

開南大學校內餐廳檢查總表

110.10.11~110.10.15

檢查日期：110.10.15

行政大樓及宿舍學生餐廳				
攤商名稱	食材資料查詢和美食街登錄狀態	衛生管理檢查 缺失項目	改善措施	備註
開南自助餐	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
早餐吧	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
鮮一食堂	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 缺少所有人員的衛生講習時數紀錄。	已通知盡快完成上課。	新進攤位，輔導完成衛生講習上課狀況。
燒臘店	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
古早味肉羹	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
三茗茶飲	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
金饌雙主菜	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
OK 便利商店	1.食材由總公司登錄 2.食材資料由總公司登錄	1. 本週偶有蚊子飛舞並停留層架上	已通知工作人員立即加強清潔，並通知老闆查明蚊子增多原因，應改善之。	抽查食品的保存期限： 1.杯子蛋糕 2021.10.09 2.豬肉熟水餃 2021.10.18 3.荷包蛋造型 QQ 糖 2022.08.03 4.食材登錄及食材資料由總公司登錄

<p>餐廳座位區</p>	<p>1. 仍有蚊子隨意紛飛。未提出改善方案。</p>	<p>1. 請考慮更換藥劑或是消毒的廠商。 2. 加強本校汗水池抽水肥頻率。 3. 請參考本校暑假期間自助餐廠商方式在汗水池添加微生物以保養汗水池防蚊從孳生。 4. 在餐廳所有的出入口加設捕蚊燈。 5. 請十月份再安排一次環境大消毒。</p>	
<p>建議事項</p>	<p>1. 美食街各攤位皆向怡林公司郭經理反映廚房烹調食物所使用 <u>RO 水管</u> 的水，其水的顏色正常。但是有時候自來水管流出來的水卻是乳白色，導致每次洗滌餐具都必須先讓乳白色流出一段時間後，才能恢復正常顏色。</p>	<p>因攤商表示該情況出現時間不一定，建議請校內先將水質送驗，查明顏色異常原因。</p>	

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處