**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:111年2月25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(2月18日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(2月18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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  | 不新鮮的香菜建議丟棄 | ok | 熟食砧板不潔建議更換 | ok |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  | 炒豆干需寫上製作日期 | ok |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 | 烤箱內不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  | 分裝食材需寫上有效日期及品名 | ok |  |  |
| 玉福滷味 | 鞋子不可隨便放置於廚房作業區 | ok |  |  | 分裝食材需寫上有效日期及品名 | ok |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 | 櫃上不潔(已現場改善) |  |  |  | 分裝食材需寫上有效日期及品名 | ok | 已不使用的調味料請丟棄(已現場丟棄) | ok |
| 八方雲集 | 抽油煙機不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 烤箱內不潔  (已改善) |
| 99早餐 |  | 分裝食材需寫上有效日期及品名(已改善) |
| 玉福滷味 |  | 鞋子不可隨便放置於廚房作業區(已改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 櫃上不潔(已現場改善) |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 分裝食材需寫上有效日期及品名(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 | 冷凍和冷藏庫層架和地板不潔 |  | 1. 刀具不可放置於水槽之間 2. 工作人員個人物品需擺放整齊 | 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 小食麵 | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |  |  | 請將牆壁充新油漆 |
| 真元氣滷味 | 1. 層架板不潔 2. 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |  | 刀具不可擺放於水槽邊 |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  | 新增食品添加物登記表格 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  | 分裝食材需寫上品名及分裝或有效日期 | 請將牆壁充新油漆 |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 | 更換新的板子及防水布 |
| 玉福滷味 |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |  |
| 想點 |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 | 冷藏溫度請確實填寫 |
| 陳記咖哩鐵板 |  |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷凍和冷藏庫層架和地板不潔 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 刀具不可放置於水槽之間 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 工作人員個人物品需擺放整齊 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 廚房及庫房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 小食麵 |  | 請將牆壁充新油漆 |
| 小食麵 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 真元氣滷味 |  | 層架板不潔 |
| 真元氣滷味 |  | 刀具不可擺放於水槽邊 |
| 真元氣滷味 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 小綿羊快餐 |  | 新增食品添加物登記表格 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 分裝食材需寫上品名及分裝或有效日期 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 請將牆壁充新油漆 |
| OA咖啡茶飲 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| OA咖啡茶飲 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 99早餐 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 99早餐 |  | 更換新的板子及防水布 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 玉福滷味 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 想點 |  | 冷藏溫度請確實填寫 |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |
| 想點 |  | 廚房內沒使用的雜物請都收起來 |

**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  炒肉絲 |  | 75℃ |

敬陳

總務長

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