**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年3月25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(3月18日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月18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 | 1. 放置鍋具的置物架台不潔 | × |  |  | 1. 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來 2. 生鮮及分裝食材放置冷藏冷涷需標示有效或分裝或製作日期 3. 夾子不潔 | ok  ok  ok | 1. 清潔用品區只能置放清潔用品，其他物品需放置其他處 2. 拖把需要掛起來 | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 托盤上不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 更換新的板子及防水布 | × |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 | × |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  | 請提供豬肉及牛肉來源證明(因外包裝未標示) | ok |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來(未改善) |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來(未改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 拖把需要掛起來(已改善)  清潔用品區只能置放清潔用品，其他物品需放置其他處  (已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 生鮮及分裝食材放置冷藏冷涷需標示有效或分裝或製作日期(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 夾子不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 放置鍋具的置物架台不潔(未改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 托盤上不潔  (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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 打菜檯不潔 2. 電鍋不潔(已現場清潔) |  |  |  |
| 小食麵 | 電鍋蓋不潔 |  | 分裝食材需表示製作日期 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 烤土司機不潔 |  | 砂糖桶外不潔和需更換有效日期標示 |  |
| OA咖啡茶飲 | 製冰機上方不潔 |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 1. 未標示分裝食材分裝或有效日期 2. 冷凍庫食材未密封 |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 夾子不潔 | 濾心不潔(已現場更換) |
| 八方雲集 |  |  |  | 3/24日衛生自主表單未填寫 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 打菜檯不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋不潔(已現場清潔) |
| OA咖啡茶飲 |  | 濾心不潔(已現場更換) |
| OA咖啡茶飲 |  | 製冰機上方不潔 |
| 小食麵 |  | 分裝食材需表示製作日期 |
| 小食麵 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 砂糖桶外不潔和需更換有效日期標示 |
| 壹而美早餐 |  | 烤土司機不潔 |
| 玉福滷味 |  | 未標示分裝食材分裝或有效日期 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫食材未密封 |
| 八方雲集 |  | 3/24日衛生自主表單未填寫 |

**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 |  | 73℃ |

敬陳

總務長

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