**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年8月23日(星期二)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(8月9日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(8月9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。

**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 | 食材桶蓋不潔 | ok |  |  | 菜餚盤不可堆疊  2. 食材的入庫日期需標示 | ok  ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 菜餚盤不可堆疊(已改善) |
| 尚志自助餐/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. 鍋鏟不潔 (已現場改善) 2. 地板不潔 3. 不銹鋼檯不潔(已現場改善) |  | 1.食材不可放置地板(已現場改善)  2. 熟食需加蓋(已現場改善) | 保溫台未開啟(已現場改善) |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 保溫台未開啟(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 熟食需加蓋(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 熟食需加蓋(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材不可放置地板(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋鏟不潔 (已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼檯不潔(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 地板不潔 |

敬陳

總務長

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