

# 開南大學校內餐廳檢查總表

110.09.27~110.10.01

檢查日期：110.10.01

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		
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	物品存放地面		
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. 本週無缺失		抽查食品的保存期限： 1.草莓夾心吐司 2021.10.03 2.嘟嘟好小香腸 2021.11.07 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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美食街的座位有一區桌椅擺放明顯出現防疫漏洞疑慮，該區域的每一張桌子放有兩張椅子，但卻沒有在桌上放置隔板，明顯違反防疫期間政府規定。</li> <li>2. 蚊子比上週增加許多。廠商有提出 9/18 消毒的資料，但似乎該次消毒的效果不彰。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (1)依防疫規定如下：用餐環境不同桌之人員間保持 1.5 公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採梅花式安排座位或使用隔板。 (2)衛保組已通知廠商怡林公司郭經理要將椅子移走一個或立即在桌上增設隔板。</li> <li>2. (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。</li> </ol>	
--------------	---	---	--

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處