**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年7月15日(星期四)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. 上次(7月5日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 本週個別餐廳缺失統計表，請參閱表2。
3. 本週個別餐廳缺失照片，請參閱表3。
4. 本週熱藏食物中心溫度檢測照片記錄，請參閱記錄表4。

**表1. 上週缺失統計表(無缺失)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.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 | 1. 油炸機不潔 2. 置放熟食的架子不可置放雜物和熟食需用保鮮膜覆蓋 |  | 1. 冷藏庫內食材無密封包裝 2. 紫米外包裝無標示有效日期及品名 3. 食材不可直接置放於地板 |  |

**表3.本週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內熟食無密封包裝 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材無密封包裝 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 置放熟食的架子不可置放雜物和熟食需用保鮮膜覆蓋 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 油炸機不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 紫米外包裝無標示有效日期及品名 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材不可直接置放於地板 |

**4.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  炒肉絲 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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