**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年6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(5月26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(5月26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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1.不銹鋼架不潔  2. 推車檯面不潔 | ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  | 油炸油太黑 | ok |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 分裝奶茶茶葉未標示有效日期 | ok |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 | 水管破裂造成地板積水 | × |  |  | 1. 冷藏庫食材未標示入庫日期   2. 冷藏庫水管漏水，易造成食材汙染 | ×    × | 1. 未送食物檢體到健康中心   2. 冷凍冷藏設備溫度表未填寫  3.表單未填寫 | ×  ×  × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 未填寫衛生  自主檢查表單 | ok | 未送食物檢體到健康中心 | ok |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 未送食物檢體到健康中心(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未標示入庫日期  (未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 驗收表單未填寫(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫水管漏水，易造成食材汙染(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 水管破裂造成  積水(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 推車檯面不潔  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼架不潔  (已改善) |
| 麵＆飯 |  | 油炸油太黑  (已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝奶茶茶葉未標示有效日期(已改善) |
| 想點 |  | 未填寫衛生  自主檢查表單  (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.工作檯面不潔  2.湯鍋台鋼架不潔 |  |  | 冷藏庫溫度記錄未紀錄 |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  | 廢油請標示 |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  | 1.酸菜開封後請放入冰箱(已現場改善) | 地瓜粉放置於乾料庫房，未加蓋 |
| 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  工作檯面不潔 |  | 工作檯面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯鍋台鋼架不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫溫度記錄未紀錄 |
| 麵＆飯 |  | 廢油請標示 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 酸菜開封後請放入冰箱(已現場改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 地瓜粉放置於乾料庫房，未加蓋 |

**表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 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房  糖醋雞丁 |  | 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 |
| 壹而美早餐  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 壹而美早餐  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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