

107-2 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：108.02.18-108.02.28

攤商名稱	缺失項目	備註
有意思	108.02.18-108.02.24 1.切芭樂未配戴手套	1.經輔導後立即配戴
官二哥	108.02.18-108.02.24 1.2/18-2/19 未上系統進行食材登錄 (菜單) 108.02.25-108.02.28 1.冰箱最底層生鏽	1.與老闆說明食材登錄包括菜單、食材及調味料 3 大部分，請老闆完整登錄並且確認是否登錄成功 2.改善冰箱底層
加州大王	108.02.18-108.02.24 1.2/18-2/19 未上系統進行食材登錄 (菜單、食材、調味料)	1.請老闆上系統進行登錄工作
雪爪商行		
小阿姨	108.02.18-108.02.24 1.2/18-2/19 未上系統進行食材登錄 (菜單、食材、調味料)	1.請老闆上系統進行登錄工作
七辣	108.02.18-108.02.24 1.冰箱內鴨血未覆蓋 108.02.25-108.02.28 1.洗碗精置於調理台上，且同時又在進行切菜工作	1. 說明存放之食材必須完整覆蓋保存 2. 與當事人說明清潔劑需存放在固定位置，並且不可與食材同時存在同個位置(時間或空間區隔)
三寸舌尖		
自助餐	108.02.18-108.02.24 1.冰箱內部分食材未覆蓋	1.說明存放之食材必須完整覆蓋保存
11 號廚房		
鮮果漾	108.02.18-108.02.24 1. 2/18-2/19 未上系統進行食材登錄 (菜單)	1.與老闆說明食材登錄包括菜單、食材及調味料 3 大部分，請老闆完整登錄並且確認是否登錄成功
美食坊	108.02.25-108.02.28 1.2/24 食材系統未登錄(食材)	1.請確實登錄，老闆反應回到家都約 12 點了才有時間進行登錄，但可能碰上系統正在運作彙整資料而造成登錄不成功(今營養師已打電話至資策會將相關問題進行反應看是否能夠調整彙整時段)。
鄰家甜點		
月半叔叔	108.02.18-108.02.24 1.2/18-2/19 未上系統進行食材登錄	1.請老闆上系統進行登錄工作

攤商名稱	缺失項目	備註
	(菜單、食材、調味料)	
景傳鍋貼		
比司多		
鬥茶堂	108.02.18-108.02.24 1.乾料庫房粉圓未墊高存放 108.02.25-108.02.28 1.吸管墊高存放	1.說明食材及餐具必須離牆離地存放確保食品衛生安全
Yami yami	108.02.25-108.02.28 1.炸油不合格	1.請更換新油，因早餐店由炸物較多若只有一個油鍋可能一個上午未結束，油就耗損需更換，與老闆建議是否能夠再增加1個油鍋改善炸油不合格問題
夯鬆餅		
搞茗糖	108.02.25-108.02.28 1.2/24 未進行食材系統不供餐備	1.請改進並檢查所有假日是否都已進行不供餐備註
七辣(二)		
自助餐(二)	108.02.25-108.02.28 1.冰箱內食材未覆蓋	1.請記得並確實覆蓋
琴媽廚房		
貞的屋	108.02.18-108.02.24 1.2/18-2/19 未上系統進行食材登錄 (菜單、食材、調味料) 108.02.25-108.02.28 2/25 未上系統進行食材登錄(菜單)	1.請老闆上系統進行登錄工作
故鄉		
福利社		

*以上缺失皆給予記點扣分