**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年10月8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(10月1日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(10月1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. 冷凍庫蓋上不潔(已現場改善) 2. 大湯勺不潔 | Ok  ok |  |  | 1.食材桶蓋不潔 | ok |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 分裝砂糖應寫上品名及有效日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 小綿羊快餐 | 檯面不潔 | ok |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 | 冷藏庫內不潔(已現場改善) | ok |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 玉福滷味 | 分裝醬料應寫上品名及有效日期 | ok |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 陳記 | 電鍋上方的層架不潔 | ok |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |
| 八方雲集 | 湯鍋旁鐵鏽可用檸檬汁用鋁箔紙刮除 | ok |  |  |  |  | 未紀錄10月1號表單 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小綿羊快餐 |  | 檯面不潔  (已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 未紀錄10月1號表單  (已改善) |
| 玉福滷味 |  | 分裝醬料應寫上有效日期  (已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 電鍋上方的層架不潔  (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 | 1. 菜櫥櫃內層板不潔 2. 鋼盆沒洗乾淨還油油的 |  | 柳橙汁糖漿開封後需放置冷藏庫  (已現場改善) |  |
| 小食麵 |  |  | 食材留樣未寫上日期 |  |
| 真元氣滷味 | 鍋爐周圍不潔 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  | 竹筷子發霉(已現場丟棄) |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 | 抽油煙機不潔 |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 | 夾子沒洗乾淨 |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 工作人員未戴網帽和塗指甲油 | 驗收表單未寫 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 菜櫥櫃內層板不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 柳橙汁糖漿開封後需放置冷藏庫  (已現場改善) |
| 小食麵 |  | 食材留樣未寫上日期 |
| 小綿羊快餐 |  | 竹筷子發霉(已現場丟棄) |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 抽油煙機不潔 |
| 八方雲集 |  | 驗收表單未寫 |
| 八方雲集 |  | 工作人員未戴網帽(已現場改進)和塗指甲油 |
| 真元氣滷味 |  | 鍋爐周圍不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子沒洗乾淨 |

**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  鯖魚 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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