**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年9月16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(9月6日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(9月6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 | 工作檯不潔(下方) | ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 1. 分裝食材(白芝麻)需寫上品名和有效日期 2. 魚露開封後需放置於冰箱   3.分裝調味料日期需更新 | ok  ok  ok |  |  |
| 壹而美 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 分裝醬料需加上有效日期 | ok |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 不可使用基改的豆干，請立即下架 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 分裝調味料需寫上有效日期 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 工作檯不潔(下方)(已改善) |
| 小綿羊快餐 |  | 分裝食材(白芝麻)需寫上品名和有效日期  (已改善) |
| 小綿羊快餐 |  | 分裝調味料日期需更新  (已改善) |
| OA咖啡茶飲 |  | 分裝醬料需加上有效日期  (已改善) |
| 八方雲集 |  | 分裝調味料需寫上有效日期  (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 | 鍋爐邊不潔 |  | 1. 冷凍庫內食材需標示有效期限 2. 鍋鏟不潔(已現場改善) |  |
| 真元氣滷味 |  |  | 湯匙不潔 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  | 工作人員需戴帽子(已現場改善) | 茶桶不可直接放置於地板(已現場改善) | 未每日留樣 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 鍋鏟不潔(已現場改善) |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍庫內食材需標示有效期限 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋爐邊不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 鍋鏟不潔(已現場改善) |
| 真元氣滷味 |  | 湯匙不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 鍋鏟不潔(已現場改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 盒蓋不潔(已現場改善) |
| 想點 |  | 茶桶不可直接放置於地板(已現場改善) |
| 想點 |  | 未每日留樣 |

**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  炒肉片 |  | 72℃ |

敬陳

總務長

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