**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年8月22日(星期二)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(8月17日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(8月17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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 裝菜餚的不銹鋼餐盤外觀油膩不潔 2. 地面不潔   3.冷藏庫旁的工作臺不潔 | Ok  Ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地面不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫旁的工作臺不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 裝菜餚的不銹鋼餐盤外觀油膩不潔(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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 置放調味料的工作架不潔 2. 抽油煙機外觀不潔 3. 湯鍋處工作檯油膩不潔 |  |  | 水槽旁的工作架不潔和無擦手紙 |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 置放調味料的工作架不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機外觀不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯鍋處工作檯油膩不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 水槽旁的工作架不潔和無擦手紙 |

敬陳

總務長

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