**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年1月5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(12月26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(12月26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。
6. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，請參閱記錄表6。

**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. 地板不潔   2.廚房紙箱推積太多,容易造成病媒孳生 | ok  ok |  |  | 1.冷藏庫地板不潔  2.廢油桶和紙箱請放到廚房之外面 | ok  ok |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 | 茶桶外觀不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  | 更換濾心 | ok |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 未送留樣到健康中心 | ok |  |  |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 禾食堂 | 地板不潔 | ok |  |  |  |  | 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗 | × |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味 |  | 風扇不潔(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 廚房紙箱推積太多,容易造成病媒孳生(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 廢油桶和紙箱請放到廚房之外面(已改善) |
| 禾食堂 |  | 地板不潔  (已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 請更換濾心  (已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 茶桶外觀不潔  (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 | 桌巾不潔 |  | 食材桶蓋不潔 | 食品添加物需放置專用盒內 |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  | 不可使用基因改造的豆製品,已請攤商下架 |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 自製油條請標示製作日期 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) |
| 玉福滷味 | 風扇不潔 | 未帶帽子 |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) |
| 想點(未營業) |  |  |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) |
| 禾食堂 |  | 未戴口罩和帽子(已現場改善) |  | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) |
| 八方雲集 |  |  | 冷凍庫食材未覆蓋 | 一月衛生表單及溫度表未填寫(經理未發) |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 經營餐廳 |  | 未更換一月留樣簽名單 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 食品添加物需放置專用盒內 |
| 壹而美早餐 |  | 自製油條請標示製作日期 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 桌巾不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 食材桶蓋不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫食材未覆蓋 |
| 玉福滷味 |  | 風扇不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 不可使用基因改造的豆製品,已請攤商下架 |

**表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 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  三杯雞 |  | 75℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  脂肪殘留 |  | 不合格(下週複檢) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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