

110-1 景文科技大學餐廳衛生檢查缺失報告彙整表

彙整期間：111.01.01-111.01.31

| 攤商名稱 | 缺失項目 | 備註 |
|----------|--|----------------|
| 官二哥 | 111.01.01~111.01.09 1. 盛裝調味料外盒汙垢，請清潔(項目 22)。 | 指導食材驗收表單溫度欄位填寫 |
| 景大丸 | 111.01.01~111.01.09 1. 0107 查看，0106 未登錄菜單資料(項目 24)。 111.01.10~111.01.16 1. 油質檢驗不合格(項目 20)。 2. 0110 查看，0108-09 未進行假日不供餐登錄(項目 24)。 | |
| 小阿姨 | 111.01.01~111.01.09 1. 以手抓取欲調理食材，同時又收錢，恐有汙染之虞(項目 9)。 | |
| 三寸舌尖 | | 指導食材驗收表單溫度欄位填寫 |
| 滷舌 | 111.01.10~111.01.16 1. 0110 查看，0108-09 未進行假日不供餐登錄(項目 24)。 | |
| 自助餐(F、H) | 111.01.01~111.01.09 1. 10-12 月表單位繳交(項目 25)。 2. H 棟自助餐四門冰箱存放處地面不潔(項目 2)，店家表示今日會清洗地面。 | 指導食材驗收表單溫度欄位填寫 |
| COCO 蔬食 | 111.01.10~111.01.16 1. 0110 查看，0108-09 未進行假日不供餐登錄(項目 24)。 | |
| 纖果漾 | 111.01.01~111.01.09 1. 0107 查看，0106 未登錄食材資料(項目 24)。 | |
| 美食坊 | 111.01.10~111.01.16 1. 冰箱有些小包裝食材，店家表示為來不及丟棄廚餘，因為怕腐壞臭味，故先暫放於冰箱儲存。與店家說明盡量能夠將其移除丟棄，若真的來不及也應該存放於一區 | 。 |

| 攤商名稱 | 缺失項目 | 備註 |
|----------|---|--------------|
| | 並貼標示，避免誤用（項目 25）。 | |
| 泰味廚房 | <p>111.01.01~111.01.09</p> <p>1. 內場人員製作食材未配戴口罩、帽子（項目 8）。立即配戴</p> <p>2. 未使用之飲料桶髒污（項目 22），請店家清洗後收起來避免積納灰塵。</p> <p>111.01.10~111.01.16</p> <p>1. 內場人員製作食材未配戴口罩、帽子（項目 8）。立即配戴</p> | |
| YAMIYAMI | | 1/6 繳交表單 |
| 七辣滷味 | <p>111.01.10~111.01.16</p> <p>1. 中午供餐時間發現一名內場工讀人員未有體檢資料（項目 7）。</p> | 請店家提供非基改豆干證明 |
| 貞的屋 | <p>111.01.01~111.01.09</p> <p>1. 工讀生中午供餐期間未配戴帽子（項目 8）。立即配戴</p> <p>111.01.10~111.01.16</p> <p>1. 工讀生中午供餐期間未配戴帽子（項目 8）。立即配戴（開立違規單）</p> | |
| 琴媽廚房 | <p>111.01.01~111.01.09</p> <p>1. 0105 查看，0104 未登錄食材資料（項目 24）。</p> <p>111.01.10~111.01.16</p> <p>1. 0110 查看，0108-09 未進行假日不供餐登錄（項目 24）。（開立違規單）</p> | |
| 故鄉滷肉飯 | <p>111.01.01~111.01.09</p> <p>1. 地面不潔，請加強清潔。（項目 2）</p> <p>111.01.10~111.01.16</p> <p>1. 內場爐台不潔。（項目 2）</p> | |

*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。