**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年3月26日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師、鄭凌憶經理、王信又經理

***缺失項目****:*

1. 上週(3月19日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月19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 |
|  | 幸福美饌自助餐/中央廚房(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 芝麻醬請放置陰涼乾燥處(已現場改善) | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 湯匙沒洗乾淨(已現場改善) | ok |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 茶包有效日期請更新 | ok |  |  |
|  | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 油鍋開關處不潔 | ok | 工作人員請隨時戴帽子,以免頭髮掉落汙染食材 | ok | 冷藏庫門油膩 | ok |  |  |
| 茶覺 |  |  | 工作人員請隨時戴帽子和口罩 | ok | 未送飯糰檢體至健康中心冰箱留樣 | ok |  |  |
| 陳記 |  |  | 工作人員請隨時戴帽子,以免頭髮掉落汙染食材 | ok | 冷藏庫門油膩 | ok | 未標示產品營養標示 | 已給資料 |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 食材進貨紀錄未寫 | ok |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 1.電鍋蓋上不潔  2.放置乾淨夾子的內部有灰塵 | Ok  ok |  |  | 橘色餐盤不潔(已現場要求重洗) | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八方雲集 |  | 食材進貨紀錄未寫(已改善) |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 電鍋蓋上不潔(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 油鍋開關處不潔(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫門油膩(已改善) |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 放置乾淨夾子的內部有灰塵(已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冷藏庫門油膩(已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 茶包有效日期請更新(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 | 中央廚房(未營業) |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 驗收紀錄要寫上驗收日期 |  |
| 真元氣滷味 | 桌面黏膩 |  | 未紀錄驗收表單 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  | 磅秤不潔 |  |
| 壹而美早餐 | 放置調味料的檯面不潔 |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 冰箱內部不潔 |  |
| 玉福滷味 | 檯面不潔 |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 冰箱內部不潔 | 1. 夾子沒洗乾淨 2. 抹布不潔 |
| 八方雲集 | 湯鍋台上不潔 |  | 沒使用的餐具請收起來 |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 油炸鍋上方不潔 |  | 庫房濕度超過標準 | 花雕酒已過期 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 99早餐 |  | 冰箱內部不潔 |
| 玉福滷味 |  | 檯面不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子沒洗乾淨 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冰箱內部不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 抹布不潔 |
| 八方雲集 |  | 沒使用的餐具請收起來 |
| 八方雲集 |  | 湯鍋台上不潔 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 花雕酒已過期 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 庫房濕度超過標準 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 油炸鍋上方不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 放置調味料的檯面不潔 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 磅秤不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 桌面黏膩 |
| 真元氣滷味 |  | 未紀錄驗收紀錄 |
| 小食麵 |  | 驗收紀錄要寫上驗收日期 |

**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 |
| 小綿羊快餐  豬肉片 |  | 70℃ |

**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 |
| 小綿羊快餐  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 小綿羊快餐  澱粉殘留 |  | 不合格(底部已有裂痕請不要使用) |

敬陳

總務長

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