**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年2月26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. 上個月衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上個月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，請參閱表5。
6. 本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片，請參閱記錄表6。

**表1. 上個月缺失統計表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
|  | 幸福美饌自助餐/中央廚房(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 | 1. 飯鍋蓋不潔 2. 刀架上不潔 | ok  ok | 未配戴口罩 | ok |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 | 延長線不潔擔心引起火花危險，請擦拭乾淨 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 99早餐 | 1. 茶壺蓋子不潔   2.電風扇不潔 | ×  × |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  |  |  |  | 冷凍庫食材未完整覆蓋 | ok |  |  |

**表2.上個月檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 99早餐 |  | 茶壺蓋子不潔  **(未改善)** |
| 99早餐 |  | 電風扇不潔**(未改善)** |
| 真元氣滷味 |  | 延長線不潔擔心引起火花危險，請擦拭乾淨**(已改善)** |
| 小食麵 |  | 刀架上不潔+未配戴口罩**(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 | 幸福美饌自助餐/中央廚房(未營業) |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  | 分裝調味料需標示品名及有效日期 |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  | 需清楚標示出有效日期 |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  | 更換濾心未記錄**(已現場改善)** |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  | 新工作人員請提供健康檢查紀錄 |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 茶覺 | 1. 拖鞋隨便置放於工作區域 2. 垃圾桶未加蓋 |  | 食材有效日期已模糊 |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 冷藏庫食材未寫上有效日期 | 未標示產品營養標示 |
| 八方雲集 |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 打菜台上方不潔 |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 打菜台上方不潔 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 冷藏庫食材未寫上有效日期 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 需清楚標示出有效日期 |
| 茶覺 |  | 食材有效日期已模糊 |
| 茶覺 |  | 拖鞋隨便置放於工作區域 |
| 茶覺 |  | 垃圾桶未加蓋 |
| 小食麵 |  | 分裝調味料需標示品名及有效日期 |
| OA咖啡茶飲 |  | 更換濾心未記錄**(已現場改善)** |

**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 |
| 南樓自助餐  /中央廚房  辣醬雞丁 |  | 90℃ |
| 小綿羊  打拋豬 |  | 73℃ |

**表6.本週餐具澱粉及油脂殘留檢測照片記錄**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 照片 | 檢測結果 |
| 南樓自助餐  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 南樓自助餐  澱粉殘留 |  | 不合格，請將有刮痕餐盤更新 |

敬陳

總務長

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