**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年11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(11月19日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月19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. 抽煙機不潔 2. 保溫菜檯面油膩 | ×  ok |  |  | 冷凍冰箱手把油膩 | ok | 夾子不潔沒洗乾淨 | ok |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 | 托盤不潔，沒使用請收起來 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 建議第一個盒子倒扣，以免汙染餐盒內部 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 夾子不潔沒洗乾淨**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽煙機不潔  **(未改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍冰箱手把油膩**(已改善)** |
| 八方雲集 |  | 建議第一個盒子倒扣，以免汙染餐盒內部**(已改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 托盤不潔，沒使用請收起來  **(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 | 地上太溼 |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 清潔劑和調味料不要放在一起(現場已改善) |  |
| 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 |  |  |  |
| 想點 |  |  | 缺少驗收表單 | 衛生自主檢查表未寫完整 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 冰箱內食材未密封(已現場改善) |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小食麵 |  | 清潔劑和調味料不要放在一起  (現場已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冰箱內食材未密封  (已現場改善) |
| 想點 |  | 衛生自主檢查表未寫完整 |
| 玉福滷味 |  | 鋼盆不潔 |
| 玉福滷味 |  | 鍋蓋不潔 |

**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  辣子雞丁 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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