**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年1月13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(1月6日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(1月6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。

**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 | 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 | 冰箱內部不潔 | × |  |  | 除蟑盒需與食物容器需分開和儲物箱不潔 | OK |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 庫房牆壁不潔(有黴菌)   2.桌上不潔 | ×  OK |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 壹而美早餐 |  | 除蟑盒需與食物容器分開和儲物箱不潔  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 桌上不潔  (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 | 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 1. 蛋糕需標示有效日期 2. 冷凍庫的溫度記錄錯誤(寫到冷藏庫的溫度) |  |
| 陳記咖哩鐵板 | 櫃上不潔 |  | 食物容器外需標示有效日期及食材名稱 |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 櫃上不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 食物容器外需標示有效日期及食材名稱 |
| 八方雲集 |  | 1/10-12自主衛生紀錄表未紀錄 |
| 八方雲集 |  | 1/11-1/12未將食物檢體送至健康中心留樣 |
| 想點 |  | 蛋糕需標示有效日期 |
| 想點 |  | 冷凍庫的溫度記錄錯誤(寫到冷藏庫的溫度) |

**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 |
| 欣聖自助餐/中央廚房  蠔油肉片 |  | 61.8℃ |

敬陳

總務長

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