**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年4月7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(3月24日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月24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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 1. 工作臺和瓦斯爐、層架、抽油煙機需保持乾淨 2. 湯鍋週圍不潔 3. 地板不潔 4. 電鍋蓋不潔 5. 油炸鍋不潔 | ×  ok  ok  ok  × |  |  | 冷藏庫食材每一層寫上入庫日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 製冰機冰鏟和內部不潔 | ok |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 | 1. 食物容器不可直接放置於地板   2.電鍋蓋不潔 | ×  ok |  |  | 1. 生熟食需分開放置 2. 建議將擦手紙放置處靠近水槽 | ok  ok | 自主檢查表及溫度記錄未登錄 | × |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 桌面不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機不潔(未改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 油炸鍋不潔(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食物容器不可直接放置於地板(未改善) |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 自主檢查表及溫度記錄未登錄(未改善) |

**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. 保溫水內不潔 2. 油炸鍋附近牆壁不潔 |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 麵＆飯 |  |  | 自製糖心蛋請標示製作日期 |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 冷凍庫食材請密封 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 享食自助餐/中央廚房 |  | 工作人員請戴口罩和網帽(已現場改善) | 1. 食材和餐具不可直接放置於地板 | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |
| 99早餐 |  |  |  | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |
| 玉福滷味 |  |  | 冷凍庫食材未密封 | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |
| 想點 |  |  | 1. 檸檬汁未標示有效日期 2. 自製鳳梨醬未標示製作日期 | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |
| 陳記咖哩鐵板 | 架上不潔 |  | 冷凍庫食材未密封 | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |
| 八方雲集 |  |  | 冷凍庫食材未覆蓋 | 自主檢查表、驗收單及溫度記錄未紀錄 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 保溫水內不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 油炸鍋附近牆壁不潔 |
| 麵＆飯 |  | 自製糖心蛋請標示製作日期 |
| 壹而美早餐 |  | 冷凍庫食材請密封 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 食材不可直接放置於地板 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 餐具不可直接放置於地板 |
| 享食自助餐/中央廚房 |  | 工作人員請戴口罩和網帽 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 架上不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冷凍庫食材未密封 |
| 想點 |  | 檸檬汁未標示有效日期 |
| 想點 |  | 自製鳳梨醬未標示製作日期 |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫食材未密封 |

**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  瓜子肉 |  | 68℃ |

**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 |
| 麵＆飯  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 麵＆飯  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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