

# 開南大學校內餐廳檢查總表

112.03.13~112.03.17

檢查日期：112.03.15

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. 新進人員李佩軒，體檢收據證明 2/25 已提供，但未見體檢報表。新進人員藍之言欠皮膚、傷寒及 A 型肝炎的檢查報告。	1. 已通知店長盡快補齊新進人員體檢表相關資料。	抽查食品的保存期限： 1.奶油吐司 2023.03.18 2.蒜味香酥雞 2024.02.15 3.韓國味海苔 6 入 2023.05.22
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		
古拉斯食堂	已登錄完整	1.3/13 及 3/14 食物檢體未留樣。	1. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7℃ 以下，保存 3 天，以備查驗。	1.油脂老化測試：(0) 合格
早午餐	已登錄完整	1. 採購的冰塊送驗資料僅提供總落菌數、大腸桿菌群。 2.兩台冷藏冰箱溫度未登記於冰箱溫度記錄表。另外兩台臥式冷凍冰箱都缺溫度計，該冷凍冰箱內及桌面上有未標示日期的即食雞湯包袋。(麻油雞湯、剝皮辣椒雞湯、藥膳雞湯、香菇雞湯)	1. 冰塊微生物衛生標準有異動，請廠商加做腸桿菌群和沙門氏菌的檢驗，並請於 3/20 前提供給衛保組備查。 2. 請盡速採購溫度計放置冰箱內，並盡速填寫冰箱溫度記錄表，下周一複查。各式分裝之原材料應在塑膠袋標示有效日期。(此問題已連續出現第二次，但若下次複查再犯，將開立缺失單。) 並提醒攤商：凡於本校烹調的食材，目前不可送到其他場地使用，否則有違反本校與興旺公司的契約內容。	1.油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	已登錄完整	1. 有一位員工在清洗包裝葉菜，但未提供體檢表給衛保組。	1. 已提醒廠商若有執行接觸食材工作，皆應繳交體檢表。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。(此問題已連續出現第二次，但若下次複查再犯，未繳交任何體檢收據或是體檢資料給衛保組，將開立缺失單。)	

越南美食	已登錄完整	1. 有二位員工(紅明、黃良)在前臺工作區準備食材組合成餐，但兩位都未提供體檢表給衛保組。	1. 已提醒廠商若有執行接觸食材工作，皆應繳交體檢表。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。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
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	1. 有一位員工在包裝食材，但未提供體檢表給衛保組。	1. 老闆回覆該員工並未用手直接接觸食材而是用夾子拿取食材，本次第二次提醒廠商若有執行直接接觸食材工作，皆應繳交體檢表。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。	
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. 保溫配膳檯旁的牆壁上有多處昆蟲停留，例如：蛾蚋，通知攤商雖已立即擦拭。但攤商表示昆蟲的根源是從本校的大水孔蓋(下方是污水池)飛上來的，特別有一個隔板已經飄移，所以，隨時皆有此昆蟲飛來並到處停留困擾。	1. 要求廚務人員每日必須清潔擦拭該區域的牆壁，並請興旺公司加強督導。同時請總務協助將該區域的隔板重新密封完整，並進行校內大消毒、污水處理及抽水肥。	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。</p> <p>2.排水溝明顯排水不良，管線有塞住問題。</p> <p>3.兩台臥室冷凍庫裡面有一堆未標示的食材，步入式冷凍冰箱有許多完成一半的即食雞湯包袋，包裝都未束口。</p> <p>4.乾貨間溫溼度紀錄表遺失，缺少乾濕度溫度計。</p> <p>5.3/13 及 3/14 食物檢體未留樣。</p> <p>6.游志豪廚師證已到期未更換。</p> <p>7.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，高榮樹欠缺衛生講習分別是 2 小時時數。</p> <p>8.未準備內用餐具放置公共區域。</p>	<p>1.要求廚務人員每日必須清洗地板，請興旺公司加強督導。(此問題已連續出現第三次，但廠商現場立即清潔改善，故今日尚未開缺失單，但若下次複查再犯，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>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。所有食材包裝進入冰箱皆應束口，以防止交叉汙染的風險。(此問題已連續出現第二次，但若下次複查再犯，將開立缺失單。)</p> <p>並提醒攤商:凡於本校烹調的食材，目前不可送到其他場地使用，否則有違反本校與興旺公司的契約內容。</p> <p>4.衛保組重新提供一份表單給廠商，並提醒應盡速完成填寫及乾濕度溫度計放置定位，下週衛保組複查，若下次複查再犯，將開立缺失單。</p> <p>5.食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7℃ 以下，保存 3 天，以備查驗。(此問題已連續出現第三次，將開立缺失單。)</p> <p>6.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。</p> <p>7.請游志豪於 3/13 前提供紙本衛生講習資料紙本並有中文姓名佐證是本人上課。高榮樹另外 2 小時可參加 3/22 本校舉辦的健康講座。</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>8.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>1.油脂老化測試：(0) 合格</p>
----------------	--------------	--	--	------------------------

<p>興旺餐飲管理顧問有限公司(以下簡稱興旺公司)攤位管理情形</p>	<p>一. 興旺公司楊總經理提出在校內引進「熟食智能販賣機」, 3/9 提供衛保組「小老闆飲食店」的食材來源資料、產品責任險證明書。興旺公司表示該機器設備有溫控保溫功能, 且餐盒超過保存時間會自動關閉不再銷售, 不會讓客人誤買超過時間的餐盒。</p> <p>但目前興旺公司提供的資料在食材部分僅是炒飯、豬腳飯的食材說明, 例如: 米、青菜、雜貨、肉品, 及一些發票、送貨單、雞肉飯醬汁、調味料醬汁、油蔥、調味油包外包裝照片。以上這些資料無法證明販賣機當天的餐盒食材皆是如實使用。</p> <p>二. 駐廠經理尚未提供餐飲人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時</p>	<p>一. 衛保組依據教育部提供的「大專院校餐飲衛生管理工作指引」建議「熟食智能販賣機」在校內販售餐盒, 必須符合以下 4 點規範:</p> <p>(1)每日校園食材登錄, 必須完整確實包含: 菜色照片、食材明細(包含豬牛來源國)、調味料的供應商來源等。</p> <p>(2)餐飲業者需每年提供從業人員的健康檢查證明及衛生講習 8 小時證明。然而廚務人員若非在校內進行烹調, 即便業者提供體檢表給本校, 仍無法證明是否屬實。擔心在無健康條件證明下烹調餐盒可能有食材被汙染之疑慮, 畢竟校方無法隨時掌握烹調人員是否有健康的問題。請興旺公司提出「小老闆飲食店」所有廚務人員體檢表證明書及多久至現場環境稽查的計畫書。</p> <p>(3)便當留樣規定: 若食品為高水活性、低酸性時, 需提供檢體, 且密封置於 7℃ 以下, 保存 3 天, 以備查驗。此項目並無看到興旺公司提供留樣方式, 此為衛保組每日稽查重點, 請「小老闆飲食店」提供之餐食務必留樣供衛保組備查。</p> <p>衛保組同時建議每月抽查一次販賣機內所有餐盒的微生物衛生標準是否符合法規規定, 包含: 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌。但是以上檢驗費用必須由餐飲業者自行吸收。</p> <p>(4)菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度, 熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上, 並有防塵、防蟲等措施。請興旺公司務必事先準備可以檢測食物的中心溫度計, 以利衛保組隨時稽查可以確認餐盒熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上。</p> <p>爾後, 衛保組稽查仍會遵照教育部提供的「大專院校餐飲衛生管理工作指引」請興旺公司注意每日食材資料登錄、人員體檢表繳交、食物留樣要落實等。(以上, 違者, 將立即開立缺失單)</p> <p>二. 建議若想引進「熟食智能販賣機」, 建議本校應發文給教育部徵詢同意, 或經教育部提供指引的範本, 告知本校該如何隨時稽查以確保校園內的食安問題。</p> <p>另外, 也請駐廠經理應參加餐飲人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時, 以確實落實現場各攤位人員的管理及環境衛生的要求。</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3/11消毒後仍有蚊子飛舞，特別是自助餐及早餐共用的截油槽房間，一打開截油槽蓋子就有許多蚊子飛出，而且連續三槽殘留飄油未撈。甚至從撈油紀錄表只見攤商每日一次撈油，時間是每日晚上7點-8:00左右撈一次。</p> <p>2. 美食街後方共同走道地板或天花板有蚊蟲蜘蛛網，且壁掛式捕蠅紙也已是昆蟲。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自助餐老闆今日於15:50完成重新截油槽房間的截油槽撈油工作，其他公共區域環境也請興旺公司派人員加強環境清潔，例如：美食街走道。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。</li> <li>2. 興旺公司這次消毒後有些昆蟲屍體殘留在壁掛式捕蠅紙或是其機器上方，建議請興旺公司一月更換2次捕蠅紙，以增加捕蚊蠅效果。</li> <li>3. 每次消毒後的持續性有限，建議興旺再於蚊蟲滋生附近環境再加裝大型捕蚊燈。</li> <li>4. 建議總務找水肥公司來定期抽廚房截油槽的水肥，以免油汙累積成油塊，易孳生蚊蟲等問題。</li> </ol>	
<p>營養師 張美枝</p>	<p>承辦人</p>	<p>體保組組長</p>	<p>學務長 敬會總務處</p>