**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:114年4月9日(星期三)上午0900-1100時

檢查人員:連靜慧營養師

**缺失項目**:

1. 上週(4月1日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月1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 |  |  |  |  |  |  | 未給攤商自主衛生表單及更新食物留樣簽名表 | ok |
| 黎品味自助餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 1. 果汁機不潔   2.需回收紙箱，以免病媒增生 | ×  ok | 未戴網帽 | ok |  |  |  |  |
| 想點 |  |  | 未戴口罩及網帽 | ok |  |  |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 冰箱請除霜，以免造成溫度不夠-18度 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八方雲集 |  | 冰箱請除霜，以免造成溫度不夠-18度**(已改善)** |
| 玉福滷味 |  | 果汁機不潔**(未改善)** |

**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 |  |  | 缺少驗收表單 |  |
| 黎品味自助餐 | 夾子不潔 | 未戴口罩**(已現場改善)** | 1. 冷藏庫食材未覆蓋**(已現場改善)** 2. 食材不可直接放置於地板**(已現場改善)** | 食材留樣未送至健康中心**(已現場改善)** |
| 99早餐 | 不使用的餐具請收起來，以免有灰塵累積 |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 小綿羊與大野狼蓋飯 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 黎品味自助餐 |  | 食材不可直接放置於地板**(已現場改善)** |
| 黎品味自助餐 |  | 冷藏庫食材未覆蓋**(已現場改善)** |
| 黎品味自助餐 |  | 夾子不潔 |
| 黎品味自助餐 |  | 食材留樣未送至健康中心**(已現場改善)** |
| 99早餐 |  | 不使用的餐具請收起來，以免有灰塵累積 |

敬陳

總務長

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