**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年7月19日(星期一)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15日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1
2. 上次(7月15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(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 | 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 | ×ok |  |  | 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 | ok  ok  ok |  |  |

**表2.上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**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材無密封包裝**(已改善)** |
| 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**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 紫米外包裝無標示有效日期及品名**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材不可直接置放於地板**(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** | 尚志自助餐/中央廚房 |  |  | 不可太早出餐,且賣場無人看顧,請收回中央廚房 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 不可太早出餐,且賣場無人看顧,請收回中央廚房 |

**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  滷雞腿排 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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