**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年9月10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(9月3日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(9月3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 | 架上不潔 | ok |  |  | 1. 冷凍食材未標示入庫日期(已現場改善) 2. 分裝胡椒粉需標示有效日期及品名 3. 番茄醬開封後需換成玻璃或不銹鋼容器盛裝(已現場改善) | Ok  Ok  ok |  |  |
| 小食麵 |  |  | 每日每位員工體溫需紀錄(已現場改善) | ok |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 每日每位員工體溫需紀錄(已現場改善) | ok |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  | 每日每位員工體溫需紀錄 | ok | 冷凍庫分裝食材要有效日期或入庫日期 | ok |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 每日每位員工體溫需紀錄 | ok | 1. 分裝花生醬需標示品名和有效日期 2. 驗收表單未紀錄 | ok  ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  | 冷藏庫食材需注意有效日期，過期需丟棄或更新正確分裝日期 | × |  |  |
| 八方雲集 | 1. 冷藏庫漏水造成地上積水 | ok | 有兩位工作人員，但只有一位有體溫紀錄 | × | 衛生自主檢查表未紀錄 | × |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八方雲集 |  | 9/2-9/9體溫紀錄未紀錄(未改善) |
| 八方雲集 |  | 9/2-9/9衛生自主檢查表未紀錄(未改善) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 分裝胡椒粉需標示有效日期及品名(已改善) |
| 小食麵 |  | 每日員工體溫需紀錄(已改善) |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 冷凍庫分裝食材要有效日期或入庫日期(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 每日員工體溫需紀錄(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 分裝花生醬需標示品名和有效日期(已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冷藏庫食材需分裝日期(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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 微波爐不潔(已現場改善) |  |  |  |
| 小食麵 | 抽油煙機不潔 |  | 自製醬料需寫上製造日期 |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 1. 驗收表單需寫上實際驗收品項(項目太少) 2. 醬料需寫上有效日期 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 製冰機外觀不潔 |  | 奶茶粉請更新有效日期 |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 工作人員不可穿拖鞋工作 | 1. 醬料需寫上有效日期 2. 冷藏庫食材需完整覆蓋 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 微波爐不潔(已現場改善) |
| 小食麵 |  | 自製醬料需寫上製造日期(已現場改善) |
| 小食麵 |  | 抽油煙機不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 驗收表單需寫上實際驗收品項(項目太少) |
| OA咖啡茶飲 |  | 製冰機外觀不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 奶茶粉請更新有效日期 |
| 八方雲集 |  | 工作人員不可穿拖鞋工作 |
| 八方雲集 |  | 醬料需寫上有效日期 |
| 八方雲集 |  | 冷藏庫食材需完整覆蓋 |

**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  紅燒雞 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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