**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:110年11月5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(10月26日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(10月26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. 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 |  |  | 工作人員未戴網帽 | ok | 冷藏庫內食材需完整包覆 | ok |  |  |
| 小食麵 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |  |  | 10/25衛生自主檢查表未填寫 | ok |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 陳記 | 盛裝食材的容器不可直接放置地板 | × | 工作人員不可穿拖鞋在廚房工作**(已現場改善)** | ok |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  |  |  | 驗收表單未寫日期 | ok |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 冷藏庫內食材需完整包覆**(已改善)** |
| 壹而美早餐 |  | 衛生自主表單未寫**(已改善)** |
| 陳記 |  | 工作人員不可穿拖鞋在廚房工作**(已改善)** |
| 八方雲集 |  | 驗收表單未寫日期**(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 | 盛裝食材的容器不可直接放置地板**(已現場改善)** |  | 湯匙沒洗乾淨 | 1. 表單日期錯誤 2. 新增截油槽清潔紀錄表 |
| 小食麵 |  |  |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  | 湯匙沒洗乾淨 |  |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  |  |  | 飯匙不潔現場丟棄 |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  | 夾子不潔 |  |
| 想點 | 紙杯紙箱不可直接放置地上 | 工作人員未戴口罩和帽子**(已現場改善)** | 分裝糖漿需寫上有效日期 | 所有衛生表單都未填寫 |
| 陳記咖哩鐵板 | 架上不潔 |  |  |  |
| 八方雲集 | 不銹鋼鋼餐盤不可置放地板**(已現場改善)** |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵 | 11/3-11/4食材未留樣 |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 盛裝食材的容器不可直接放置地板**(已現場改善)** |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 表單日期錯誤 |
| 尚志自助餐/中央廚房 |  | 湯匙沒洗乾淨 |
| 小食麵 |  | 請更換加溫檯的保溫水 |
| 小綿羊快餐 |  | 湯匙沒洗乾淨 |
| 哈瓦那義大利麵&焗烤 |  | 飯匙不潔現場丟棄 |
| 八方雲集 |  | 不銹鋼鋼餐盤不可置放地板**(已現場改善)** |
| 八方雲集 |  | 不使用的餐具，請收起來以免堆積灰塵 |
| 八方雲集 |  | 11/3-11/4食材未留樣 |
| 陳記咖哩鐵板 |  | 架上不潔 |
| 想點 |  | 工作人員未戴口罩和帽子**(已現場改善)** |
| 想點 |  | 所有衛生表單都未填寫 |
| 想點 |  | 分裝糖漿需寫上有效日期 |
| 想點 |  | 紙杯紙箱不可直接放置地上 |
| 玉福滷味 |  | 夾子不潔 |
| 經營餐廳 |  | 未更新11月留樣簽名單 |

**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℃ |

**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 |
| 小食麵  脂肪殘留 |  | 合格 |
| 小食麵  澱粉殘留 |  | 合格 |

敬陳

總務長

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