

開南大學校內餐廳檢查總表

110.12.20~110.12.24

檢查日期：110.12.24

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：(0.5) 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
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
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：(0.5) 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.有蚊子停留到冰箱層架及牆面，工作人員已立即清潔。		抽查食品的保存期限： 1.虎皮夾心蛋糕 2021.12.30 2.黑胡椒雞塊 2022.12.06 3.八婆鹹酥腰果 2022.10.19

餐廳座位區	1. 餐廳怡林公司雖於12/4 安排人員消毒，但仍有許多蚊子飛舞。(特別是自助餐區域附近)	1. 蚊子孳生任意飛舞易汙染食物，雖餐廳每月自行採購藥劑消毒，但此方式已施行至少數月仍效果不彰，代表應更換其他消毒藥劑、方法或廠商。 2. 建議學校找專業消毒公司來評估如何幫餐廳進行定期消毒，並依專業廠商建議將消毒規範標註於伙食承攬合約內。 3. 請廠商加強截油槽之撈油頻率(特別是自助餐旁邊一間化糞池應定期安排抽水肥) 4. 請增加各攤位環境清潔頻率，地板及水溝請於用餐後加強用稀釋的漂白水刷洗。 5. 仍建議捕蚊蟲燈仍應該裝設於餐廳出入口。	
營養師 張美枝	承辦人	體保組組長	學務長
敬會總務處			