

# 開南大學校內餐廳檢查總表

112.03.27~112.03.31

檢查日期：112.03.29

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
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. 新進人員藍之言欠皮膚、傷寒及 A 型肝炎的檢查報告。 2. 列表機附近地面有昆蟲屍體及灰塵聚集一區。列表機旁的木板桌面有多隻蚊子屍體。	1. 已通知店長盡快補齊新進人員體檢表相關資料。 2. 請工作人員加強環境的清潔衛生，特別是地面、桌面的部分，請店長加強督導。	抽查食品的保存期限： 1. 草莓夾心麵包 2023.04.04 2. 及第小籠湯包 2023.04.02 3. 起司拉麵 2024.01.28
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		
古拉斯食堂	已登錄完整	1. 烤鴨鐵架下方的地板有食材屑屑殘留。 2. 冷藏冰箱的把手握起來有明顯黑漬油汙。 3. 冷凍庫下層的食材放置超過七分滿。 4. 製冰機的外殼有明顯髒汙。 5. 鍋盆放置層架的平面有明顯髒汙。	1. 已請廚務人員加強器具(烤鴨鐵架)下方地板及鍋碗瓢盆的放置區，冰箱把手的清潔乾淨，。 2. 製冰機外殼的明顯髒汙廚務人員也於營養師稽查後 2 小時內擦拭清洗乾淨。 3. 冰箱內容物不得超過最大裝載量，以防食材保存溫度無法達標，並且已提醒攤商整理冰箱，讓該食材內容物控制於七分滿。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
早午餐	掛包品項未登錄	1. 採購的冰塊送驗資料僅提供總落菌數、大腸桿菌群。 2. 沙拉油桶及清潔用品沒有墊高，直接放置地面上。 3. 3/28 食物檢體未留樣。	1. 冰塊微生物衛生標準請廠商加做腸桿菌群和沙門氏菌的檢驗，因今日仍未提供給衛保組備查，廠商表示已停止販售該廠商的冰塊。 2. 所有物品皆應離地至少 15 公分。 3. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7°C 以下，保存 3 天，以備查驗。 4. 今日稽查發現正在販賣掛包，但食材登錄系統卻未更新，請興旺公司盡速完成新產品登錄，下周 4/7 複查若仍未登錄，將開立缺失單。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	已登錄完整	1. 員工大西賀琳已提供體檢證明，但欠衛生講習時數。提醒員工李秀貞衛生講習本周末已全部到期。	1. 衛生講習時數請於 4/20 前繳交至衛保組備查。	

越南美食	已登錄完整	<p>1. 地面髒汙(廚房內部及入口外側)</p> <p>2. 洗碗精、洗手乳隨意放置在水槽旁，未放置在清潔用品區。</p> <p>3. 冰箱的食材例如：自製春捲、自己採購的麵包、豆漿，外包裝未標示品名、內容物等資訊。</p>	<p>1. 請廚務人員加強環境的清潔衛生，特別是地面的部分，請用地板專用刷子加清潔劑清潔地板。並請興旺公司加強督導，以維持地面的清潔乾淨。</p> <p>2. 清潔用具(如：掃帚、拖把等)應有專用場所放置。使用完的清潔劑也應於使用完畢，立即放置定位。</p> <p>3. 分裝之原材料在塑膠袋也應標示品名、有效日期等資訊。營養師建議廠商若有很難標示在外包裝的食材，可將相關資訊填寫在空白表單，營養師同時已提供相關表單。</p>	1. 未見油炸，故無檢驗油脂老化。
義享天開	已登錄完整	本日無缺失		1. 油脂老化測試：(0) 合格
三茗茶坊	已登錄完整	<p>1. 3/20 已提醒老闆，其員工蔡永揚體檢 3/9 到期，衛生講習也快到期 (3/29 到期 2 小時，5/8 到期 6 小時。)若有繼續任用，請繳交相關資料。</p> <p>2. 廚房入口地面有黑漬，水槽亦有明顯污漬。</p>	<p>1. 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。從業期間每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。若有繼續接觸食物工作，請盡速安排並繳交資料給衛保組備查。</p> <p>2. 請廚務人員加強環境的清潔衛生，特別是地面的部分，請用地板專用刷子加清潔劑清潔地板，水槽也應每天供餐完畢立即清潔水槽。並請興旺公司加強督導，以維持地面及水槽的清潔乾淨。</p>	
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. 已立刻請廚務人員加強地板清潔乾燥不要濕滑，並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

<p>有家小館自助餐</p>	<p>已登錄完整</p>	<p>1.廚房地板髒汙有多處黑漬。(此問題已經連續第四周被稽查)</p> <p>2.排水溝明顯排水不良，管線有塞住問題。</p> <p>截油槽區的撈油汙汙放置桶未加蓋，且汙水池已經明顯有廚房油塊累積。</p> <p>截油槽房間有蚊子飛出。</p> <p>3.兩台臥室冷凍庫裡面有些食材，例如:龍蝦、薯條。皆未標示內容物名稱、日期。(此問題已經連續第四周被稽查)</p> <p>4.游志豪廚師證已到期未更換。</p> <p>5.游志豪衛生講習 8 小時只提供給衛保組手機觀看到有英文名字的上課紀錄。</p> <p>6.未準備內用餐具放置公共區域。</p> <p>7.高榮樹在廚房切熟食雞肉卻未戴帽子以及手套。(此問題已經連續第二周被稽查)</p> <p>8.清潔劑(除油劑整桶)直接放置地面未墊高，且未放置固定區域。</p> <p>9.自助餐區:冷藏庫入口的地面有明顯黑漬髒汙殘留。冷凍庫入口門的左側有明顯結霜。冷凍庫門把及門外表面有明顯污漬。公共空間的步入式冷凍庫發現冰塊一袋直接放在地面。</p> <p>10.保溫配膳檯檯面及鹹湯的湯桶放置區桌面摸起來有明顯油汙黏黏的。</p>	<p>1. 要求廚務人員每日供餐結束必須清洗地板，請興旺公司加強督導。興旺公司表示清潔人員上周有教導游志豪先生刷洗地板方式，廠商表示上周有刷洗乾淨，興旺公司清潔人員也佐證。</p> <p>但今日營養師現場稽查只見地板仍髒汙，游志豪先生現場使用拖把加除油劑拖地，營養師建議游志豪先生應採購新的地板刷，並請日後仍有清潔問題建議找專業清潔人員處理。</p> <p>此問題，下周複查，若仍出現第五次，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。</p> <p>截油槽區的撈油汙汙放置桶以每次撈完油汙後立即加蓋，以防蚊蟲孳生。</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，以防蚊蟲孳生。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。</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。今日營養師現場稽查仍有標示未明的食材和上週相同，立刻要求丟棄垃圾或廚餘，並提醒日後有冰箱任何食材不方便不容易填寫，營養師建議可將該相關資訊填寫在空白表單，營養師同時已提供相關表單。此問題，下周複查，若仍出現第五次，將開立缺失單。</p> <p>4. 護理人員已於 2 月底提醒盡快完成廚師證更換，並要求 3/30 之前要繳交，至今仍未收到有效期限內的廚師證。超過期限將開立缺失單。</p> <p>5. 請游志豪於 3/30 前提供紙本衛生講習資料紙本給衛保組備查。超過期限將開立缺失單。</p> <p>從業期間每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。</p> <p>6. 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>7. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽。切熟食食物時，應該配戴手套，以防止食材被汙染的風險。</p> <p>8. 所有物品皆應離地至少 15 公分。清潔劑應於使用完畢，立即放置定位。</p> <p>9. 請加強冰箱內外地板及門把、門面。保溫配膳檯檯面及鹹湯的湯桶放置區的清潔乾淨。請興旺公司加強督導。</p>	<p>1.油脂老化測試：(0) 合格</p>
----------------	--------------	--	--	------------------------

<p>「熟食智能販賣機」小老闆飲食店</p>	<p>1. 食物檢體留樣僅每一種食物留一小口，且今日未標示日期。 2. 放賣機器的格子內未見溫度計。 3. 體檢表只見陳巧君的 A 型肝炎、傷寒，體檢項目未齊全。</p>	<p>1. 請興旺公司要求業者每道菜食物皆要留樣至少一人分量或至少 200 公克(此為衛生局規定)。 2. 上周有提醒興旺公司準備溫度計放置格子內以確保機台溫度與溫度顯示面板相同，今日稽查未看見，請興旺公司盡速準備，下周複查。 3. 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。 4. 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。</p>	
<p>美食街後方共用走道 餐廳座位區 截油槽房間環境</p>	<p>1. 公共用餐區域仍有蚊子飛舞，問興旺公司白柏士表示 3/25 本周有消毒，但是營養師稽查時仍發現子特別多。 2. 美食街後方共同走道地板或天花板有蚊蟲蜘蛛網，地墊附近較多污漬。且壁掛式捕蠅紙也已是昆蟲。</p>	<p>1. 公共區域環境請興旺公司派人員加強環境清潔，例如：美食街走道的蜘蛛網及昆蟲要每日清潔乾淨。 2. 請興旺公司繳交 3/25 消毒相關資料給衛保組備查，並建議找其他消毒公司來評估除蟲方案。 3. 每次消毒後的持續性有限，建議興旺公司再於蚊蟲滋生附近環境再加裝大型捕蚊燈。 4. 建議總務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。</p>	

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處