

109-1 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：109.09.14-109.09.30

攤商名稱	缺失項目	備註
景食在美食坊	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.0915 查核，0914 食材未登錄（項目 23）</p> <p>2.現場作業未配戴帽子（項目 8）</p> <p>3.乾貨食材及油品請再墊高至 5 公分左右，建議使用墊底籃或棧板（項目 14）</p> <p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.現場未張貼相關標示（項目 25）</p> <p>109.09.28-109.09.30</p> <p>1.現場米桶味墊高存放，餘產品已墊高（項目 14）</p> <p>2. 0930 查核，0925 食材未登錄（項目 23）</p>	<p>*0917 完成食品業者登錄</p> <p>*請向供應商索取相關肉品檢驗證明留於現場備查，0928 檢查已備文件，牛肉文件產地與袋裝場地不符，請廠商再與供應商確認並索取正確文件。</p>
官二哥	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.現場作業未配戴帽子（項目 8）</p> <p>2.油品請再墊高至 5 公分左右，建議使用墊底籃或棧板（項目 14）</p> <p>109.09.28-109.09.30</p> <p>1.使用基改豆干（項目 12）</p>	<p>*9/24 檢查，油品墊高情形已改善。</p> <p>*0924 現場備有肉品及餐具檢驗證明文件。</p>
加州大王	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.現場作業未配戴帽子（項目 8）</p>	<p>*請向供應商索取相關肉品檢驗證明留於現場備查。</p> <p>*現場提供非基改豆干</p>
咖醬廚房	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.0915 查核，0914 食材未登錄（項目 23）</p> <p>109.09.21-109.09.27</p> <p>1.0923 查核，0917、0918、0921、0922 食材未登錄（項目 23）</p>	<p>*分別於 0916 及 0923 至健康中心找出問題並完成登錄</p> <p>*0916 完成食品業者登錄</p> <p>*現場備用里肌豬排(鼎耀)證明文件，陸續向廠商索取</p>
小阿姨		*0924 檢查現場，使用北屋食品板豆腐
七辣		*人力不足，暫不營業
三寸舌尖	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.現場作業未配戴帽子（項目 8）</p>	*0924 現場備有豬肉、雞肉及餐具檢驗證明文件，請補溫體牛肉相關證明文件
自助餐	<p>109.09.14-109.09.20</p> <p>1.0915 查核，0914 食材未登錄（項</p>	*請向供應商索取相關肉品檢驗證明留於現場備查

攤商名稱	缺失項目	備註
	目 23)	
大當家鹹水雞	109.09.14-109.09.20 1.冰箱內存放基改黑豆干，請進貨時驗收需注意，告知相關法規(項目 12)	*請向供應商索取相關肉品檢驗證明留於現場備查 *0924 檢查現場目前無使用黑豆干，待找到合適產品再行販賣
纖果漾	109.09.14-109.09.20 1.0915 查核，0914 菜單、食材未登錄(項目 23)	
美食坊	109.09.14-109.09.20 1.現場作業未配戴帽子(項目 8) 109.09.21-109.09.27 1.補重組肉標示(項目 25)	*0925 檢查現場備用肉品檢驗證明文件。
泰味廚房	109.09.14-109.09.20 1.0915 查核，0914 菜單、食材、調味料未登錄(項目 23) 2.爐罩油垢，因排油煙管破損造成，請找廠商維修改善問題(項目 2) 3. 現場作業未配戴帽子(項目 8) 109.09.21-109.09.27 1.0924 炸油不合格(3 格黃)，0925 再次抽驗仍未更換新油，與攤商說明若再犯或不改善將依規定開立懲處單(項目 18)	*現場美耐皿筷子(其他) *與排油煙管廠商約維修時間，持續追蹤中。
月半叔叔		*提供冰塊微生物檢驗文件。
景傳鍋貼	109.09.28-109.09.30 1.0930 餐具檢驗不合格-澱粉殘留檢驗單(項目 21)	*0924 繳交一名兼職人員自檢供膳報告備查
比司多		
鬥茶堂		*提供冰塊微生物檢驗文件。
Yami yami		*0923 檢查現場備用肉品檢驗證明文件。 *0928 提供冰塊微生物檢驗文件。
芬鬆餅	109.09.14-109.09.20 1.現場作業未配戴帽子(項目 8) 109.09.21-109.09.27 1.洗手設備-請準備擦手紙，並提供洗手標示請店家進行更換(項目 10)	*請向供應商索取相關肉品檢驗文件(0925 現場出示相關檢驗報告)。 *濾心需定期更換，並請老闆提供相關更換紀錄查閱

攤商名稱	缺失項目	備註
搞茗糖		*提供冰塊微生物檢驗文件。
七辣(二)	109.09.21-109.09.27 1.0923 查核，0917、0918、0921、0922 食材未登錄（項目 23） 109.09.28-109.09.30 1.0930 查核，0924、0925、0929 食材未登錄（項目 23）	*請向供應商索取相關肉品檢驗文件。
自助餐(二)	109.09.14-109.09.20 1.0915 查核，0914 食材未登錄（項目 23）	*請向供應商索取相關肉品檢驗文件。 *檢查時未起油炸鍋。
琴媽廚房	109.09.28-109.09.30 1.0930 查核，0928、0929 食材未登錄（項目 23）	*0923 現場備用豬肉屠宰衛生證明，請向供應商索取其他肉品(貢丸)檢驗文件。 *現場未有內用餐具，提供免洗餐具，調理器具皆在使用中，因此未有餐具可進行檢驗。
貞的屋	109.09.14-109.09.20 1.0915 查核，0914 菜單、食材、調味料未登錄（項目 23）	
故鄉	109.09.14-109.09.20 1.0915 查核，0914 菜單、食材、調味料未登錄（項目 23）	*提供工讀生梁○○檢驗報告查看，請店家列印影本繳交衛保組備查。 *0923 現場備有豬肉、雞肉屠宰衛生證明。豬肉採用嘉一香 CAS 豬肉
大聲咖啡		*人力不足，暫不營業
福利社	109.09.21-109.09.27 1.0923 查核，0921-0922 食材未登錄（項目 23） 109.09.28-109.09.30 1.0930 查核，0928-0929 食材未登錄（項目 23）	

*於檢查時間發現之缺失，以上缺失皆給予記點扣分