**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年12月8日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師、鄭凌憶經理、王信又經理

**缺失項目**:

1. 上週(12月1日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(12月1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. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，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. 抽油煙機不潔   2. 飯鍋不潔  3.夾子不潔 | ok  ×  ok |  |  | 食物容器不可以直接放置於地板 | ok |  |  |
| 麵＆飯 | 鍋蓋不潔 | ok |  |  |  |  | 抹布不潔 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 自製蔓越莓汁需標示品名及製作日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 分裝調味料需標示分裝日期 | ok |
| 饗宴自助餐 |  |  |  |  |  |  | 食材登陸未完成 | ok |
| 玉福滷味 | 1. 風扇不潔 2. 冷藏冰箱門摸起來油油的 | ×  × |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 禾食堂 |  |  | 工作人員未戴口罩和帽子 | ok | 1. 油炸鍋外觀不潔 | ok | 1. 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗   2.11/17-23未送食物檢體送到健康中心冰箱  3.食材登陸未完成 | ×    ok  ok |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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) |
| 壹而美早餐 |  | 自製蔓越莓汁需標示品名及製作日期(已改善) |
| 禾食堂 |  | 11/30未送食物檢體送到健康中心冰箱(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 夾子不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 食物容器不可以直接放置於地板(已改善) |
| 99早餐 |  | 分裝調味料需標示分裝日期  (已改善) |
| 麵＆飯 |  | 抹布不潔(已改善) |
| 麵＆飯 |  | 鍋蓋不潔(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷藏冰箱門摸起來油油的(未改善) |

**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. 地板不潔 2. 打菜抬不潔 | 廚房工作人員不可穿拖鞋上班 | 1. 冷凍庫溫度不足-18度 2. 冷藏庫地板不潔 |  |
| 麵＆飯 | 油炸鍋不潔 |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  | 夾子不潔 |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 冷凍庫食材過多，建議少於75% |  |
| 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(已現場改善) |  |
| 饗宴自助餐 |  | 廚房工作人員不可穿拖鞋上班 |  | 自助餐保溫檯溫度不足 |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 禾食堂 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 清潔用品請跟清潔用具放在 一起(已現場改善) |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 打菜抬不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫溫度不足-18度 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫地板不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 廚房工作人員不可穿拖鞋上班 |
| 99早餐 |  | 冷凍庫食材過多，建議少於75% |
| 麵＆飯 |  | 油炸鍋不潔 |
| 八方雲集 |  | 清潔用品請跟清潔用具放在 一起(已現場改善) |

**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  糖醋雞丁 |  | 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 |  | 不合格(下週複檢) |
| 壹而美早餐  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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