**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年12月15日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師、鄭凌憶經理

**缺失項目**:

1. 上週(12月8日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(12月8日)衛生檢查缺失複查和改善狀況照片，請參閱表2。
3. 本週個別餐廳缺失統計表，請參閱表3。
4. 本週個別餐廳缺失照片，請參閱表4。
5. 本週熱藏食物中心溫度檢測照片記錄，請參閱記錄表5。
6. 本週餐具油脂殘留複檢檢測照片，請參閱記錄表6。

**表1. 上週缺失統計表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐廳 |  | 作業場所  衛生管理 | 複檢 | 從業人員  衛生管理 | 複檢 | 驗收及儲存  衛生管理 | 複檢 | 其他 | 複  檢 |
| 尚志 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 地板不潔   2.打菜抬不潔  3.飯鍋不潔 | ×  ok  × | 廚房工作人員不可穿拖鞋上班 | ok | 1. 冷凍庫溫度不足-18度   2.冷藏庫地板不潔 | Ok  × |  |  |
| 麵＆飯 | 油炸鍋不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  | 夾子不潔 | ok |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 冷凍庫食材過多，建議少於75% | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  | 三明治袋紙箱不可直接放置於地板 | ok |  |  |
| 玉福滷味 | 1. 風扇不潔 2. 冷藏冰箱門摸起來油油的 | ×  ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 禾食堂 |  |  |  |  |  |  | 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗 | × |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 清潔用品請跟清潔用具放在 一起 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 飯鍋不潔(未改善) |
| 玉福滷味 |  | 風扇不潔(未改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷藏冰箱門摸起來油油的(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 打菜抬不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫溫度不足-18度(已改善) |
| 99早餐 |  | 冷凍庫食材過多，建議少於75%(已改善) |
| 麵＆飯 |  | 油炸鍋不潔  (已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 夾子不潔(已改善) |

**表3.本週個別餐廳缺失統計表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐廳 |  | 作業場所  衛生管理 | 從業人員  衛生管理 | 驗收及儲存  衛生管理 | 其他 |
| 尚志 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 廚房紙箱推積太多,容易造成病媒孳生 2. 廚房地板太濕 |  | 1. 餐籃不可放置於地板 2. 餐盒不可放置於地板(已現場改善) | 抽油煙機洗完請歸位 |
| 麵＆飯 |  |  | 木耳絲需要標示品名和有效日期 |  |
| 真元氣滷味 | 櫃台摸起來黏黏的 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 茶包罐上灰塵較多 |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 冷凍庫溫度不足-18度 |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 分裝煉乳需標示品名和有效日期 |  |
| 禾食堂 |  | 工作人員請戴口罩 |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 分裝醬料需標示品名和有效日期 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 廚房地板太濕 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機洗完請歸位 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 廚房紙箱推積太多,容易造成病媒孳生 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 餐盒不可放置於地板(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 餐籃不可放置於地板 |
| 真元氣滷味 |  | 櫃台摸起來黏黏的 |
| OA咖啡茶飲 |  | 茶包罐上灰塵較多 |
| 麵＆飯 |  | 木耳絲需要標示品名和有效日期 |
| 八方雲集 |  | 分裝醬料需標示品名和有效日期 |
| 想點 |  | 分裝煉乳需標示品名和有效日期 |
| 99早餐 |  | 冷凍庫溫度不足-18度 |

**表5.本週熱藏食物中心溫度檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 餐廳/菜餚 | 照片 | 中心溫度 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  糖醋排骨 |  | 70℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 壹而美早餐  脂肪殘留  (複檢) |  | 合格 |

敬陳

總務長

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 承辦人 | 總務處組長 | 總務長 |
|  |  |  |