**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:114年3月27日(星期四)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(3月21日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(3月21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 |
|  | 經營包商 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  | 未戴網帽 | ok |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 廚房環境不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 1. 驗收表單需填寫日期   2.開封後的煉乳需放入冰箱冷藏 | ok  ok | 未送食物檢體至健康中心 | ok |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  | 冷藏庫食材未標示入庫日期 | ok |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 玉福滷味 |  | 廚房環境不潔  (已改善) |
| 想點 |  | 驗收表單需填寫日期(已改善) |
| 想點 |  | 未送食物檢體至健康中心(未改善) |
| 想點 |  | 開封後的煉乳需放入冰箱冷藏(已改善) |

**表3.本週個別餐廳缺失統計**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 經營 | 經營包商 |  |  |  |  |
| 黎品味自助餐 | 1. 打菜檯上面不潔(已現場改善) 2. 湯鍋週圍不潔(已現場改善) |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 玉福滷味 |  |  |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 想點 |  |  |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |
| 八方雲集 | 檯面不潔(已現場改善) |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 想點/99漢堡/玉福滷味 |  | 未送食物檢體至健康中心 |
| 黎品味自助餐 |  | 打菜檯上面不潔(已現場改善) |
| 黎品味自助餐 |  | 湯鍋週圍不潔  (已現場改善) |
| 八方雲集 |  | 檯面不潔(已現場改善) |

敬陳

總務長

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