

# 開南大學校內餐廳檢查總表

111.11.21~111.11.25

檢查日期：111.11.25

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
古拉斯自助餐	系統尚未改成不供餐	本日無稽查	請今日晚上 12 點前務必更新食材登錄狀況。	未營業
晨食早餐坊	已登錄完整	1. 吳惠貞衛生講習時數缺 2 小時紙本。	1. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。已通知請 11 月 30 日前繳交紙本上課證明，若仍未收到再開立缺失單(紅單)。	因該攤位負責人今天家中有事沒有來校，故無法提供紙本。
文湯武醬	已登錄完整	本日無缺失		
義享天開	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
三茗茶坊	已登錄完整		1.	
金饌雙主菜	已登錄完整	1. 本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	已登錄完整	1. 江嘉玲未收到衛生講習時數及皮膚檢查項目未提供結果。	1. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，健康檢查中的皮膚檢查項目應正常，請 11 月底前完成相關資料繳交。	
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. 店內仍有少數蚊子，物品層架或是熱水器桌面上都有蚊子停留或昆蟲屍體。例如：冰淇淋冷凍櫃的外層玻璃框有許多昆蟲沾黏。 2. 影印機左側地板有明顯垃圾及灰塵；右側地板有明顯昆蟲屍體。 (以上第 1 和第 2 的問題-桌面或地板有明顯昆蟲屍體，本月已出現第二次未改善，下週三複檢如仍未改善將開立缺失單) 3. 烤地瓜專用烤箱的桌面有明顯髒污黑漬。	1. 建議門口附近放置大型捕蚊燈或多增加一個壁掛式捕蠅燈，以漸少蚊蟲孳生。(但 ok 店長表示需要學校總務向總公司發公文，此問題請總務與 ok 商議如何處理可以減少蚊子孳生) 2. 未提供 10 月消毒相關資料，包含：消毒公司名稱、消毒人員名單、使用的藥劑種類及劑量。 並請盡速安排 11 月份消毒日期。 3. 請加強人員衛生教育，隨時保持桌面及地面的環境清潔衛生。	抽查食品的保存期限： 1. 花生夾心吐司 2022.11.26 2. 蒜香排骨酥 2023.08.10 3. 大哥山葵味花生豆 2023.06.20 4. 食材登錄及食材資料由總公司登錄

<p>美食街後方共用走道及餐廳座位區及截油槽房間環境</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐廳座位區的電風扇有蜘蛛網等髒污殘留。</li> <li>2. 餐廳及截油槽的房間仍有少數蚊蟲飛舞。截油槽的房間門後靠近椅子區域有一處蜘蛛網。</li> <li>3. 美食街後方共用走道的截油槽內興旺表示已放置油脂分解等藥劑，但是水未流通會阻礙藥劑效果。</li> <li>4. 美食街後方共用走道的牆壁或是天花板有多處蜘蛛網。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請加強供餐前後的环境清潔打掃消毒工作，並請加強督察清潔人員執行度，是否有每日落實環境清潔衛生，以減少蚊蟲孳生。</li> <li>2. (1)興旺公司 11/5 已消毒但仍效果有限，請興旺公司將 10/18 裝設三個壁掛式捕蚊燈但並未接電的盡速接電，以增加捕蚊蟲的效果。 (2)請興旺公司告知 12 月份消毒計畫。</li> <li>3. 美食街後方共用走道的截油槽旁有配電盤應為強制排水設備，請總務確定該功能是否正常並與興旺公司通知如何處理。此問題未回覆衛保組。</li> <li>4. (1)自 11/8 至今，興旺公司皆無現場管理人員督導清潔狀況，舉凡天花板、牆壁、地板、風扇等皆應保持清潔，不可有昆蟲或是蜘蛛網蹤跡，請派人員加強環境清潔，而非營養師每周來稽查發現問題才做清潔改善。興旺公司既然成為學校伙食統包商，管理業務就應負起監督之責。 (2)教育部函發文字號第 1112100814 號表示校園每學年度的訪視重點項目中，分別是，編號 2 牆壁、支柱及地面應保持清潔。以及編號 3 不得發現病媒蹤跡。 (3)若教育部來抽查時發現本校公共區域就出現上述問題，則本校會被列入再輔導對象。所以，營養師稽查時會針對該項目，故請總務及興旺重視此環境衛生問題。 (4)針對環境衛生問題，營養師已提醒超過三次，每次稽查照片皆有通知當初現場管理的鄒經理。11 月 18 日開立興旺公司缺失單，營養師並無針對興旺公司之意味，也請興旺公司楊總經理補齊現場管理人員，並要求清潔人員將環境打掃乾淨，以達學校、統包商、攤位三方雙贏之局面。</li> </ol>	
--------------------------------	---	--	--

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處