

開南大學校內餐廳檢查總表

110.11.15~110.11.19

檢查日期：110.11.16

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：(1) 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. 發現冰箱有一產品是基改豆製品(小黃豆乾)。	依教育部規定學校須使用非基改豆製品，已請廠商更改為非基改小黃豆乾。	
鮮一食堂	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
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		1.油脂老化測試：(0) 合格
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. 本週未見蚊子飛舞。但仍有蚊子停留層架上。	通知人員立即清潔完成。	抽查食品的保存期限： 1.統一麵包 2021.11.17 2.及第小籠湯包 2021.11.19 3.日本加卡比薯條 2022.07.22 4.食材登錄及食材資料由總公司登錄
餐廳座位區		1.親眼看見貓咪2隻於餐廳座位區天花板風管附近亂竄。	依食品安全管理法等相關規定，作業場所不得飼養禽畜、寵物，已立即通知怡林公司郭經理設法將貓咪移除，以防止病媒於餐廳孳生。	

	<p>2. 餐廳怡林公司雖於11/13 安排人員消毒，蚊子有較少，但仍有蚊子飛舞。</p>	<p>1. 衛保組觀看消毒當日的影片發現消毒後未立刻關閉北棟餐廳出入口的大門。(考量學校並非全面消毒，以致消毒效果不彰) 建議日後消毒後，應立刻關閉餐廳出入口大門且最好是整棟大樓一起消毒。</p> <p>2. 建議未來消毒的時候是否請本校總務人員或怡林公司主管可以跟隨，以確認消毒劑量或種類使用足夠並請消毒前張貼公告於餐廳入口大門，提醒人員勿隨意進出。</p> <p>3. 建議學校在餐廳所有的出入口(餐廳北棟共4個出入口)加設大型吸入型捕蚊燈或壁掛式可捕蠅蟲燈，例如：PROCATCH 等品牌。以防止戶外的蚊子進入餐廳內再孳生。</p>	
營養師 張美枝	承辦人	體保組組長	學務長
			敬會總務處