**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年11月11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(11月4日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月4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 | 抽油煙機側邊不潔 | ok |  |  | 馬鈴薯已發芽請退貨 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 分裝茶包請註明有效日期 | ok |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 管理包商未分發衛生表單和驗收表單 | ok |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  | 管理包商未分發衛生表單和驗收表單 | ok |
| 想點 |  |  |  |  | 茶桶不可直接放置地板(已現場改善) | ok | 管理包商未分發衛生表單和驗收表單 | ok |
| 陳記 |  |  | 工作人員未戴帽子 | ok |  |  | 管理包商未分發衛生表單和驗收表單 | ok |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 管理包商未分發衛生表單和驗收表單 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝茶包請註明有效日期  (已改善) |
| 想點 |  | 茶桶不可直接放置地板  (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 | 1. 打菜檯不潔 2. 裝調味料的不銹鋼盤不潔 |  | 裝鹽巴的不銹鋼盤不潔 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 自助餐/中央廚房 |  |  | 1. 冷藏庫內食材需標示入庫日期 2. 冷藏庫內食材需加蓋及密封 |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 鍋蓋不潔 |  | 冷凍庫內食材需加蓋 |  |
| 想點 |  |  | 奶油過期,請廠商退貨 |  |
| 陳記咖哩鐵板 | 電鍋外觀不潔(已現場改善) |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 打菜檯不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 裝調味料的不銹鋼盤不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 裝鹽巴的不銹鋼盤不潔 |
| 自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材需加蓋 |
| 自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材需標示入庫日期 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 電鍋外觀不潔(已現場改善) |
| 想點 |  | 奶油過期,請廠商退貨 |
| 玉福滷味 |  | 鍋蓋不潔 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫內食材需加蓋或覆蓋 |

**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  炒肉片 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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