**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年6月10日(星期三)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(6月1日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(6月1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 |  |  |  |  | 1.乾料食材也需要登記驗收紀錄表  2.煮好菜餚請放置於保溫檯,以免熱藏溫度不足(熱藏需>60度)  3.分裝食材需標示到貨日期和有效日期(現場已改善) | ×  ok  ok | 1.留樣食材需標示日期  2.請確認調味料是否有在使用和是否超過有效日期 | ok  ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 煮好菜餚請放置於保溫檯,以免熱藏溫度不足(熱藏需>60度) (已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 留樣食材需標示日期(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 乾料食材也需要登記驗收紀錄表(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 請確認調味料是否有在使用和是否超過有效日期(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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 調味料及油罐外表不潔 2. 鍋蓋不潔 |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 調味料及油罐外表不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋蓋不潔 |

敬陳

總務長

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