**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年11月1日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(10月25日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(10月25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 |  |  |  |  |  |  | 1. 更新和懸掛滅火器   2.整理攤商的肉品來源 | ok |
| 黎品味自助餐 | 中央廚房地板潮濕 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 請加掛擦手紙 | ok |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冰箱食材未加蓋 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  | 油桶不可直接放置於地板 | ok | 未送食物檢體至健康中心 | ok |
|  | 八方雲集 | 湯蓋不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  | 油桶不可直接放置於地板  (已改善) |
| 經營包商 |  | 更新和懸掛滅火器(已改善) |
| 八方雲集 |  | 湯蓋不潔(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冰箱食材未加蓋(已改善) |
| 想點 |  | 未送食物檢體至健康中心  (已改善) |
| 99早餐 |  | 請加掛擦手紙  (已改善) |

**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 |  |  | 請新增清潔用具紀錄表 |  |
| 黎品味自助餐 |  |  | 1. 冷凍和冷藏庫內食材未完整加蓋 2. 需標示食材入庫日期 | 整理乾料庫房 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 冷凍庫外觀不潔 | 工作人員須戴網帽及穿有包覆的工作鞋 |  | 抹布不潔 |
| 想點 |  | 工作人員須戴網帽及穿有包覆的工作鞋 | 紙箱需用棧板墊高不可直接放置於地板 |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  | 需標示食材入庫日期 |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 冷凍庫內食材未加蓋 |
| 黎品味自助餐 |  | 需標示食材入庫日期 |
| 黎品味自助餐 |  | 冷藏庫內食材未加蓋 |
| 玉福滷味 |  | 抹布不潔 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫外觀不潔 |
| 想點 |  | 紙箱需用棧板墊高不可直接放置於地板 |

敬陳

總務長

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