**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年3月1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(2月23日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(2月23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. 電子鍋不潔 2. 收銀台桌面不潔 3. 地面不潔 4. 冷藏庫天花板不潔   5.放置清潔用品區雜亂 | Ok  Ok  Ok  Ok  × |  |  | 1. 冷藏庫食材未覆蓋(已現場改善) 2. 冷凍庫食材未覆蓋 | Ok  ok | 驗收表單需填寫日期 | ok |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 砧板破裂,請更換 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 巧克力醬未填寫有效日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 未送檢體到健康中心 | × |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 鳳梨醬過期請丟棄 | ok | 食材登陸未登錄食材內容 | × |
| 禾食堂 | 架上不潔 | ok |  |  | 1. 分裝食材請標示有效日期 2. 未送檢體到健康中心 3. 調味料未填寫有效日期 | Ok  ×  ok | 食材登陸未登錄食材內容 | × |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味  禾食堂 |  | 未送檢體到健康中心  (未改善) |
| 禾食堂 |  | 食材登陸未登錄食材內容  (未改善) |
| 想點 |  | 食材登陸未登錄食材內容  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放置清潔用品區雜亂(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電子鍋不潔  (已改善) |
| 禾食堂 |  | 分裝食材請標示有效日期  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未覆蓋(已現場改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 收銀台桌面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫天花板不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 驗收表單需填寫日期 |
| 想點 |  | 鳳梨醬過期請丟棄 |
| 禾食堂 |  | 架上不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 巧克力醬未填寫有效日期 |

**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 |
| 尚志 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 打菜抬防塵玻璃不潔 2. 放將抽油煙機的濾板歸位 3. 牆壁不潔 4. 冷藏冰箱下方不潔 |  | 請標示食材放入冷藏庫日期 | 請標示生熟食的刀具和砧板 |
| 麵＆飯 | 地板不潔 |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 桌上不潔 |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 請標示廢油 |  |
| 玉福滷味 | 工作臺下層不潔 |  |  |  |
| 想點 |  |  | 檸檬汁未標示有效日期 |  |
| 禾食堂 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 冷藏庫食材未覆蓋 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 打菜抬防塵玻璃不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 請標示食材放入冷藏庫日期 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放將抽油煙機的濾板歸位 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏冰箱下方不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 請標示生熟食的刀具和砧板 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 牆壁不潔 |
| 麵＆飯 |  | 地板不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 桌上不潔 |
| 玉福滷味 |  | 工作臺下層不潔 |
| 99早餐 |  | 請標示廢油 |
| 想點 |  | 檸檬汁未標示有效日期 |
| 八方雲集 |  | 冷藏庫食材未覆蓋 |

**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  紅燒雞丁 |  | 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 |
| 麵＆飯  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 麵＆飯  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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