**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年3月15日(星期三)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(3月10日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月10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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 工作臺和瓦斯爐、蒸櫃、抽油煙機需保持乾淨 | × |  |  | 冷藏及凍庫內食材需標示有效或入庫日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | ok |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | ok |  |  |
| 經營 | 自助餐/中央廚房 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  | 冷凍庫內食材需標示有效或入庫日期(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作臺和蒸櫃、抽油煙機需保持乾淨(未改善) |
| 小綿羊快餐 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期(已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期(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. 湯鍋週圍不潔 2. 電風扇不潔 3. 工作臺和蒸櫃、抽油煙機需保持乾淨 4. 層架不潔 |  | 置物櫃上方雜亂 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  | 層架不潔 |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 冷藏庫內雜亂 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  | 1. 冷藏庫及儲藏室分裝食材需標示品名及有效日期 2. 食材需離牆5公分 3. 食材不可置放地板 | 1. 請張貼洗手步驟、洗手乳、擦手紙和垃圾桶 2. 自主檢查表及溫度記錄未登錄3/11-14 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 冷凍庫內食材未加蓋 |  |
| 想點 |  | 從業人員未戴帽子 |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄3/11-14 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 從業人員未戴帽子 | 冷凍庫內食材未加蓋 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯鍋週圍不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作臺和蒸櫃、抽油煙機需保持乾淨 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地板不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電風扇不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 置物櫃上方雜亂 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地板不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 層架不潔 |
| 日膳食堂 |  | 層架不潔 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食材不可置放地板 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄3/11-14 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食材需離牆5公分 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫及儲藏室分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫及儲藏室分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫內食材未加蓋 |
| 壹而美早餐 |  | 冷藏庫內雜亂 |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫內食材未加蓋 |

**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  瓜仔肉 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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