**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年6月1日(星期三)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(5月27日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(5月27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 | 地面積水 | ok | 未戴口罩  和網帽 | ok | 1. 冷藏庫內食材未加蓋2.食材不可直接放置於地坂 | ok | 衛生自主管理表和冷藏冷凍溫度記錄未紀錄 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材未加蓋(現場已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 未戴口罩  和網帽(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材未加蓋(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 衛生自主管理表和冷藏冷凍溫度記錄未紀錄(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 地面積水(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. 乾料食材也需要登記驗收紀錄表 2. 煮好菜餚請放置於保溫檯,以免熱藏溫度不足(熱藏需>60度) 3. 分裝食材需標示到貨日期和有效日期(現場已改善) | 1. 留樣食材需標示日期 2. 請確認調味料是否有在使用和是否超過有效日期 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 煮好菜餚請放置於保溫檯,以免熱藏溫度不足(熱藏需>60度) (現場已請攤商開加溫器) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 分裝食材需標示到貨日期和有效日期(現場已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 留樣食材需標示日期 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 乾料食材也需要登記驗收紀錄表 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 請確認調味料是否有在使用和是否超過有效日期 |

敬陳

總務長

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