

開南大學校內餐廳檢查總表

112.04.10~112.04.14

檢查日期：112.04.11

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
有家小館自助餐	已登錄完整	<p>1.廚房內兩台臥室冷凍庫裡面欠2個溫度計。</p> <p>2.排水溝有麵條、菜渣等積水問題，證實管線確實有塞住問題。</p> <p>截油槽區的撈油油汙放置桶未加蓋，且汙水池已經明顯有廚房油塊累積。</p> <p>截油槽房間有更多蚊子飛出，多處蜘蛛網。</p> <p>3.用餐座位區的步入式冰箱：冷藏庫發現有麵條，冷凍庫發現有麻油雞湯皆未標示日期。冰箱最外面也沒有張貼標示單證明食材的日期等資訊。</p> <p>4.未準備內用餐具放置公共區域。</p> <p>5 4/10 食物檢體未留。</p> <p>6.保溫配膳檯面及其最上面防塵罩、擋板皆有黏黏的油脂未清潔乾淨，以致多隻蚊子黏在該擋版上面。</p> <p>7.冷凍庫門把及門外表面有明顯污漬。</p>	<p>1. 每一台冰箱應有溫度指示器，以確保冰箱溫度正常，以便確實填寫冰箱溫度記錄表。請攤商老闆採購新的溫度計共2個。(此問題已連續出現第二次，若下次複查再犯，將開立缺失單。)</p> <p>2. 攤商反映學校的排水管路已塞住導致廚房端的排水溝會有油汙殘留。已通知總務了解現況，建議廚房排水溝的洩水坡度重新施作，並找專業人員疏通此廚房到截油槽房間的管路。但尚未處理管線問題之前，自助餐仍應避免菜渣殘留在排水溝。截油槽區的撈油油汙放置桶應每次撈完油汙後立即加蓋，以防蚊蟲孳生。(此問題已連續出現第三次，將開立缺失單。)</p> <p>截油槽房間，請駐廠經理要求自助餐廠商每日都至少二次執行撈油工作，紀錄表單營養師只看見4/10一次撈油紀錄，且今日未見撈油紀錄。為防蚊蟲孳生及解決蜘蛛網問題，也請興旺公司每日加強督導攤商是否落實環境清潔。並請總務安排抽水肥公司將汙水槽的油塊抽走，以防蚊蟲孳生。消毒處理蚊子問題，交由興旺公司4/8請消毒公司來處理但蚊子仍甚多，請總務與興旺公司盡快關切並提出改善方案。</p> <p>3. 各式分裝之原材料應在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。但今日營養師現場稽查仍有標示未明的上週食材。請興旺公司加強督導。(此問題已連續出現第三次，將開立缺失單。)</p> <p>4. 環保局及教育部皆已發函提醒學校要鼓勵內用餐食，已轉知廠商應準備內用餐具，並且不可免費提供塑膠袋等用品。</p> <p>5. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於7℃以下，保存3天，以備查驗。請興旺公司管理經理加強督導廠商應每日留存食物檢體。(此問題已連續出現第二次，若下次複查再犯，將開立缺失單。)</p> <p>6. 保溫配膳檯的防塵罩應每日每餐供餐結束立刻清潔擦拭，以防落塵汙染食物。營養師於14:30供餐結束再次稽查時，該區域仍未擦拭乾淨。</p> <p>7. 請加強冰箱內外地板及門把、門面的清潔乾淨。請興旺公司加強督導。(此問題已連續出現第三次，將開立缺失單。)</p>	1.油脂老化測試：(0) 合格

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
早午喰	已登錄完整	1. 冷藏庫的酸菜未標示日期。 2. 四月份食材驗收紀錄單未填寫。 3. 油鍋的顏色偏黑，檢驗酸價偏高。	1. 各式分裝之原材料應在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。 2. 廠商表示所有進貨食材過多，會將出貨單隨時當作附件裝訂好，並於該單上面前後打勾以確認驗收。要求廠商本周務必先將食材驗收單填上日期及進貨明細，其他可填寫請見附件（此問題已經出現第二次，下次複查若是相同問題，將開立缺失單） 3. 油脂酸價雖仍在合格範圍，但已經出現油脂變色問題，已提醒廠商此餐結束一定要全部換油。爾後衛保組也會不定期複查。	1. 油脂老化測試：(1.5) 合格
文湯武醬	已登錄完整	1. 員工 <u>大西賀琳</u> 已提供體檢證明，但欠衛生講習時數。提醒員工 <u>李秀貞</u> 衛生講習本周末已全部到期。 2. 4/10 食物檢體未留置公共區域，經查發現已放置該店自有冰箱。	1. 衛生講習時數請於4/20前繳交至衛保組備查。 2. 已提醒員工 <u>李秀貞</u> 之後要習慣放置食物檢體共用冰箱，請興旺公司管理經理加強督導廠商應每日留存食物檢體。	
越南美食	已登錄完整	1. 冰箱的椰奶開封後未密封完整或是套袋。 2. 整袋糯米直接放置地面未墊高。	1. 所有食材皆應保裝或是密封完整，以防止食物交叉汙染的風險。 2. 所有食材皆應離地放置超過15公分。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
義享天開	已登錄完整	1. 4/10 食物檢體未留。		1. 油脂老化測試：(0) 合格
三茗茶坊	已登錄完整	1. 4/10 食物檢體未留。		
新明牛肉麵	已登錄完整	本日無缺失		
金饌雙主菜	已登錄完整	1. 地板有一磁磚破損，亦有滲水的問題。	1. 請總務派人於停止供餐時候後維修地板磁磚，以防磁磚因破損而有滲水問題產生。	油脂老化測試：(0) 合格
古拉斯食堂	已登錄完整	本日無缺失		1. 油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		
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. 許多蚊子屍體在熱水器的桌面上及開放式冰箱層架上。	1. 已通知店員立刻清潔，並請店長加強督導。	抽查食品的保存期限： 1. 椰香奶酥麵包 2023.04.15 2. 黑胡椒雞塊 2024.03.15 3. 超味魷魚 2023.10.26

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
「熟食智能販賣機」小老闆飲食店		1. 放賣機器的格子的溫度計(53度)與機器顯示面板(60度)的不一致。 2. 體檢表只見陳巧君的A型肝炎、傷寒，體檢項目未齊全。 3. 每日溫度/時間自我檢查表單的日期並未單獨使用4月份，反而和3月份共用一張。	1. 上週已請興旺公司更換溫度計再確認機器的保溫是否會超過60度，今日營養師發現溫度計未更新，恰好衛生局來抽查時確認格子的溫度有超過60度，衛生局人員提醒日後機器設定溫度時間必須提早，讓做好的餐食送來時機器溫度就已經到達60度然後餐食放進去保溫。 2. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。4/14前請交至衛保組備查。違者將開立缺失單給興旺公司。 3. 因餐盒不是在校內製作，營養師很難在稽查提早發現食安危機，建議興旺公司每月至少一次將販賣機的便當抽驗送衛生單位檢查是否符合衛生標準，以確保師生安全。今天衛生局抽查其中一格的餐食拿回去實驗室檢驗微生物，並表示檢驗報告預計3周後會下來。 4. 衛生局人員也提醒該表單應確實填寫，興旺公司應派人督導是否該表單有落實填寫，請興旺公司在該表單的欄位上再增加一欄為興旺公司人員簽名處。	
美食街後方共用走道 餐廳座位區 截油槽房間環境(自助餐)		1. 公共用餐區域仍有許多蚊子飛舞及昆蟲停留，且壁掛式捕蠅紙也已是昆蟲。 2. 截油槽房間環境(自助餐旁的區域)蜘蛛網及蚊子眾多。	1. 公共區域環境請興旺公司派人員加強環境清潔，蜘蛛網及昆蟲要每日清潔乾淨。自助餐的截油槽房間請興旺公司主管加強環境督導。 2. 興旺公司4/8消毒資料雖已提供，但蚊子更多明顯消毒效果不彰，請與總務協商其他改善方案。例如：建議興旺公司再於蚊蟲滋生附近環境再加裝大型捕蚊燈。並找水肥公司來定期抽廚房截油槽的水肥，以免油污累積成油塊，易孳生蚊蟲等問題。	

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處