**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年6月17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10日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(6月10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.調味料及油罐外表不潔  2.鍋蓋不潔 | Ok  × |  |  | 1.乾料食材也需要登記驗收紀錄表 | Ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 乾料食材也需要登記驗收紀錄表(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 調味料及油罐外表不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 調味料及油罐外表不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋蓋不潔(未改善) |

**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 |  |  | 熟食請加蓋 | 冷凍庫漏水請廠商儘快修復 |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  | 缺少6/13-16自主管理表單及其他紀錄表單 |
| 八方雲集 | 檯面不潔 |  | 籃子不可放置於地板(已現場改善) | 缺少6/13-16自主管理表單及其他紀錄表單 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫漏水請廠商儘快修復 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 熟食請加蓋 |
| 八方雲集 |  | 檯面不潔 |
| 八方雲集 |  | 籃子不可放置於地板(已現場改善) |

敬陳

總務長

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