**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年4月28日(星期三)上午0900-1100時

檢查人員: 教育部林老師、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23日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(4月23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。
6. 輔導建議事項

**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 |  |  |  |  | 白米和二砂請標示品名和有效日期 | ok |  |  |
| 小食麵 | 置物櫃不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  | 上方落塵造成碗內不潔(已現場改善) | ok |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 請標示有效日期和品名,請將桶外擦拭乾淨 | ok |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 | 湯鍋外觀不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 | 打菜抬上層請用菜瓜布刷洗 | ok |  |  | 乾貨有效日期未更新 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 白米和二砂請標示品名和有效日期**(已改善)** |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 乾貨有效日期未更新**(已改善)** |
| 小綿羊快餐 |  | 請標示有效日期和品名,請將桶外擦拭乾淨  **(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. 魚片需標示進貨和有效日期(已現場改善) 2. 分裝麵粉需標示品名和有效日期 | 驗收紀錄單需標示數量 |
| 小食麵 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  | 分裝雞胸肉需標示入庫日期 |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 茶覺 |  |  |  |  |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  |  | 1. 分裝水果需標示入庫日期 2. 蔬菜需標示入庫日期 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 魚片需標示進貨和有效日期(已現場改善) |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 分裝麵粉需標示品名和有效日期 |
| 尚志自助餐中央廚房 |  | 驗收紀錄單需標示數量 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 分裝水果需標示入庫日期 |
| 南樓自助餐  /中央廚房 |  | 蔬菜需標示入庫日期 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 分裝雞胸肉需標示入庫日期 |

**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  炸魚片 |  | 72℃ |

**6.輔導建議事項**

輔導老師建議除了台灣豬肉屠宰產地證明(或申明書)，還需要有攤商進貨單證明(可影印)

|  |
| --- |
| 1. 台灣豬肉屠宰產地證明(申明書) |
| 2.攤商進貨單 |
| 3.如無進貨單可用進貨紙箱證明 |
|  |

敬陳

總務長

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