**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年5月14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(5月6日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(5月6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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 清潔用品請置放於同一處(已現場改進) | ok |  |  |
| 真元氣滷味 | 湯鍋旁邊不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 110.5.2鮮奶過期 | ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  | 未填寫自主檢查表及溫度記錄 | ok |
| 玉福滷味 |  |  | 工作人員不可穿拖鞋 | ok |  |  | 1. 未填寫自主檢查表及溫度記錄 2. 5/3-5/5未送食物檢體 | ok |
| 茶覺 |  |  |  |  |  |  | 未填寫自主檢查表及溫度記錄 | ok |
| 陳記 | 1. 夾子未洗乾淨 2. 煮飯鍋蓋上油膩 3. 桌上不潔 |  |  |  |  |  | 1. 未填寫自主檢查表及溫度記錄 2. 5/3-5/5未送食物檢體 | Ok  ok |
| 八方雲集 |  |  | 未戴帽子(已現場改善) | ok |  |  | 未填寫自主檢查表及溫度記錄 | ok |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  |  | 未戴口罩及帽子(已現場改善) | ok | 冷藏庫內食材未覆蓋 | ok | 1. 未填寫自主檢查表及溫度記錄 2. 5/3-5/5未送食物檢體 | Ok  ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 真元氣滷味 |  | 湯鍋旁邊不潔(已改善) |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 冷藏庫食材未覆蓋(已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 夾子未洗乾淨  (已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 煮飯鍋蓋上油膩(已改善) |
| 玉福滷味  陳記  南樓自助餐 |  | 5/3-5/5未送食物檢體(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 | 飯鍋檯不潔 |  | 1. 油灌不可直接放置地板(已現場改善) 2. 食材桶蓋不潔 |  |
| 小食麵 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 | 湯桶蓋子不潔 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 抽油煙機上方不潔 |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 不可使用基因改造食材,請退貨 |  |
| 八方雲集 | 鋼盤不潔，需當天清洗乾淨 |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 托盤不潔 |  | 沒使用盤子請收起來 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 油灌不可直接放置地板(已現場改善) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 飯鍋檯不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 食材桶蓋不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 湯桶蓋子不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 抽油煙機上方不潔 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 托盤不潔 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 沒使用盤子請收起來 |
| 八方雲集 |  | 鋼盤不潔，需當天清洗乾淨 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 不可使用基因改造食材,請退貨 |

**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 |  | 65℃ |
| 南樓自助餐  /中央廚房什錦豬肉絲 |  | 73℃ |

敬陳

總務長

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