**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年8月17日(星期四)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(8月8日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(8月8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 |
| 尚志 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1.工作架上檯面不潔  2.保溫檯面不潔  3.抽油煙機外觀不潔 | ok  ok  ok |  |  | 放醬料的盒子外觀不潔 | ok |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 奶酥醬需標示分裝日期 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯面不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機外觀不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放醬料的盒子外觀不潔(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 奶酥醬需標示分裝日期(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作架上檯面不潔(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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 裝菜餚的不銹鋼餐盤外觀油膩不潔 2. 地面不潔 3. 冷藏庫旁的工作臺不潔 |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫旁的工作臺不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 裝菜餚的不銹鋼餐盤外觀油膩不潔 |

敬陳

總務長

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