**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年12月3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(11月26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月26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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 抽煙機不潔   2. 地上太溼 | ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 清潔劑和調味料不要放在一起 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 1.鍋蓋不潔  2.鋼盆不潔 | ok  ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 缺少驗收表單 | × | 衛生自主檢查表未寫完整 | × |
| 陳記 |  |  |  |  | 冰箱內食材未密封 | ok |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽煙機不潔  **(已改善)** |
| 想點 |  | 衛生自主檢查表未寫完整  **(未改善)** |
| 玉福滷味 |  | 鍋蓋不潔  **(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. 湯匙不潔 2. 員工鞋子請放置同一區域且避免與食材放置一起(已現場改善) 3. 牆壁油膩 |  | 冷凍櫃上蓋不潔(已現場改善) |  |
| 小食麵 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 衛生紙紙箱不可直接放置地板 |  | 冷凍櫃內不潔 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  | 分裝的巧克力冰沙粉未標示品名及有效日期 |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  | 十二月份所有自主衛生表單未填寫(經理未給) |
| 玉福滷味 |  |  |  | 十二月份所有自主衛生表單未填寫(經理未給) |
| 想點 |  | 員工未帶網帽 |  | 十二月份所有自主衛生表單未填寫(經理未給) |
| 陳記咖哩鐵板 | 鋼盤不潔 |  |  | 十二月份所有自主衛生表單未填寫(經理未給) |
| 八方雲集 |  |  | 冷凍櫃內不潔 | 十二月份所有自主衛生表單未填寫(經理未給) |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍櫃上蓋不潔(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 湯匙不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 員工鞋子請放置同一區域避免與食材放置一起(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 牆壁油膩 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 鋼盆不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 衛生紙紙箱不可直接放置地板 |
| OA咖啡茶飲 |  | 巧克力冰沙粉未標示品名及有效日期(已現場改善) |
| 壹而美早餐 |  | 冷凍櫃內不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷凍櫃內不潔 |

**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  滷雞腿 |  | 70℃ |

**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 |
| 真元氣滷味  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 真元氣滷味  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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