**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年3月5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26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(2月26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。

**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 |  |  |  |  | 分裝調味料需標示品名及有效日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  | 需清楚標示出有效日期 | ok |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  | 更換濾心未記錄**(已現場改善)** | ok |
|  | 99早餐 | 1. 茶壺蓋子不潔   2.電風扇不潔 | ok  ok |  |  |  |  | 新工作人員請提供健康檢查紀錄 | ok |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 茶覺 | 1. 拖鞋隨便置放於工作區域 2. 垃圾桶未加蓋 | ok  ok |  |  | 食材有效日期已模糊 | ok |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  | 冷藏庫食材未寫上有效日期 | ok | 未標示產品營養標示 | **×** |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 打菜台上方不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 99早餐 |  | 茶壺蓋子不潔  **(已改善)** |
| 99早餐 |  | 電風扇不潔**(已改善)** |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 打菜台上方不潔**(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冷藏庫食材未寫上有效日期**(已改善)** |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 需清楚標示出有效日期**(已改善)** |
| 茶覺 |  | 食材有效日期已模糊**(已改善)** |
| 茶覺 |  | 拖鞋隨便置放於工作區域  **(已改善)** |
| 茶覺 |  | 垃圾桶未加蓋**(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 | 幸福美饌自助餐/中央廚房(未營業) |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 未寫冷藏設備溫度記錄 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 1. 未使用的不潔容器請丟棄 2. 冷凍庫溫度需<-18度 3. 冷藏庫食材需要完整包覆 |  |
| OA咖啡茶飲 | 果汁機底盤不潔 |  | 內用杯子請用乾淨毛巾覆蓋避免灰塵 |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 冷凍庫內食材請完整覆蓋 |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  | 食材進貨紀錄未寫 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 打菜檯請保持乾淨 |  | 冷凍庫內食材請完整覆蓋 | 有黑葉的高麗菜需挑起來 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小食麵 |  | 未寫冷藏設備溫度記錄 |
| 壹而美早餐 |  | 未使用的不潔容器請丟棄 |
| 壹而美早餐 |  | 冷凍庫溫度需<-18度 |
| 壹而美早餐 |  | 冷藏庫食材需要完整包覆 |
| OA咖啡茶飲 |  | 果汁機底盤不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 內用杯子請用乾淨毛巾覆蓋避免灰塵 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 冷凍庫內食材請完整覆蓋 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 打菜檯請保持乾淨 |
| 南樓自助餐  /中央廚房八方雲集 |  | 食材進貨紀錄未寫 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫內食材請完整覆蓋 |

**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 |
| 南樓自助餐  /中央廚房什錦肉片 |  | 90℃ |
| 小綿羊  豬肉片 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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