**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年4月26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(4月16日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月16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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 防塵蓋玻璃不潔 | ok |  |  | 餐具袋不可直接放置於地板 | ok |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 未標示分裝木耳絲的有效日期和品名 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  | 未填寫衛生表單 | ok |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 未送食材到健康中心冰箱 | ok |  |  |
| 想點 |  |  | 未戴帽子和口罩 | ok | 1. 分裝冷凍草莓,請寫上分裝日期 | ok |  |  |
| 和食堂 |  |  | 未戴帽子和口罩 | ok |  |  | 未填寫衛生表單 | ok |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 想點 |  | 分裝冷凍草莓,請寫上分裝日期(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 防塵蓋玻璃不潔(已改善) |
| 麵＆飯 |  | 未標示分裝木耳絲的有效日期和品名(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 未填寫衛生表單(已改善) |
| 和食堂 |  | 未填寫衛生表單(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 |
| 尚志 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 冷藏庫門不潔 |  | 1. 冷藏庫內食材未覆蓋 2. 冷藏庫溫度不足-18度 | 青菜需把黃掉的葉子挑出來 |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  | 分裝白芝麻請標示品名和有效日期 |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 食材容器不可放置於地板 |  |
| 和食堂 |  |  | 分裝食材請標示品名和有效日期 |  |
| 八方雲集 |  |  | 未填寫衛生表單 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫門不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材未覆蓋 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫溫度不足-18度 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 青菜需把黃掉的葉子挑出來 |
| 小綿羊快餐 |  | 分裝白芝麻請標示品名和有效日期 |
| 想點 |  | 食材容器不可放置於地板 |
| 和食堂 |  | 分裝食材請標示品名和有效日期 |

**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  獅子頭 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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