**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:114年2月14日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 本週個別餐廳缺失統計表，請參閱表1。
2. 本週衛生檢查缺失照片，請參閱表2。

**表1.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 | 地面太潮濕 |  | 垃圾桶需離工作檯遠一點避免汙染熟食 | 未送食物檢體至健康中心 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  | 調味料需標示有效日期 |
| 想點 |  |  |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  | 味精需更新分裝日期 | 調味料需標示品名及有效或分裝日期 |
| 八方雲集 |  |  | 冷藏庫食材需完整覆蓋 |  |

**表2.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐/想點 |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 黎品味自助餐 |  | 垃圾桶需離工作檯遠一點避免汙染熟食 |
| 黎品味自助餐 |  | 地面太潮濕 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  | 味精需更新分裝日期 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  | 調味料需標示品名及有效或分裝日期 |
| 玉福滷味 |  | 調味料需標示有效日期 |

敬陳

總務長

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