**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年3月18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(3月11日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月11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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 紗網無法密封 2. 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來(飯鍋處) 3. 抽油煙機不潔 4. 牆壁不潔 5. 砧板不潔 | ok  ok  ok  ok  ok |  |  | 1. 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來 2. 拖把需要掛起來 3. 生鮮及分裝食材放置冷藏冷涷需標示有效或分裝或製作日期 | ×  ×  × | 1.清潔用品區只能置放清潔用品，其他物品需放置其他處 | × |
| 小食麵 | 鍋蓋和飯鍋蓋不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  | 塑膠袋不要跟拖把放置在一起 | ok |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 夾子不潔 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 咖啡機表面有灰塵 | ok |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 更換新的板子及防水布 | × |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷藏庫門油膩 | ok |  |  |
| 想點 |  |  | 未戴帽子 | ok | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 | × | 未填寫工作人員體溫記錄表和衛生管理檢查表單 | ok |
| 陳記 |  |  |  |  | 自用辣椒醬過期(已現場丟棄) | ok | 請提供豬肉及牛肉來源證明(因外包裝未標示) | × |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來(未改善) |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 紗網無法密封(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 拖把需要掛起來(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 清潔用品區只能置放清潔用品，其他物品需放置其他處  (未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 生鮮及分裝食材放置冷藏冷涷需標示有效或分裝或製作日期(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機不潔  (已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 牆壁不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 砧板不潔(已改善) |
| 小食麵 |  | 飯鍋蓋不潔(已改善) |
| 小食麵 |  | 鍋蓋不潔(已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 塑膠袋不要跟拖把放置在一起(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫門油膩  (已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 咖啡機表面有灰塵(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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 放置鍋具的置物架台不潔 |  | 夾子不潔 |  |
| 小食麵 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤  (未營業) |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 托盤上不潔 |  |  |  |
| 經營 | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 夾子不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 放置鍋具的置物架台不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 托盤上不潔 |

**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 |
| 尚志自助餐/中央廚房  卡拉雞排 |  | 73℃ |

敬陳

總務長

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