**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年5月19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(5月12日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(5月12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 | 1.清潔用品區雜亂 | ok |  |  | 1. 工作車不潔   2.湯碗蓋不潔 | ×  × |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名和有效日期 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  |  |  | 1. 冷藏庫食材未標示入庫日期 | × | 1. 未送食物檢體到健康中心 | ok |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 1.快速爐不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  | 未送食物檢體到健康中心 | × |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 享食自助餐/中央廚房  想點 |  | 未送食物檢體到健康中心(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未標示入庫日期  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作車不潔  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯碗蓋不潔  (未改善) |
| 玉福滷味 |  | 快速爐不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 清潔用品區雜亂(已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 分裝食材需標示品名和有效日期(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 | 保溫檯面不潔 | 工作人員不可戴戒指和手環 |  | 1.5/15-18未送食物檢體至健康中心  2.自主衛生管理表5/15-5/18未填寫 |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 | 冷藏庫漏水，造成地板積水 |  | 1. 冷藏庫水管漏水，易造成食材汙染 2. 乾料庫房檯面不潔(已現場改善) | 1. 冷凍冷藏設備溫度表未填寫 2. 驗收表單未填寫 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 | 檯面不潔(已現場改善) |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 冷凍設備溫度表高於-18度 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作人員不可戴戒指和手環 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 自主衛生管理表5/12-5/18未填寫 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 5/15-18未送食物檢體至健康中心 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷凍冷藏設備溫度表未填寫 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 驗收表單未填寫 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫水管漏水，易造成食材汙染 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫漏水，造成地板積水 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 乾料庫房檯面不潔(已現場改善) |
| 想點 |  | 檯面不潔(已現場改善) |
| 八方雲集 |  | 冷凍設備溫度表高於-18度 |

**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  蒸魚 |  | 65℃ |

敬陳

總務長

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