**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年6月28日(星期二)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(6月21日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(6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。

**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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 檯面不潔(現場改善)   2.濾油盤不潔 | Ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 | 檯架上不潔 | ok |  |  | 分裝食材需標示有效日期或分裝日期 | ok |  |  |
| 八方雲集 | 1. 冷凍庫門不潔(已現場改善)   2.檯架上不潔 | ok  ok |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八方雲集 |  | 檯架上不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫門不潔(已現場改善) |
| 99早餐 |  | 分裝食材需標示有效日期或分裝日期 |
| 99早餐 |  | 檯架上不潔 |

**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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 保溫檯的塑膠膜不潔(現場已改善) 2. 桌上不潔(現場已改善) |  | 烘碗機外觀不潔(現場已改善) |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 八方雲集 | 櫃台不潔 |  | 冷凍庫食材未加蓋 | 6/27未寫自主檢查表及溫度記錄表 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯的塑膠膜不潔(現場改善,如下圖) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯的塑膠膜不潔(現場已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 桌上不潔(現場已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機外觀不潔(現場改善,如下圖) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機外觀不潔(現場已改善) |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫食材未加蓋 |
| 八方雲集 |  | 6/27未寫自主檢查表及溫度記錄表 |
| 八方雲集 |  | 櫃台不潔 |

敬陳

總務長

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