**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年12月2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(11月25日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月25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。
6. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，請參閱記錄表6。

**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 | 電鍋蓋不潔 | ok |  |  | 放在冷藏庫內食材需加蓋 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  | 1.分裝調味料需標示品名和有效日期  2. 白米桶需墊高 | ok  ok | 味精請放置於專區或籃子內 | ok |
| 壹而美 |  |  |  |  | 油膏有效日期需更新 |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 打菜檯請擦拭乾淨   2.生熟食請分開放置遠一點，避免交叉污染 | ok  ok |  |  | 2.分裝調味料需標示品名和有效日期 | ok | 請增加食材驗收表單和食品添加物使用表單 | ok |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷凍庫門面不潔 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 茶包需標示有效日期 | ok |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 分裝調味料需標示品名和有效日期(已改善) |
| 日膳食堂 |  | 分裝調味料需標示品名和有效日期(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔  (已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 放在冷藏庫內食材需加蓋  (已改善) |
| 日膳食堂 |  | 白米桶需墊高  (已改善) |
| 日膳食堂 |  | 味精請放置於專區或籃子內  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 生熟食請分開放置遠一點，避免交叉污染  (已改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 打菜檯請擦拭乾淨(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 油膏有效日期需更新  (已改善) |
| 想點 |  | 茶包需標示有效日期  (已改善) |
| 想點 |  | 茶包需標示有效日期  (已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫門面不潔(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 | 尚志自助餐/中央廚房 |  |  | 烘碗機蓋子不潔(已現場改善) | 黃芥末過期(已現場丟棄) |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 |  |  |  | 大湯匙沒洗乾淨 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機蓋子不潔(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 黃芥末過期(已現場丟棄) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 大湯匙沒洗乾淨 |

**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  鯖魚 |  | 70℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 壹而美  澱粉殘留檢測 |  | 合格 |
| 壹而美  油脂殘留檢測 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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