

108-1 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：108.10.01-108.10.31

攤商名稱	缺失項目	備註
有意思	108.10.21-108.10.27 1.黃豆干買回來後自行分裝，未留下非基改標籤，請老闆日後自行分裝後將標籤黏貼於包裝袋外，以辨別是否為非基改產品。	*10/30 檢查請店家提供非基改檢驗證明文件，並且加蓋供應商店章
官二哥	108.10.01-108.10.06 1.風扇不潔 108.10.07-108.10.13 1.製備未配戴帽子 108.10.14-108.10.20 1. 10/15 17:00 配膳未配戴口罩、帽子及圍裙	*10/22 提供板豆腐廠商名片，使用正泉板豆腐(非基改)
加州大王	108.10.01-108.10.06 1.洗手設備-洗手乳、指甲刷及擦手紙 108.10.07-108.10.13 1.製備未配戴帽子 108.10.14-108.10.20 1.洗手設備 2.表單未繳交 108.10.21-108.10.27 1.冰箱內水餃未蓋 2.洗手設備-老闆表示以網上購買擦手紙架，但目前尚未到貨，建議老闆將其他設備先擺在一個地方，待擦手紙架來再重新歸位 3.表單未繳交 4.餐具澱粉殘留檢驗不合格，餐具老舊請汰換	*使用正泉板豆腐(非基改)，10/22 提供豆腐包裝查看 *近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。
井滋·井茲	108.10.01-108.10.06 1.洗手設備-洗手乳、指甲刷及擦手紙 108.10.07-108.10.13 1.食材登錄未登錄→請店家協老闆是否有登錄上問題→問題已解決	*豆干製造商→翔賀食品廠(表示與自助餐拿貨)

攤商名稱	缺失項目	備註
	並確實登錄 108.10.28-108.10.31 1.冰箱不潔，請將冰箱內炸粉清潔乾淨	
小阿姨	108.10.01-108.10.06 1.炸油不合格(3格黃)→立即更換 108.10.07-108.10.13 108.10.14-108.10.20 1.10/14 8:10 檢查未見豆腐，老闆表示目前豆腐用量少，麻婆豆腐沒有每天販售，豆腐約 2-3 星期進貨， 10/17 8:15 現場見麻花袋裝豆腐，未有明確表示，也無法辦法是否為非基改產品，請老闆配合改善採用盒裝非基改豆腐 2.請將現場墊高用豆腐板更換成墊底藍或層架，以利高度足夠及維持清潔。 3.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.21-108.10.27 1.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.28-108.10.31 1.餐具澱粉殘留檢驗不合格	*10/22 現場提供北屋食品板豆腐→表示日後請美食坊協助拿貨，10/30 則改用正泉板豆腐自行至店家購買。 *近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。
七辣	108.10.01-108.10.06 1.餐具刮痕請汰換，檢驗不合格 108.10.07-108.10.13 1.辣湯置地 108.10.14-108.10.20 1.10/17 現場發現使用基因改造豆皮 2.擦手紙未準備 3.表單未繳交 4.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.21-108.10.27 1.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.28-108.10.31 1.餐具澱粉殘留檢驗不合格	*防爆燈罩已裝置完成 *本已訂購新餐具，但近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具而暫緩計畫。
三寸舌尖	108.10.01-108.10.06	10/01 檢查炸排骨，當日油

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>1.洗手設備-洗手乳、指甲刷及擦手紙 108.10.07-108.10.13</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.10/14 8:10 冰箱內肉排及雞翅未蓋</p> <p>2.10/17 紅茶置地放涼，請老闆購買層架並將紅茶放置於層架上方放涼。(10/22 已購買墊底藍存放待涼紅茶)</p> <p>3.10/17 煎蛋放置於生蛋蛋籃上方，有汙染疑慮。</p>	<p>10/04 檢查炸排骨，當日油</p> <p>10/17 油鍋炸油，檢驗 ok</p> <p>10/22 下午 14:30 現場未油炸食物</p>
自助餐	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>1.放置洗手設備洗手乳、指甲刷及擦手紙)檯面，請勿置放其他物品 108.10.07-108.10.13</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.10/14 早上 8:10 現場存放未明確標示之黃豆干及基改黑豆干</p> <p>2.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.21-108.10.27</p> <p>1.現場負責人端出豆腐板裝板豆腐 →表示是送貨至其他學校使用</p> <p>2.臭豆腐未有非基改證明</p> <p>3.冰箱內食材存放未覆蓋</p> <p>108.10.21-108.10.27</p> <p>1.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.28-108.10.31</p> <p>1.表單未繳交完全-食材驗收單、添加物、清潔用品</p> <p>2.餐具澱粉殘留檢驗不合格</p>	<p>*10/1 查看使用非基改盒裝豆腐及黑豆干</p> <p>10/22 開立違規限期改善單，要求店家依據規定使用明確標示非基改豆製品，板豆腐需使用盒裝板豆腐，限期未改善或再犯則依合約開立罰單</p> <p>*近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。</p>
鄰家甜點	<p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.風扇不潔 108.10.28-108.10.31</p> <p>1.風扇不潔、油桶未墊高</p>	

攤商名稱	缺失項目	備註
鮮果漾	108.10.01-108.10.06 1.風扇不潔 108.10.21-108.10.27 1.風扇不潔→當日立即清潔乾淨	
美食坊	108.10.01-108.10.06 1.冰箱部分食材未覆蓋 2.供應台下地面不潔 3.下午 13:30 左右供餐未配戴口 罩、帽子 4.10/04 現場驗炸油,工讀生配餐(已 烹調完成之菜餚)未配戴口罩、帽 子→立即配戴 108.10.07-108.10.13 1.管線不潔有髒汙堆積 2.牆面刀架接近水管,放置刀具 時,都會插入水管縫,汙染疑慮 3.層架米酒擺放凌亂,請將用完之 酒瓶丟棄並擺放整齊 4.烹調區油汙 5.冰箱內薯餅未完整覆蓋 108.10.14-108.10.20 1.請購買刀架放置刀具改善刀具汙 染疑慮 2.油炸鍋下房櫃子,清洗用小蘇打 粉放置於調味料區,請更換放置 清潔用品區 3.小方豆干未有明確標示袋裝,無 法辨別是否為非基改產品,請老 闆使用明確標示之產品 108.10.21-108.10.27 1.刀具存放水管縫,表示水管縫有 清潔乾淨→告知店家不合適,請 購買刀架存放 2.地板油 3.雖戴帽子但頭髮外露→建議店家 紮頭髮戴入帽子,避免頭髮掉落	*10/22 提供清潔用品專區標示給店家 *10/30 檢查已購買刀架放置刀具砧板
泰味廚房	108.10.01-108.10.06 1.冰箱糖心蛋未覆蓋 108.10.07-108.10.13	米桶、炸油及餐具未墊高存放→10/22 開 立違規限期改善單,請於 10/28 前購買墊 底藍或層架將食材及餐具墊高存放,期

攤商名稱	缺失項目	備註
	1.置備未戴帽子 2.非工作人員進入場內並協助烹調，老闆表示為未來新進員工→請去進行供膳體檢並繳交報告，提供本校合作醫院資訊給店家 108.10.14-108.10.20 1.10/16.10/17 檢查發現兩位主要烹調人員出國，請非工作人員至現場製備，其中 1 位表示已預約下星期一體檢→告知店家非工作人員不得進入場內，若為工作人員需先進行體檢合格才得已工作 2.表單未繳交 3.米桶、炸油及餐具未墊高存放 108.10.21-108.10.27 1.米桶、炸油及餐具未墊高存放	限內未改善或再犯再開立罰單。10/30 檢查餐具已墊高，油桶及米桶用木棍墊，與店家表示不適合，請在找尋適合的墊高用品，如墊底藍及棧板，並且要有 5 公分的高度
月半叔叔	108.10.01-108.10.06 1.餐具刮痕，檢驗不合格 108.10.14-108.10.20 1.餐具刮痕，檢驗不合格 2.擦手紙	
景傳鍋貼	108.10.01-108.10.06 1.冰箱內絞肉未覆蓋 2.擦手紙未裝置 3.刀架生鏽 108.10.21-108.10.27 1.供膳未配戴口罩→立即戴上 2.餐具澱粉殘留檢驗不合格	*近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。
比司多	108.10.01-108.10.06 1.餐具澱粉殘留檢驗不合格 108.10.07-108.10.13 1.蛋籃放置接近已烹調好之熟食，有汙染疑慮，請另外找地方放置。 108.10.14-108.10.20 1.蛋籃放置接近已烹調好之熟食，有汙染疑慮→店家表示因空間有限，目前欲使用隔板區隔，避免汙染	
鬥茶堂	108.10.01-108.10.06	**請提供茶葉農藥檢驗報告於現場備查

攤商名稱	缺失項目	備註
	1.製作飲料未配戴口罩	
Yami yami		
夯鬆餅	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>1.10/04 製作鬆餅未配戴口罩、帽子</p> <p>2.工作場所二層架凌亂，東西未擺放整齊</p> <p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.洗手設備未裝置</p> <p>2.洗手台檯面下整理盒不潔(鬆餅粉末)</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.洗手台檯面下整理盒不潔(鬆餅粉末)</p> <p>2.表單未繳交→已繳交</p> <p>108.10.21-108.10.27</p> <p>1.洗手台檯面下整理盒不潔(鬆餅粉末)</p>	
搞茗糖		*請提供茶葉農藥檢驗報告於現場備查
七辣(二)	<p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.鴨血未蓋</p> <p>2.庫房凌亂請重新分類歸位整齊</p> <p>3.添加物架上放置非添加物物品</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.餐具檢驗不合格-澱粉殘留</p> <p>108.10.21-108.10.27</p> <p>1.1081024 現場存放包裝袋顯示基改豆皮，但外箱勾選非基改豆皮，請店家於驗收時確實並注意，這批豆皮請進行退換貨(10/30現場已進 2 大包非基改豆包使用，不合格產品等待退貨中)</p> <p>2.餐具檢驗不合格-澱粉殘留</p> <p>108.10.28-108.10.31</p> <p>1.餐具檢驗不合格-澱粉殘留</p>	*近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。
自助餐(二)	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>1.庫房右邊四門冰箱仍有血水，結霜厚</p> <p>2.冰箱內部分食材未覆蓋</p>	*近期攤商商討是否統一將餐具汰換成不銹鋼或陶瓷餐具，待結果再處理餐具不合格事宜。

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.冰箱內熟食堆疊並且未覆蓋</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.臭豆腐籃裝，未有非基改證明標示或文件</p> <p>2.餐具檢驗不合格-澱粉殘留</p> <p>108.10.28-108.10.31</p> <p>1.餐具檢驗不合格-澱粉殘留</p>	
琴媽廚房	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>1.風扇不潔</p> <p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.冰箱內丸子未覆蓋</p> <p>2.冰箱內醬汁溢出未擦拭乾淨</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.表單未繳交</p>	
貞的屋	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>休-未營業</p> <p>108.10.27-108.10.31</p> <p>1.製備未配戴口罩及帽子</p>	
故鄉	<p>108.10.01-108.10.06</p> <p>1.地面不潔</p> <p>2.餐具澱粉殘留檢驗不合格</p> <p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.熟食使用木砧板</p> <p>2.檯面凌亂</p> <p>108.10.14-108.10.20</p> <p>1.炸油檢測不合格(3格黃)</p> <p>2.層架上器具不潔擺放凌亂</p> <p>3.地面不潔</p> <p>108.10.21-108.10.27</p> <p>1.地面不潔，特別於檯面下及櫥櫃間交接處</p> <p>2.煮麵條裡台下櫥櫃油垢</p> <p>3.現場冰箱內存放未有明確標示三角油豆腐，告知店家須有非基改證明(提供檢驗證明單或包裝上需有標示)</p>	*三角油豆腐未能提供非基改證明，故不再販賣，目前進貨非基改豆干，請老闆提供供應商名稱及進貨單，並於平台上登錄
大聲咖啡	<p>108.10.07-108.10.13</p> <p>1.風扇髒汙</p>	**因未完成食材登錄平台及食材業者登錄系統分別於9/20及9/27開立違規通

攤商名稱	缺失項目	備註
	<p>108.10.21-108.10.27</p> <p>1.10/25 中午 12:00 1 名非名單內人員進入現場從事製備工作，管衛人員表示其為員工，提供本校合作醫院到院體檢資訊前往體檢，亦請填寫人員資料表繳交環安中心黃小姐報備並製作名牌。 (11/1 以 line 先提供工作人員基本資料，尚未提供體檢確切時間，持續 follow 中)</p>	<p>知及罰款單，10/3 已提供統一編號，10/4 提供負責人手機、email 完成食材登錄平台帳號開立並指導如何進行平台登錄，提供自然人憑證進行食材業者系統登錄。</p>
福利社		

*於檢查時間發現之缺失，以上缺失皆給予記點扣分