**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年9月22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(9月15日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(9月15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. 電鍋不潔   2.不銹鋼盤未洗乾淨 | Ok  ok | 未戴口罩(已現場改善) | ok | 冷涷庫食材未完整覆蓋 | ok | 庫房紙箱太多較雜亂 | ok |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 冷涷庫食材未完整覆蓋(已現場改善) | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 桌面的墊布不潔 | ok |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 未戴帽子(已現場改善) | ok |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 未戴帽子(已現場改善) | ok |  |  | 未寫驗收表單 | ok |
| 大豐飯糰想點 |  |  |  |  | 冷涷庫食材未密封(已現場改善) | ok | 餐具需墊高(已現場改善) | ok |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 冷凍庫溫度記錄未<-18度 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電鍋不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 庫房紙箱太多較雜亂,請將食材歸位於架上，紙箱需丟棄避免病媒躲藏  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼盤未洗乾淨(已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 桌面的墊布不潔(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 | 1. 湯匙不潔(已現場改善) 2. 冷凍庫不潔 |  | 餐具不可放置於地板(已現場改善) |  |
| 麵＆飯 | 鍋蓋不潔 |  |  |  |
| 真元氣滷味 | 湯匙不潔 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 1. 食材不可放置於地板(已現場改善) 2. 驗收表單需寫上驗收日期 | 切水果建議使用一次性手套 |
| 大豐飯糰 |  |  | 1. 滷蛋需寫上入庫日期 2. 驗收表單需寫上驗收日期 |  |
| 八方雲集 |  |  | 冷凍庫食材需入庫日期 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯匙不潔(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 餐具不可放置於地板(已現場改善) |
| 麵＆飯 |  | 鍋蓋不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 湯匙不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫食材需入庫日期 |
| 大豐飯糰 |  | 驗收表單需寫上驗收日期 |
| 大豐飯糰 |  | 滷蛋需寫上入庫日期 |
| 想點 |  | 食材不可放置於地板(已現場改善) |

**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  雞排 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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