**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年1月12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(1月5日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(1月5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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 桌巾不潔 | ok |  |  | 食材桶蓋不潔 | ok | 食品添加物需放置專用盒內 | ok |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  | 不可使用基因改造的豆製品,已請攤商下架 | ok |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 自製油條請標示製作日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) | oK |
| 玉福滷味 | 風扇不潔 | oK | 未帶帽子 | oK |  |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) | oK |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |  |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) | oK |
| 禾食堂 |  |  | 未戴口罩和帽子(已現場改善) | oK | 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗 | × | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) | oK |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 冷凍庫食材未覆蓋 | × | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) | × |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味 |  | 風扇不潔(已改善，但風扇周圍和濾網還是沒洗乾淨) |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫食材未覆蓋(未改善) |
| 八方雲集 |  | 未填寫1/2-1/11衛生表單及溫度表  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 食品添加物需放置專用盒內  (已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 自製油條請標示製作日期  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 桌巾不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 食材桶蓋不潔  (已改善) |

**表3.本週個別餐廳缺失統計**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. 抽油煙機牆壁不潔 2. 湯鍋爐周圍不潔 3. 冷藏庫旁的桌面不潔 |  | 1. 冷藏冰箱底層不潔(已現場改善) 2. 請標示分裝食材的品名及有效日期 | 未使用餐盒請放置於密封塑膠袋內,避免汙染(已現場改善) |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 請更新冷凍庫食材有效日期 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 冷凍庫食材未覆蓋 |  |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |
| 禾食堂 | 飯鍋蓋不潔 | 工作人員未戴帽子 |  | 驗收表單未填寫 |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫旁的桌面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 請標示分裝食材的品名及有效日期 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 未使用餐盒請放置於密封塑膠袋內,避免汙染(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機牆壁不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯鍋爐周圍不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏冰箱底層不潔(已現場改善) |
| 壹而美早餐 |  | 請更新冷凍庫食材有效日期 |
| 禾食堂 |  | 飯鍋蓋不潔 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫食材未覆蓋 |

**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  糖醋雞丁 |  | 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 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  脂肪殘留  (複檢) |  | 合格 |

敬陳

總務長

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