**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年4月21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(4月14日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月14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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 油炸鍋不潔 | ok |  |  |  |  | 夾子摸起來黏黏的 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  |  | 工作人員請戴口罩和網帽 | ok | 1. 餐具不可直接放置於地板 2. 冷藏庫食材未標示入庫日期 3. 冷藏庫食材未覆蓋 | ok  ×  ok | 1.4月表單未紀錄  2.分裝食材未標示品名及有效日期 | ok  × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 | 夾子不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 辣椒醬開封後需放入冷藏庫 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 分裝食材未標示品名及有效日期(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) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 油炸鍋不潔(已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 夾子摸起來黏黏的(已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 餐具不可直接放置於地板(已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未覆蓋(已改善) |
| 八方雲集 |  | 辣椒醬開封後需放入冷藏庫  (已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子不潔(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. 不銹鋼盤不潔 2. 架上不潔 |  | 1. 烘碗機蓋子摸起來黏黏的 2. 調味罐外不潔 | 餐具紙箱不可置放地板(已現場改善) |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  | 更換油蔥置放小鍋子 | 電鍋不可直接放置於地板(已現場改善) |
| 壹而美早餐 |  |  | 油膏需標示有效日期 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  | 工作人員需戴口罩和網帽(已現場改善) |  | 未送食物檢體到健康中心 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 分裝肉片需標示有效日期 |  |
| 想點 |  |  |  | 未送食物檢體到健康中心 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  | 工作人員需戴口罩和網帽(已現場改善) |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機蓋子摸起來黏黏的 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼盤不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 餐具紙箱不可置放地板(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 調味罐外不潔 |
| 1.享食自助餐/中央廚房  2.想點 |  | 未送食物檢體到健康中心 |
| 麵＆飯 |  | 電鍋不可直接放置於地板(已現場改善) |
| 麵＆飯 |  | 更換油蔥置放小鍋子 |
| 壹而美早餐 |  | 油膏需標示有效日期 |

**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  蒸魚 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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