**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年3月30日(星期二)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(3月26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月26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 |
|  | 幸福美饌自助餐/中央廚房(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 驗收紀錄要寫上驗收日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 | 桌面黏膩 | ok |  |  | 未紀錄驗收表單 | ok |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  | 磅秤不潔 | ok |  |  |
| 壹而美早餐 | 放置調味料的檯面不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 99早餐 |  |  |  |  | 冰箱內部不潔 | ok |  |  |
| 玉福滷味 | 檯面不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  | 冰箱內部不潔 | ok | 1. 夾子沒洗乾淨 2. 抹布不潔 | ok  ok |
| 八方雲集 | 湯鍋台上不潔 | ok |  |  | 沒使用的餐具請收起來 | ok |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 油炸鍋上方不潔 | ok |  |  | 庫房濕度超過標準 | × |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 99早餐 |  | 冰箱內部不潔  **(已改善)** |
| 玉福滷味 |  | 檯面不潔**(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子沒洗乾淨  **(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冰箱內部不潔  **(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 抹布不潔**(已改善)** |
| 八方雲集 |  | 湯鍋台上不潔**(已改善)** |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 庫房濕度超過標準(未改善) |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 油炸鍋上方不潔**(已改善)** |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 磅秤不潔**(已改善)** |
| 真元氣滷味 |  | 桌面黏膩**(已改善)** |
| 真元氣滷味 |  | 未紀錄驗收紀錄**(已改善)** |
| 小食麵 |  | 驗收紀錄要寫上驗收日期**(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 | 中央廚房(未營業) |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 1.香醋已過期,請丟棄 | 留樣請寫上日期、餐次 |
| 真元氣滷味 | 架上不潔 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  | 培根來源是加拿大,請更換供貨廠商 |
| 壹而美早餐 |  |  | 冷藏庫食材未完整包覆 |  |
| OA咖啡茶飲 | 水龍頭、水槽及置放菜瓜布的盒子不潔 |  |  | 延長線不潔及需注意用電安全(潮濕) |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  | 未送涼麵留樣 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 包裝上需標示肉品產地來源 |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 1. 湯鍋檯面不潔 2. 賣烤肉的檯面黏膩 |  | 請確認冷凍庫溫度是否達-18度(請內附溫度計) |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小食麵 |  | 留樣請寫上日期、餐次 |
| 小食麵 |  | 香醋已過期,請丟棄 |
| 茶覺 |  | 未送涼麵留樣 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 包裝上需標示肉品產地來源 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 賣烤肉的檯面黏膩 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 湯鍋檯面不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 水槽及置放菜瓜布的盒子不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 水龍頭不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 延長線不潔及需注意用電安全(潮濕) |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 培根來源是加拿大,請更換供貨廠商 |
| 壹而美早餐 |  | 冷藏庫食材未完整包覆 |
| 真元氣滷味 |  | 架上不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 架上不潔 |

**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 |
| 南樓自助餐  /中央廚房沙茶豬肉片 |  | 90℃ |
| 小綿羊快  打拋豬肉餐 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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