**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年2月24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(2月17日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(2月17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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 白米請放置於庫房區 | ok |  |  | 1. 冷藏庫食材需要標示入庫或有效日期 2. 味精需專區放置(已現場改善)   3.分裝食材須標示品名及有效日期 | Ok  Ok  ok | 1. 請更換發霉的湯匙 2. 請提供豬肉產地證明 | Ok  ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日膳食堂 | 桌面不潔(請更換桌巾) | ok |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 | 咖啡機上有灰塵(已現場改善) | ok |  |  |  |  | 濾心不潔 | ok |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 肉類不可室溫下退冰   2.電風扇不潔 | Ok  ok |  |  | 1. 食材需離牆壁5公分(已現場改善)   2.乾料庫房牆壁不潔 | Ok  X |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 電風扇不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 | 電鍋蓋不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 一張含有 室內, 餐具, 湯匙 的圖片  自動產生的描述 | 請更換發霉的湯匙**(已改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材需要標示入庫或有效日期  **(已改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 | 一張含有 文字, 收據 的圖片  自動產生的描述 | 請提供豬肉產地證明**(已改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 | 一張含有 文字, 室內, 甜蜜, 數個 的圖片  自動產生的描述 | 分裝食材須標示品名及有效日期**(已改善)** |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 | 一張含有 地板, 室內, 髒, 垃圾 的圖片  自動產生的描述 | 白米請放置於庫房區**(已改善)** |
| 日膳食堂 |  | 桌面不潔(請更換桌巾) **(已改善)** |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 髒 的圖片  自動產生的描述 | 乾料庫房牆壁不潔**(未改善)** |
| 陳記咖哩鐵板 | 一張含有 室內, 廚具, 平底鍋, 炊具 的圖片  自動產生的描述 | 電鍋蓋不潔**(已改善)** |
| 玉福滷味 | 一張含有 儀錶, 裝置 的圖片  自動產生的描述 | 電風扇不潔  **(已改善)** |
| OA咖啡茶飲 | 一張含有 文字 的圖片  自動產生的描述 | 濾心不潔**(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 | 滿月圓自助餐/中央廚房 | 擦手紙請放置於洗手台附近  **(已現場改善)** |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | 沒使用的物品請收起來 |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 日膳食堂 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 分裝食材需標示品名及有效日期 | 不使用的紙箱請回收，不要堆積在工作場所以免病媒孳生 |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 欣聖自助餐/中央廚房 | 1. 請將把柄不潔湯匙清洗漂白 2. 電鍋蓋不潔 3. 請標示清潔用品區 |  | 1. 生熟食需分開放置 2. 冷藏庫內分裝食材需標示品名及有效日期 | 1.請重貼保溫台的鋁箔紙  2.沒使用的餐盒請需到扣覆蓋 |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 請標示蛋糕進貨日期 |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 沒使用的物品請收起來 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 | 一張含有 室內 的圖片  自動產生的描述 | 分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 壹而美早餐 | 一張含有 室內, 廚房, 烹飪, 凌亂 的圖片  自動產生的描述 | 分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 壹而美早餐 |  | 不使用的紙箱請回收，不要堆積在工作場所以免病媒孳生 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 室內, 不銹鋼, 鋼鐵, 銀色 的圖片  自動產生的描述 | 請重貼保溫台的鋁箔紙 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 盒子, 寢具 的圖片  自動產生的描述 | 沒使用的餐盒請需到扣覆蓋 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 室內, 椅子, 金屬, 架 的圖片  自動產生的描述 | 請將把柄不潔湯匙清洗漂白 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 電鍋蓋不潔 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 室內, 食物, 托盤, 肉類 的圖片  自動產生的描述 | 生熟食需分開放置 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 | 一張含有 金屬, 塑膠 的圖片  自動產生的描述 | 冷藏庫內分裝食材需標示品名及有效日期 |
| 欣聖自助餐/中央廚房 |  | 請標示清潔用品區 |
| 想點 | 一張含有 室內, 食物, 托盤 的圖片  自動產生的描述 | 請標示蛋糕進貨日期 |

**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  滷肉 |  | 65℃ |
| 欣聖自助餐/中央廚房  糖醋肉 |  | 64.1℃ |

敬陳

總務長

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