/21 食材登錄平台未有食材資訊（項目 24）。10/23 檢查已改善	*10/20 表示預計再請 1 名工讀人員，告知若有新進人員請完成供膳體檢並更新名冊。1028 請老闆於下周確認工讀生狀況及體檢情形。
貞的屋		*10/20 表示 1 名工讀生已預約上週六到院體檢。(請完成體檢提供相關證明並更新人員名冊)。1028 名冊已更新，待體檢報告出來請將影本留存一份給衛保組。11/2 體檢報告已回傳
故鄉		*10/20 表示 2 名工讀生預計週六到院體檢。(請完成體檢提供相關證

攤商名稱	缺失項目	備註
		明並更新人員名冊)。1028 以更新名冊，工讀生也已完成體檢，若工讀生體檢報告回來請影本一份給本組留存。

\*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。