**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年8月2日(星期二)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(7月19日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(7月19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 |
| 尚志 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 保溫檯的水有異物(已現場改善)

2.電鍋蓋不潔 | okok |  |  | 1.冷藏庫內的食材未加蓋(已現場改善) | ok | 1.菜餚盤不可堆疊(已現場改善) | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯的水有異物(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 菜餚盤不可堆疊(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 | 1. 不銹鋼盤不潔(已現場改善)
2. 冷凍庫的檯面不潔
 |  | 分裝食材未標示有效日期(已現場改善) |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 分裝食材未標示有效日期(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 不銹鋼盤不潔(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫的檯面不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材不可直接放置於地板上(已現場改善，如下圖) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材不可直接放置於地板上(已現場改善) |

敬陳

總務長

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