**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年10月14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(10月7日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(10月7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 | 工作檯面不潔 (已現場改善) | ok |  |  | 冷凍食材未標示進貨及有效日期(已現場改善) | ok | 乾料驗收表單未填寫 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  | 員工體溫未紀錄 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 員工體溫未紀錄 | ok |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 奶油不可放置於室溫下,應該依照標示放置於冷凍庫 | 已丟棄 |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  | 不銹鋼盤不潔 | ok |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 冷凍庫上方不潔 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 乾料驗收表單未填寫(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機不潔  (已改善) |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫上方不潔(已改善) |
| 壹而美 |  | 員工體溫未紀錄(已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 員工體溫未紀錄(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. 架上不潔 (已現場改善) 2. 放置不銹鋼盤的架上不潔 3. 打菜檯桌面不潔 |  | 調味罐外觀不潔 |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 玉福滷味 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 想點 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |
| 八方雲集 |  |  | 員工體溫未紀錄 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔 (已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 調味罐外觀不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 放置不銹鋼盤的架上不潔 |
| 想點 |  | 分裝可可粉請標示有效日期 |

**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  炒鯖魚 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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