**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年3月24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(3月15日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月15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. 工作臺和瓦斯爐、層架、抽油煙機需保持乾淨 2. 湯鍋週圍不潔 3. 電風扇不潔 4. 地板不潔 | ×  ×  Ok× |  |  | 置物櫃上方雜亂 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  | 層架不潔 | ok |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  | 冷藏庫內雜亂 |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 | 1. 請張貼洗手步驟、洗手乳、擦手紙和垃圾桶 | ok |  |  | 1. 冷藏庫及儲藏室分裝食材需標示品名及有效日期 2. 食材需離牆5公分   3.食材不可置放地板 | ok  ok  ok | 自主檢查表及溫度記錄未登錄 | × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷凍庫內食材未加蓋 | ok |  |  |
| 想點 |  |  | 從業人員未戴帽子 | ok |  |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄 | ok |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  | 從業人員未戴帽子 | ok | 冷凍庫內食材未加蓋 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 湯鍋週圍不潔  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 層架不潔  (未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機需保持乾淨(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電風扇不潔  (已改善) |
| 日膳食堂 |  | 層架不潔  (已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄(已改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食材需離牆5公分(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫內食材未加蓋  (已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 冷藏庫內雜亂  (已改善) |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫內食材未加蓋  (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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 電鍋蓋不潔 2. 油炸鍋不潔 3. 抽油煙機不潔 4. 不要太早出菜 |  | 冷藏庫食材每一層寫上入庫日期 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  | 製冰機冰鏟和內部不潔 |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 | 1. 食物容器不可直接放置於地板(已現場改善) 2. 電鍋蓋不潔 |  | 生熟食需分開放置(已現場改善) | 建議將擦手紙放置處靠近水槽 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 桌面不潔 |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材每一層寫上入庫日期 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 油炸鍋不潔 |
| OA咖啡茶飲 |  | 製冰機冰鏟和內部不潔 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 建議將擦手紙放置處靠近水槽 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 集中清潔用品並標示「清潔用品區」 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 生熟食需分開放置(已現場改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食物容器不可直接放置於地板(已現場改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 玉福滷味 |  | 桌面不潔 |

**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  爌肉 |  | 68℃ |

**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 |
| 滿月圓自助餐  澱粉殘留 |  | 複檢合格 |

敬陳

總務長

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