**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年4月8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(3月30日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月30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。

6. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，請參閱記錄表6。

**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 | 1. 烘碗機不潔 2. 牆壁油漆 | ok  × |  |  | 雜物過多  (建議簾子分隔出置物區) | × | 不使用的餐具請集中放置或丟棄 | ok |
| 小食麵 | 碗蓋不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 油桶不可直接放置於地板 | ok |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  | 3/28和3/29未留樣 | ok |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 1. 未標示分裝食材分裝或有效日期 2. 冷凍庫食材未密封 | ok  ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  | 3/22和3/25、28未留樣 | ok |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味 |  | 未標示分裝食材分裝或有效日期(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫食材未密封(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 雜物過多(建議簾子分隔出置物區) |
| 小綿羊快餐 |  | 油桶不可直接放置於地板(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 3/28和3/29未留樣(已改善) |
| 想點 |  | 3/22和3/25、28未留樣**(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. 廚房地面太潮濕 2. 電鍋蓋不潔 3. 煎檯不潔 4. 抽油煙機濾網不潔(鍋爐區) 5. 蒸櫃外觀不潔 6. 鍋爐外觀不潔 7. 不銹鋼架下方不潔 8. 工作臺下方不潔 9. 電鍋外觀不潔 10. 電風扇不潔 |  | 1.冷凍庫內食材過多和分裝食材需標示入庫或有效日期 | 1.請不銹鋼檯保護膜拆除  2.可將清潔劑擺放於拖架上,並置放於清潔用品區 |
| 小食麵 |  |  | 冰箱食材內請標示入庫日期 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤(未營業) |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 1. 分裝醬料需標示有效日期 2. 裝肉鬆的罐子外觀不潔 |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 鍋具不可直接置放於地板(已現場改善) |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫內食材過多和分裝食材需標示入庫或有效日期 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 廚房地面太潮濕 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 煎檯不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 請不銹鋼檯保護膜拆除 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機濾網不潔(鍋爐區) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 蒸櫃外觀不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋爐外觀不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼架下方不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 工作臺下方不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋外觀不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 可將清潔劑擺放於拖架上,並置放於清潔用品區 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 可將清潔劑擺放於拖架上,並置放於清潔用品區 |
| 小食麵 |  | 冰箱食材內請標示入庫日期 |
| 想點 |  | 鍋具不可直接置放於地板(已現場改善) |
| 99早餐 |  | 分裝醬料需標示有效日期 |
| 99早餐 |  | 裝肉鬆的罐子外觀不潔 |

**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  糖醋排骨 |  | 75℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 壹而美早餐  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 壹而美早餐  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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