**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年4月16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(4月9日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月9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 |  |  | 廚房作業人員不可穿拖鞋工作 (已現場改善) | ok | 1.廚房提供的豬肉需為台灣產地並提出證明文件  2.食材桶需保持乾淨 | ok  ok |  |  |
| 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 |  |  |  |  | 分裝蠔油需標示有效日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  | 延長線不潔及需注意用電安全(潮濕) | ok |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  | 驗收標單的溫度記錄需標示溫度 | ok |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 驗收標單的溫度記錄需標示溫度 | ok |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |  |  | 未送涼麵留樣 | × |
| 陳記 |  |  |  |  | 包裝上需標示肉品產地來源 | ok |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 驗收標單的溫度記錄需標示溫度 | ok |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 湯鍋檯面不潔 | ok |  |  | 驗收標單的溫度記錄需標示溫度 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 湯鍋檯面不潔(已改善) |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 豬肉外包裝需標示台灣產地(已改善) |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 食材桶需保持乾淨(已改善) |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 廚房提供的豬肉需為台灣產地並提出證明文件(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 分裝蠔油需標示有效日期(已改善) |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 驗收標單的溫度記錄需標示溫度(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 |  |  | 需將清潔用具擺放在專門區域並標示出來(已現場改善) | 衛生自主管理表4/9-4/15未填寫 |
| 小食麵 |  |  |  | 餐盒蓋不潔 |
|  | 湯鍋檯面及桌面不潔(已現場改善) |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 | 檯面不潔 |  |  | 請更換新的保麗龍盒 |
| 八方雲集 | 冷藏庫上方灰塵多 |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 需將清潔用具擺放在專門區域並標示出來(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 衛生自主管理表4/9-4/15未填寫 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 請更換新的保麗龍盒 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 檯面不潔 |
| 小食麵 |  | 餐盒蓋不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷藏庫上方灰塵多 |
| 真元氣滷味 |  | 湯鍋檯面不潔(已現場改善) |
| 真元氣滷味 |  | 桌面不潔(已現場改善) |

**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  卡啦雞排 |  | 80℃ |
| 尚志自助餐/中央廚房  三杯雞 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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