**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:112年11月17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(11月10日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(11月10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 | 1. 電鍋內部及蓋上不潔   2.菜籃和鐵架不潔 | Ok  ok |  |  | 冷藏庫食材需加蓋 | ok |  |  |
| 麵＆飯 |  |  |  |  | 置放餐具的籃子不潔 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷凍庫內部不潔 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 禾食堂 | 冷藏庫門不潔 | ok |  |  | 辣椒粉需標示有效日期 | ok | 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗 | × |
| 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 |  | 電鍋內部及蓋上不潔(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫食材需加蓋(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 菜籃和鐵架不潔(已改善) |
| 麵＆飯 |  | 置放餐具的籃子不潔(已改善) |
| 禾食堂 |  | 辣椒粉需標示分裝日期(已改善) |
| 禾食堂 |  | 請經理幫忙裝設風扇後方紗窗(未改善) |
| 禾食堂 |  | 冷藏庫門不潔  (已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷凍庫內部不潔(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 | 1. 抽油煙機不潔 2. 冰箱門不潔 |  | 大湯匙沒洗乾淨 | 抹布需更換 |
| 麵＆飯 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 1. 冷涷庫需除霜 2. 冷涷庫食材需加蓋 |  |
| 想點 |  |  | 驗收表單未填寫 |  |
| 禾食堂 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抽油煙機不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 冰箱門不潔 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 大湯匙沒洗乾淨 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 抹布需更換 |
| 玉福滷味 |  | 冷涷庫需除霜 |
| 玉福滷味 |  | 冷涷庫食材需加蓋 |
| 想點 |  | 驗收表單未填寫 |

**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  糖醋雞丁 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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