**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年3月3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(2月24日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(2月24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。
6. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，請參閱記錄表6。

**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 | 擦手紙請放置於洗手台附近 | ok |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | ok | 沒使用的物品請收起來 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | ok | 不使用的紙箱請回收，不要堆積在工作場所以免病媒孳生 | ok |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 請將把柄不潔湯匙清洗漂白 2. 電鍋蓋不潔   3.請標示清潔用品區 | Ok  Ok  × |  |  | 1. 生熟食需分開放置 2. 冷藏庫內分裝食材需標示品名及有效日期 3. 乾料庫房牆壁不潔 | ok  ok  × | 1.請重貼保溫台的鋁箔紙  2.沒使用的餐盒請需到扣覆蓋 | ×  × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 請標示蛋糕進貨日期 | ok |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 髒 的圖片  自動產生的描述 | 乾料庫房牆壁不潔**(未改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 擦手紙請放置於洗手台附近  **(已改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 沒使用的物品請收起來(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 不使用的紙箱請回收，不要堆積在工作場所以免病媒孳生  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 室內, 不銹鋼, 鋼鐵, 銀色 的圖片  自動產生的描述 | 請重貼保溫台的鋁箔紙(未改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 盒子, 寢具 的圖片  自動產生的描述 | 沒使用的餐盒請需到扣覆蓋  (未改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 請將把柄不潔湯匙清洗漂白  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內分裝食材需標示品名及有效日期  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 請標示清潔用品區(未標示) |
| 想點 |  | 請標示蛋糕進貨日期(目前無蛋糕販售) |

**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 | 冷藏庫地板不潔 |  | 醬油桶請擺放於架上(已現場改善) |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 |  |
| 日膳食堂 | 瓦斯爐不潔 |  | 麵粉盒蓋不潔 |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 飯鍋請不要置放紙板和籃子上 |  | 食材不可置放於地板 | 1. 拖把請集中放置於清潔用品區 2. 請張貼洗手步驟、洗手乳、擦手紙和垃圾桶 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 工作人員需帶工作帽以免頭髮掉落(已現場改進) | 儲藏盒外觀不潔 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 醬油桶請擺放於架上(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫地板不潔 |
| 小綿羊快餐 |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 日膳食堂 |  | 麵粉盒蓋不潔 |
| 日膳食堂 |  | 瓦斯爐不潔 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 飯鍋請不要置放紙板和籃子上 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 食材不可置放於地板 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 拖把請集中放置於清潔用品區 |
| 八方雲集 |  | 儲藏盒外觀不潔 |

**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  瓜子肉 |  | 70℃ |
| 欣聖自助餐/中央廚房  沙茶肉片 |  | 60.8℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 滿月圓自助餐  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 滿月圓自助餐  澱粉殘留 |  | 不合格  下週需複檢 |

敬陳

總務長

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