**大同大學餐廳膳食衛生檢查結果**

檢查時間:113年6月21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(6月14日)衛生檢查缺失複查，請參閱表1。
2. 上週(6月14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. 防塵蓋有灰塵   2.臺車桌面不潔 | Ok  ok |  |  | 分裝食材未標示品名和有效日期 | ok |  |  |
| 真元氣滷味 |  |  |  |  | 層架不潔 | ok |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 | 冷凍庫內不潔 | ok |  |  |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  | 分裝椰果需標示有效日期 | ok |  |  |
| 經營 | 經營包商 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  | 冷藏庫內食材未密封 | ok |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  | 冷藏庫食材需標示入庫日期 | × |  |  |
| 想點(未營業) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 八方雲集 |  |  |  |  | 未寫驗收表單 | ok |  |  |

**表2.上週檢查缺失改善照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 防塵蓋有灰塵  (已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 分裝食材未標示品名和有效日期(已改善) |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 臺車桌面不潔  (已改善) |
| 真元氣滷味 |  | 層架不潔  (已改善) |
| 壹而美早餐 |  | 冷凍庫內不潔  (已改善) |
| 八方雲集 |  | 未寫驗收表單  (已改善) |
| 玉福滷味 |  | 冷藏庫食材需標示入庫日期(未改善) |
| 99早餐 |  | 冷藏庫內食材未密封(已改善) |

**表3.本週個別餐廳缺失統計**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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. 架上不潔 2. 地面積水 |  |  |  |
| 真元氣滷味 | 夾子不潔 |  |  |  |
| 小綿羊快餐 |  |  |  |  |
| 壹而美早餐 |  |  |  |  |
| OA咖啡茶飲 |  |  |  |  |
| 經營 | 經營包商 |  |  |  |  |
| 99早餐 |  |  |  |  |
| 玉福滷味 |  |  |  |  |
| 想點 |  |  |  |  |
| 八方雲集 | 湯鍋蓋不潔 |  | 冷凍庫食材未密封 |  |

**表4.本週檢查缺失照片**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 地面積水 |
| 滿月圓自助餐/中央廚房 |  | 架上不潔 |
| 八方雲集 |  | 湯鍋蓋不潔 |
| 八方雲集 |  | 冷凍庫食材未密封 |

**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  糖醋排骨 |  | 70℃ |

敬陳

總務長

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