**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年12月2日(星期一)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(11月29日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月29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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 |  |  |  |  | 1. 冷凍設備內食材需完整覆蓋   2.開封後醬油罐需放入冰箱冷藏 | ok  ok |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 夾子不潔 | × |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 食物檢體請每天送至健康中心並在留樣後簽名 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 開封後醬油罐需放入冰箱冷藏(已改善) |
| 黎品味自助餐 |  | 冷凍設備內食材需完整覆蓋(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 夾子不潔(未改善) |

**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 |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 廚房內部環境不潔 |  | 冰箱內食材需完整覆蓋 |  |
| 想點 |  |  |  | 食物檢體請每天送至健康中心 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  | 食物檢體請每天送至健康中心 |
| 八方雲集 | 架上不潔 |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 想點/小綿羊和大野狼 |  | 食物檢體請每天送至健康中心 |
| 玉福滷味 |  | 冰箱內食材需完整覆蓋 |
| 玉福滷味 |  | 廚房內部環境不潔 |
| 八方雲集 |  | 架上不潔 |

敬陳

總務長

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