

## 109-2 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：110.04.01-110.04.30

攤商名稱	缺失項目	備註
官二哥	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1. 4/14 作業場所濕滑。(項目 2)</p> <p>2. 4/14 從業人員備餐時未配戴口罩。 現場告知時馬上戴上(項目 8)。</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1.3 月份餐廳各項表單未繳交(項目 25)。</p>	
COCO 蔬食	<p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1.3 月份餐廳各項表單未繳交(項目 25)。</p>	
三寸舌尖	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1. 4/14 從業人員備餐時未配戴口罩。 現場告知時馬上戴上(項目 8)。</p>	
小阿姨	<p>110.04.07~110.04.09</p> <p>1. 4/7 食材未登錄(項目 24)。</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1. 4/29 從業人員未戴口罩(項目 8)。 現場告知時馬上戴上。</p>	
加州大王	<p>110.04.07~110.04.09</p> <p>1. 4/7~8 食材未登錄(項目 24)。</p>	
自助餐(F)	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1.4/14 過期之咖哩塊。 現場告知請馬上丟棄(項目 16)。</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1.3 月份餐廳各項表單繳交未完整。 (缺食材驗收、炸油紀錄、截油槽清洗表) (項目 25)。</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
纖果漾	<p>110.04.07~110.04.09</p> <p>1. 4/08 作業場所濕滑。(項目 2)</p> <p>2. 4/1、4/7 食材登錄未確實(項目 24)。</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1. 3 月份餐廳各項表單未按時繳交。(項目 25)。</p>	4/29 2、3 月份表單已繳交。
美食坊	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1. 4/14 冰箱食材滿於 70%以上(項目 15)</p> <p>110.04.19~110.04.23</p> <p>1. 觸碰熟食，未戴手套(項目 8)</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1. 作業場所有雜物(項目 8)</p>	
月半叔叔	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1. 冰鏟放置於製冰機內(項目 19)。</p> <p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1. 內場作業人員口罩未帶好(項目 8)。</p>	
鬥茶堂	<p>110.04.26~110.04.30</p> <p>1. 4/29 從業人員未戴口罩(項目 8)。 現場告知時馬上戴上。</p>	
景傳鍋貼	<p>110.04.12~110.04.23</p> <p>1. 4/16 餐具檢驗(澱粉殘留)不合格(項目 22)。</p>	
琴媽廚房	<p>110.04.07~110.04.09</p> <p>1. 4/08 從業人員未戴口罩(項目 8)。 現場告知時馬上戴上。</p>	
自助餐(H)	<p>110.04.12~110.04.16</p> <p>1. 4/15 發現過期之枸杞(項目 16)。 店家說枸杞已沒再用，要丟了</p>	<p>*4 月份未使用油炸鍋。</p> <p>*新進從業人員已於 4/20 繳交體檢表備查。</p>

攤商名稱	缺失項目	備註
貞的屋	110.04.12~110.04.23 1.4/14 餐具檢驗(澱粉殘留)不合格 (項目 22)。 2.4/28 餐具檢驗(澱粉殘留)不合格 (項目 22)。	*由於店家使用磁器碗盤，表面 易因重複清洗後產生刮痕，而 導致檢驗澱粉時易殘留，告知 店家刮痕較多之碗盤，應適時 淘汰及更新。
故鄉	110.04.12~110.04.16 1.4/15 食材(5 箱泡麵)放地上(項目 16)。 110.04.19~110.04.23 1.地面髒污 (項目 2)。 110.04.26~110.04.30 1.油質檢驗 2.0 以上 (項目 20)。 告知今日要換由	

\*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。

學務處衛保組：

環安中心環境保護組：

學務長：

環安中心主任：