**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年8月8日(星期二)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(8月2日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(8月2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。

**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 | 1. 鍋爐旁邊的工作檯面不潔   2.工作架上檯面不潔 | Ok  × | 未戴帽子(已現場改善) | ok | 冷藏庫食材未覆蓋 | ok |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  | 1. 醬料分裝日期未更新   2.冷藏庫食材入庫日期未填寫 | Ok  ok |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材未覆蓋(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 工作架上檯面不潔(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 鍋爐旁邊的工作檯面不潔(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 醬料分裝日期未更新(已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 冷藏庫食材入庫日期未填寫  (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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 保溫檯面不潔 2. 抽油煙機外觀不潔 |  | 放醬料的盒子外觀不潔 |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 奶酥醬需標示分裝日期 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 保溫檯面不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機外觀不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 放醬料的盒子外觀不潔 |
| 壹而美早餐 |  | 奶酥醬需標示分裝日期 |

敬陳

總務長

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