

## 105-1 餐飲衛生檢查缺失：

廠商	缺失項目
校本部黎明	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 冰箱故障。</li><li>2. 食材未標示有效日期。</li><li>3. 牆面有油漆剝落。</li><li>4. 料理台壁紙未定期維護清潔有油漬。</li><li>5. 紗窗破洞尚未完成修繕。</li></ol>
校本部瓊林	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 散裝素肉鬆未標示有效日期。</li><li>2. 冰箱內盛裝食品容器蓋子變形不具密合性。</li><li>3. 新進從業人員到職一個月尚未繳健康檢查報告。</li><li>4. 工作人員私人物品放置於工作調理場所。</li><li>5. 天花板有破洞未補。</li><li>6. 牆壁有塵垢、未定期維護清潔。</li><li>7. 工作人員指甲太長未修剪。</li><li>8. 切熟食的砧板發霉。</li></ol>
人社院瓊林	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 食品用清潔劑和一般用清潔劑未分開擺放。</li><li>2. 牆面有壁癌。</li><li>3. 排水溝、截油槽未每天清潔。</li><li>4. 裝調味料罐子未維護清潔。</li><li>5. 食材之有效日期及包裝未清楚標示。</li><li>6. 食材進貨未離地放置。</li><li>7. 食材備料未覆蓋。</li><li>8. 地面積水。</li><li>9. 雞蛋未標示有效日期，缺雞蛋溯源標籤。</li><li>10. 配膳人員於供膳時未配戴口罩。</li><li>11. 廠商未完整登載校園食材登錄平臺。</li><li>12. 使用回收油炒菜。</li><li>13. 私人物品放置於工作調理場所，未存放專區。</li><li>14. 作業人員未依正確洗手之步驟、執行刷手。</li></ol>