**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年11月12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(11月5日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月5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。

**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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 盛裝食材的容器不可直接放置地板**(已現場改善)** | ok |  |  | 湯匙沒洗乾淨 | ok | 1. 表單日期錯誤 2. 新增截油槽清潔紀錄表 | ok  ok |
| 小食麵 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 湯匙沒洗乾淨 | ok |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  | 飯匙不潔現場丟棄 | ok |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 夾子不潔 |  |  |  |
| 想點 | 紙杯紙箱不可直接放置地上 | × | 工作人員未戴口罩和帽子(未戴帽子) | × | 分裝糖漿需寫上有效日期 | × | 所有衛生表單都未填寫 | × |
| 陳記 | 1. 架上不潔 2. 盛裝食材的容器不可直接放置地板 | ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 | 不銹鋼鋼餐盤不可置放地板**(已現場改善)** | ok |  |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵 | ok | 11/3-11/4食材未留樣 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 表單日期錯誤**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 表單日期錯誤  新增截油槽清潔紀錄表**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 湯匙沒洗乾淨**(已改善)** |
| 八方雲集 |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵**(已改善)** |
| 八方雲集 |  | 11/3-11/4食材未留樣**(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 架上不潔**(已改善)** |
| 想點 |  | 所有衛生表單都未填寫(未改善,11/12只寫自主檢查表) |
| 想點 |  | 分裝糖漿需寫上有效日期**(未改善)** |
| 想點 |  | 紙杯紙箱不可直接放置地上**(未改善)** |
| 玉福滷味 |  | 夾子不潔**(已改善)** |
| 經營餐廳 |  | 未更新11月留樣簽名單**(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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 架上不潔 |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 沒使用不潔的砧板請丟棄 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵 |  |
| OA咖啡茶飲 | 製冰機外觀不潔 |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 | 冷藏庫門油膩 |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 | 架上不潔**(已現場改善)** |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 冷藏庫食材未覆蓋 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔 |
| 小食麵 |  | 沒使用不潔的砧板請丟棄 |
| 壹而美早餐 |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵 |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫門油膩 |
| 八方雲集 |  | 冷藏庫食材未覆蓋 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 架上不潔**(已現場改善)** |

**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 |
| 尚志自助餐/中央廚房  滷雞腿 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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