**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年5月12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(5月2日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(5月2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. 工作臺下面不潔 2. 漏勺不潔   3.湯匙不潔 | Ok  ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 放置食材的盒子不潔 | ok |  |  | 冷凍庫食材未密封 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  |  |  | 1. 冷藏庫食材未標示入庫日期 2. 分裝食材未標示品名及有效日期 3. 庫房老鼠的糞便很多，請攤商注意環境清潔   4. 油桶不可直接放置於地板 | ×  ok  ok  ok | 1. 未送食物檢體到健康中心 | × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 1. 工作臺上不潔   2.快速爐不潔 | ok× |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  | 未送食物檢體到健康中心 | × |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 未送食物檢體到健康中心 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 享食自助餐/中央廚房  想點 |  | 未送食物檢體到健康中心(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未標示入庫日期  (未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 庫房老鼠的糞便很多，請攤商注意環境清潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作臺下面不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯匙不潔(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 放置食材的盒子不潔(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 工作臺上不潔  (已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 油桶不可直接放置於地板  (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.清潔用品區雜亂 |  | 1. 工作車不潔 2. 湯碗蓋不潔 |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 分裝食材需標示品名和有效日期 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 清潔用品區雜亂 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作車不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯碗蓋不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 分裝食材需標示品名和有效日期 |

**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  鹽酥雞 |  | 65℃ |

**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 |
| 真元氣滷味  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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