**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年2月16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23日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 本週個別餐廳缺失統計表，請參閱表2。
3. 本週個別餐廳缺失照片，請參閱表3。
4. 本週熱藏食物中心溫度檢測照片記錄，請參閱記錄表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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 建議將水壺放置於架上 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷凍庫食材未覆蓋 | ok |  |  |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 禾食堂 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名和有效日期 | ok |  |  |
| 八方雲集(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.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. 電子鍋不潔 2. 放置夾子的櫃子不潔 3. 收銀檯後方置物櫃不潔 4. 抽油煙機的濾油板不潔 |  | 1.未使用的夾子和籃子請收請來  2.放置調味料的桌子和不銹鋼盤不潔 | 請增加垃圾桶和擦手紙，更換洗手步驟，謝謝 |
| 麵＆飯 |  |  | 請更新分裝調味料有效期限 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  | 基改豆製品不可販賣,請攤商收起來 |
| 壹而美早餐 |  |  | 更新冷藏庫食材分裝日期 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  | 抹茶粉分裝日期需更新 | 請更新濾芯更換日期 |
| 經營 | 99早餐(未營業) |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 請更新紙板和將不使用的器具收起來 |  |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |
| 禾食堂 |  |  | 分裝食材請標示有效日期 |  |
| 八方雲集 |  |  | 洗好的不銹盤不可放置於地板 |  |

**表3.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電子鍋不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 收銀檯後方置物櫃不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放置夾子的櫃子不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 未使用的夾子和籃子請收請來 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放置調味料的桌子和不銹鋼盤不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機的濾油板不潔 |
| 小綿羊快餐 |  | 基改豆製品不可販賣,請攤商收起來 |
| OA咖啡茶飲 |  | 請更新濾芯更換日期 |
| 麵＆飯 |  | 請更新分裝調味料有效期限 |
| 壹而美早餐 |  | 更新冷藏庫食材分裝日期 |
| OA咖啡茶飲 |  | 抹茶粉分裝日期需更新 |
| 禾食堂 |  | 分裝食材請標示有效日期 |
| 玉福滷味 |  | 請更新紙板和將不使用的器具收起來 |

**表4.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  炸雞腿 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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