**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:114年3月12日(星期三)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(3月4日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月4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。

**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 |
|  | 經營包商 |  |  |  |  | 未更新3月份留樣表單 | OK | 未給攤商3月份衛生自主檢查表單 | OK |
| 黎品味自助餐 | 1. 生熟食都放置太近，需分開避免交擦汙染   2.中央廚房地上潮濕易造成工作人員跌倒 | OK  OK | 未戴網帽 | OK | 放入冷藏庫食材需完整覆蓋 | OK |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 未戴網帽 | × | 放入冷藏庫食材需完整覆蓋 | OK |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 放入冷藏庫食材需完整覆蓋 | OK |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 經營包商 | 一張含有 文字, 筆跡, 功能表 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 未更新3月份留樣表單**(已改善)** |
| 黎品味自助餐 | 一張含有 瓷磚地板, 地面, 平鋪磚瓦, 地板 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 中央廚房地上潮濕易造成工作人員跌倒**(已改善)** |
| 玉福滷味 | 一張含有 室內, 食物, 碗 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 放入冷藏庫食材需完整覆蓋  **(已改善)** |

**表3.本週個別餐廳缺失統計**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 經營 | 經營包商 |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 |  | 不可在工作場所抽菸 |  |  |
| 99早餐 |  |  |  | 驗收表單需填寫日期 |
| 玉福滷味 | 廚房環境不潔 |  |  |  |
| 想點 |  | 未戴網帽(已現場改善) |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |
| 八方雲集 | 1. 檯面不潔(已現場改善) 2. 層架不潔 |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八方雲集 | 一張含有 人員, 服裝, 室內, 下沉、洗碗槽 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 檯面不潔(已現場改善) |
| 八方雲集 | 一張含有 食物, 室內, 塑膠, 烤箱 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 層架不潔 |
| 99早餐 | 一張含有 文字, 筆跡, 紙張, 文件 的圖片  AI 產生的內容可能不正確。 | 驗收表單需填寫日期 |

敬陳

總務長

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