

108-2 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：109.06.01-109.06.30

攤商名稱	缺失項目	備註
有意思		
官二哥	109.06.08-109.06.14 1.冰箱內部底層及門生鏽。(項目 13)	
加州大王	109.06.08-109.06.14 1.冰箱內食材未蓋。(項目 13) 109.06.15-109.06.21 1. 6/16 查核，6/10 未至食材登錄平台登載相關資訊(項目 23)	*砧板已更換
井滋·井滋		
小阿姨	109.06.08-109.06.14 1.碗筷瀝乾區擺放凌亂，並且有其他雜物堆積，請設法改善。(項目 22) 2.洋蔥及私人物品(安全帽)一同堆放。(項目 14) 109.06.15-109.06.21 1.冰箱上方卡蜘蛛絲，橡皮條髒汙(項目 13)	
七辣		
三寸舌尖		*預計下學期購入加熱供應台
自助餐	109.06.15-109.06.21 1.基改盒裝板豆腐，老闆娘表示廠商送錯貨，協調請廠商換貨。(項目 12)	*6/23 檢查，現場已更改為盒裝非基改板豆腐
鄰家甜點	109.06.08-109.06.14 1.爐台、抽油煙機及內場中間層架油污油垢。(項目 2) 109.06.15-109.06.21 1.爐台、抽油煙機油污油垢，預計放暑假進行打掃除清理。(項目 2)	
纖果漾	109.06.08-109.06.14 1.水果盒未架高存放(項目 14) 2.內場場地濕，疑水管問題，預計請廠商修繕	
美食坊	109.06.01-109.06.07	*老闆娘表示近期快學期末了，持續清庫

攤商名稱	缺失項目	備註
	1.內場地面濕滑(項目 2) 2.冰箱食材多過多(項目 15) 109.06.08-109.06.14 1.冰箱(冷凍)食材過多，超過總容積 70%。(項目 15) 2.調味料區地面不潔(項目 2) 3.油炸鍋下方層櫃物品多，未分類，請明確將物品食品分區放置。(項目 14)	存。 *6/17 檢查，地面、油炸鍋已清潔、層櫃已分類整理
泰味廚房	109.06.01-109.06.07 1.6/5 檢驗炸油不合格(3M 試紙 3 格)(項目 18) 109.06.08-109.06.14 1.抽油煙機油垢(項目 2) 109.06.15-109.06.21 1. 6/16 查核，6/15 未至食材登錄平台登載相關資訊(項目 23) 2.抽油煙機油垢，店家表示管線問題會漏油，已聯繫廠商放假至現場處理。(項目 2) 109.06.22-109.06.24 1.炸油檢驗不合格。(項目 18)，因接近暑假不營業，店家不再更換新油，因此請店家停止販賣炸類食物。	1.與攤商表示下次再驗不合格將開立違規單。
月半叔叔		
景傳鍋貼		
比司多		
鬥茶堂		
Yami yami		
芬鬆餅	109.06.01-109.06.07 1.製備食材未配戴口罩衣帽(項目 8) 109.06.15-109.06.21 1. 6/16 查核，6/15 未至食材登錄平台登載相關資訊，本學期末登錄累滿 6 次，依合約罰款。(項目 23)	
搞茗糖		
七辣(二)	109.06.01-109.06.07 1.製備食材未配戴帽子(項目 8)	

攤商名稱	缺失項目	備註
自助餐(二)	<p>109.06.01-109.06.07</p> <p>1.四門冰箱霜厚不潔。(項目 13)</p> <p>2.6/5 檢驗炸油不合格。(項目 18)</p> <p>109.06.08-109.06.14</p> <p>1.四門冰箱霜厚不潔。(項目 13)</p> <p>2.內場冷藏冰箱底部生鏽，請於暑假期間處理(項目 13)</p> <p>109.06.15-109.06.21</p> <p>1.內場冷藏冰箱髒汙(項目 13)，檢查期間，四門冰箱分批除霜中。</p>	*店家表示冰箱老舊霜結很快，且因場地設計關係，水無法排除，若除霜將會造成積水，因此都要找時間用敲打除霜，敲打下來的霜還是要處理，請店家還是要花時間定期除霜整理，避免霜厚影響效能。
琴媽廚房	<p>109.06.08-109.06.14</p> <p>1.四門冰箱冷藏庫底部生鏽，請於暑假期間處理(項目 13)</p> <p>2. 6/16 查核，6/13-未/至食材登錄平台登載相關資訊。(項目 23)</p>	
貞的屋	<p>109.06.08-109.06.14</p> <p>1.6/8 餐具澱粉檢驗不合格。(項目 21)</p>	
故鄉	<p>109.06.15-109.06.21</p> <p>1.炸油檢驗不合格(項目 18)</p> <p>2.冰箱霜厚(項目 15)</p>	
大聲咖啡		
福利社		

*於檢查時間發現之缺失，以上缺失皆給予記點扣分