**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年4月15日(星期五)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師、鄭凌憶經理、王信又經理

**缺失項目**:

1. 上週(4月8日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月8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. 牆壁油漆 2. 廚房地面太潮濕 3. 電鍋蓋不潔 4. 煎檯不潔 5. 抽油煙機濾網不潔(鍋爐區) 6. 蒸櫃外觀不潔**(需再加強清潔)** 7. 鍋爐外觀不潔**(水龍頭的部分需再加強清潔)** 8. 不銹鋼架下方不潔 9. 工作臺下方不潔**(需再加強清潔)** 10. 電鍋外觀不潔 | ×  ×  ×  ok  ok  × |  |  | 1.雜物過多  2.冷凍庫內食材過多和分裝食材需標示入庫或有效日期 | ×  ok | 1.請不銹鋼檯保護膜拆除  2.可將清潔劑擺放於拖架上,並置放於清潔用品區 | ok  ok |
| 小食麵 |  |  |  |  | 冰箱食材內請標示入庫日期 | × |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  | 1. 分裝醬料需標示有效日期 2. 裝肉鬆的罐子外觀不潔 | ok  ok |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  | 鍋具不可直接置放於地板(已現場改善) | ok |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 工作臺下方不潔**(需再加強清潔)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 電鍋外觀不潔**(需再加強清潔)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋爐外觀不潔**(水龍頭需再加強清潔)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 蒸櫃外觀不潔**(需再加強清潔)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 雜物過多(請重新調整簾子分隔出置物區) |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 煎檯不潔**(需再加強清潔)** |
| 小食麵 |  | 冰箱食材內請標示入庫日期  **(未改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 請不銹鋼檯保護膜拆除**(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機濾網不潔(鍋爐區) **(已改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 可將清潔劑擺放於拖架上,並置放於清潔用品區**(已改善)** |
| 想點 |  | 鍋具不可直接置放於地板(已現場改善) |
| 99早餐 |  | 分裝醬料需標示有效日期  **(已改善)** |
| 99早餐 |  | 裝肉鬆的罐子外觀不潔**(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 | 尚志自助餐/中央廚房 | 1. 塑膠簾不潔 2. 工作檯上方置放調味料處檯面不潔 3. 飯鍋檯面不潔 4. 置放餐具的籃子不潔 |  | 熟食需用保鮮膜加蓋，不可堆疊不銹鋼菜盆 |  |
| 小食麵 | 不銹鋼架不潔 |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 冰箱內分裝食材未標示有效或入庫日期 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  | 1. 分裝醬料未標示有效日期 2. 油罐不可直接置放於地板 |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  | 1. 分裝紅茶未標示有效日期 2. 分裝醬料日期已模糊請重新標示 |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 1.分裝薯條需標示有效日期  2.分裝番茄醬需標示有分裝日期 |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 分裝食材需標示有效日期 |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 冰箱中分裝食材未標示入庫或有效日期 | 調味料過期  (已現場丟棄) |
| 八方雲集 | 冰箱上方不潔 |  | 冰箱中分裝食材未標示入庫或有效日期 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 塑膠簾不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 熟食需用保鮮膜加蓋，不可堆疊不銹鋼菜盆 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 工作檯上方置放調味料處檯面不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 飯鍋檯面不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 置放餐具的籃子不潔 |
| 小食麵 |  | 不銹鋼架不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 冰箱內分裝食材未標示有效或入庫日期 |
| 壹而美早餐 |  | 油罐不可直接置放於地板 |
| 壹而美早餐 |  | 分裝醬料未標示有效日期 |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝紅茶未標示有效日期 |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝醬料日期已模糊請重新標示 |
| 八方雲集 |  | 冰箱上方不潔 |
| 八方雲集 |  | 冰箱中分裝食材未標示入庫或有效日期 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 調味料過期  (已現場丟棄) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冰箱中分裝食材未標示入庫或有效日期 |
| 想點 |  | 分裝食材需標示有效日期 |
| 99早餐 |  | 分裝薯條需標示有效日期 |
| 99早餐 |  | 分裝番茄醬需標示有分裝日期 |

**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  滷雞腿 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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