**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:114年1月10日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(1月3日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(1月3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 |
|  | 經營包商 |  |  |  |  |  |  | 1. 未更新食物檢體紀錄表單   2.未給予攤商1月餐飲衛生自主檢查表單 | ok  ok |
| 黎品味自助餐 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | ok |  |  |
| 99早餐 |  |  | 未戴口罩 | ok |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 夾子不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  | 冷藏庫內肉片需加蓋 | ok |  |  |
| 八方雲集 | 湯鍋蓋不潔 | × |  |  | 調味料蓋上不潔 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期(已改善) |
| 經營包商 |  | 未更新食物檢體紀錄表單  (已改善) |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  | 冷藏庫內肉片需加蓋(已改善) |
| 八方雲集 |  | 調味料蓋上不潔(已改善) |
| 八方雲集 |  | 湯鍋蓋不潔(未改善) |

**表3.本週個別餐廳缺失統計**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 經營 | 經營包商 |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 |  |  | 蝦米需標示品名及有效日期 |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 1. 儲物蓋上不潔 2. 冷藏庫門不潔 | 未戴帽子 |  |  |
| 想點 |  |  | 蜂蜜需標示品名及有效日期 |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 | 擺放菜餚的菜盤不潔 |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 蝦米需標示品名及有效日期 |
| 玉福滷味 |  | 儲物蓋上不潔 |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫門不潔 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  | 擺放菜餚的菜盤不潔 |
| 想點 |  | 蜂蜜需標示品名及有效日期 |

敬陳

總務長

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