**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年12月14日(星期二)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(12月10日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(12月10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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 檯面不潔(已現場改善) | ok |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 驗收表單需標示驗收日期 | × | 未送食材留樣至健康中心 | × |
| 陳記 |  |  |  |  | 不使用的籃子需要倒扣,以免累積髒污 | ok |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 分裝調味料需標示品名及有效日期 | × |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 不使用的籃子需要倒扣,以免累積髒污  **(已改善)** |
| 想點 |  | 未送食材留樣至健康中心**(未改善)** |
| 八方雲集 |  | 分裝調味料需標示品名及有效日期**(未改善)** |

**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 |  |  | 檸檬汁開封後需要冷藏保存(已現場改善) |  |
| 小食麵 | 鋼盆可放入籃子內可保持乾淨 |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 檯面油膩 |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 冷藏庫面板不潔 |  |  |  |
| 想點 |  |  |  | 衛生自主管理表12/10和12/13未填寫 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 蓋子不潔 |  |
| 八方雲集 | 鞋子不可放置於工作場所 |  | 冷藏庫面板不潔 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小食麵 |  | 鋼盆可放入籃子內可保持乾淨 |
| 壹而美早餐 |  | 檯面油膩 |
| 想點 |  | 衛生自主管理表12/10和12/13未填寫 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 蓋子不潔 |
| 八方雲集 |  | 鞋子不可放置於工作場所 |
| 八方雲集 |  | 冷藏庫面板不潔 |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫面板不潔 |

**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  豬柳 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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