**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年4月28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(4月21日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月21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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1.不銹鋼盤不潔  2.架上不潔 | ok  ok |  |  | 1. 烘碗機蓋子摸起來黏黏的   2.調味罐外不潔 | ok  ok | 餐具紙箱不可置放地板 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 更換油蔥置放小鍋子 | ok | 電鍋不可直接放置於地板 | ok |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 油膏需標示有效日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  | 工作人員需戴口罩和網帽 | ok | 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 | ×  × | 未送食物檢體到健康中心 | × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 分裝肉片需標示有效日期 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  | 未送食物檢體到健康中心 | × |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 工作人員需戴口罩和網帽(已現場改善) | 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 |  | 分裝食材未標示品名及有效日期(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) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機蓋子摸起來黏黏的  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼盤不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 調味罐外不潔  (已改善) |
| 麵＆飯 |  | 電鍋不可直接放置於地板(已現場改善) |
| 麵＆飯 |  | 更換油蔥置放小鍋子(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 油膏需標示有效日期(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 分裝肉片需標示有效日期 |

**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 | 電子稱上不潔 |  | 桶蓋上不潔 | 叉子請不要堆疊在一起，並用乾淨的毛巾覆蓋 |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 | 1. 鍋爐檯面不潔 2. 手推車上不潔 |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  | 1. 庫房老鼠的糞便很多，請攤商注意環境清潔 2. 冷藏庫食材未覆蓋 | 自主衛生感裡和溫度記錄4/20-27未紀錄 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 餐飲工作人員不可帶手環和手錶 |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電子稱上不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 叉子請不要堆疊在一起，並用乾淨的毛巾覆蓋 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 紙箱請不要堆積在庫房,以免病媒孳生 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 桶蓋上不潔 |
|  |  | 紙箱請不要直接放置於地板 |
| 麵＆飯 |  | 鍋爐檯面不潔 |
| 麵＆飯 |  | 手推車上不潔 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 自主衛生感裡和溫度記錄4/20-27未紀錄 |
| 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 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未覆蓋 |

**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  煎雞排 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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