**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年9月23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(9月20日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(9月20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 | 經營包商 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 | 湯鍋蓋周圍不潔(已現場改善) | ok | 工作人員未戴口罩(已現場改善)和帽子 | ok | 1. 乾料庫房溫度過高 2. 冷藏庫分裝食材需標示入庫日期 | ×  × |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 1.冷凍庫食材需完整覆蓋 | ok | 分裝調味料需標示有效或分裝日期 | ok |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫食材需完整覆蓋(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 分裝調味料需標示有效或分裝日期(已改善) |
| 黎品味自助餐 |  | 乾料庫房溫度過高(未改善) |
| 黎品味自助餐 |  | 冷藏庫分裝食材需標示入庫日期(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 | 1. 中央廚房地面濕滑 2. 結帳的不銹鋼桌面不潔 |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 1. 蕎麥茶包未更換分裝食材有效日期 2. 煉乳未標示有效日期 | 9/20未送食物檢體至健檢康中心專用冰箱 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  | 9/20未送食物檢體至健檢康中心專用冰箱 |
| 八方雲集 |  |  |  | 9/20未送食物檢體至健檢康中心專用冰箱 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 中央廚房地面濕滑 |
| 黎品味自助餐 |  | 結帳的不銹鋼桌面不潔 |
| 想點 |  | 煉乳未標示有效日期 |
| 想點 |  | 蕎麥茶包未更換分裝食材有效日期 |
| 想點/小綿羊與大野狼蓋飯/八方雲集 |  | 9/20未送食物檢體至健檢康中心專用冰箱 |

敬陳

總務長

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