**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年11月25日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師、鄭凌憶經理、王信又經理

**缺失項目**:

1. 上週(11月18日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月18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。

**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.烘碗機上方不潔  2.打菜檯桌面黏黏的  3.裝調味料的不銹鋼盤不潔 | ok  ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  | 冷凍庫食材需完整覆蓋 | ok |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 白糖需標示品名和有效日期 | ok | 自主衛生表單未填寫完整 | ok |
| 日膳食堂 |  |  |  |  | 1.分裝調味料需標示品名和有效日期  2.冷凍庫內食材需標示入庫或有效日期 | ×  ok |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  | 分裝醬料需標示品名和有效日期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 濾心不潔請更換 | ok |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 |  |  |  |  | 1. 乾料庫房濕度>60%,建議使用除濕機   2.分裝調味料需標示品名和有效日期 | Ok  × | 請增加食材驗收表單和食品添加物使用表單 | × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 分裝調味料需標示品名和有效日期(未改善) |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 食品添加物使用表單(未改善) |
| 日膳食堂 |  | 分裝調味料需標示品名和有效日期(部分未已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 裝調味料的不銹鋼盤不潔  (已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 烘碗機上方不潔(已改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 打菜檯桌面黏黏的(已現場改善) |
| 日膳食堂 |  | 冷凍庫內食材需標示入庫或有效日期  (已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 濾心不潔請更換(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 分裝醬料需標示品名和有效日期(已改善) |
| 小綿羊快餐 |  | 自主衛生表單未填寫完整  (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 | 電鍋蓋不潔 |  | 放在冷藏庫內食材需加蓋 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  | 白米桶需墊高 | 味精請放置於專區或籃子內 |
| 壹而美早餐 |  |  | 油膏有效日期需更新 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 打菜檯請擦拭乾淨 2. 生熟食請分開放置遠一點，避免交叉污染 |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 冷凍庫門面不潔 |  |
| 想點 |  |  | 茶包需標示有效日期 |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 放在冷藏庫內食材需加蓋 |
| 日膳食堂 |  | 白米桶需墊高 |
| 日膳食堂 |  | 味精請放置於專區或籃子內 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 生熟食請分開放置遠一點，避免交叉污染 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 打菜檯請擦拭乾淨 |
| 壹而美早餐 |  | 油膏有效日期需更新 |
| 想點 |  | 茶包需標示有效日期 |
| 想點 |  | 茶包需標示有效日期 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫門面不潔 |

**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 |
| 尚志自助餐/中央廚房  炒肉絲 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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