

開南大學校內餐廳檢查總表

112.03.20~112.03.24

檢查日期：112.03.20

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.奶酥麵包 2023.03.22 2.炭烤風味甜不辣 2023.08.10 3.辛拉麵 2023.12.07
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		
古拉斯食堂	已登錄完整	本日無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
早午喰	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.臥室冷藏冰箱內有髒汙昆蟲殘留。 3.廚房地面有黑漬且偏濕。 4.漢堡麵包沒有標示日期。 5.食物展示檯面看到販售洗選雞蛋，但是雞蛋上面或是盒裝上面標示不完整(看不到畜牧場或是日期等資訊)。	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，今日仍未提供給衛保組備查，廠商表示已送驗但是報告未下來，已告知下周複檢若未看到檢驗報告，請停止販售該廠商的冰塊。(違者將開立缺失單) 2. 冰箱內應每日保持清潔乾淨，以防止食物交叉汙染的風險，請廚務人員立即改善。 3. 作業場所之地面應保持清潔、避免積水或濕滑，請老闆要求廚務人員增加地板打掃的頻率並隨時保持乾淨。 4. 袋裝麵包也應標示有效日期，請老闆要求供應商直接打印在塑膠袋上面。 5. 請廠商重新提供雞蛋來源證明，若確實為洗選蛋應依照農委會規定雞蛋噴印溯源。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	已登錄完整	1. 員工 <u>大西賀琳</u> 已提供 2/23 體檢收據證明，但欠體檢證明及衛生講習時數。提醒員工李秀貞 2. 3/20 中午食物檢體未留樣。	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。請盡速繳交體檢報告給衛保組備查。衛生講習時數請於 4/20 前繳交至衛保組備查。 2. 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。	

越南美食	已登錄完整	1. 冷凍庫 2 包食材未標示內容物名稱及日期。 2. 3/20 中午食物檢體未留樣。	1. 分裝之原材料在塑膠袋也應標示品名、有效日期等資訊。 2. 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。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
義享天開	已登錄完整	1. 3/20 中午食物檢體未留樣。	1. 食品為高水活性、低酸性時，需提供檢體，且密封置於 7°C 以下，保存 3 天，以備查驗。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
三茗茶坊	已登錄完整	1. 今日看到蔡永揚在櫃位用餐，提醒他體檢 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。) 3. 廚房地面有黑漬。	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。若有繼續接觸食物工作，請盡速安排體檢並繳交體檢表給衛保組備查。 2. 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。請該員工提早安排衛生講習上課事宜，本校 3/22 衛保組有安排健康講座可以抵用 2 小時，歡迎來上課。 3. 作業場所之地面應保持清潔，請老闆要求廚務人員增加地板打掃的頻率並隨時保持乾淨。	
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(下方是汙水池)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。 2. 3/20 中午食物檢體未留樣。	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、汙水處理及抽水肥。 2. 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。	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些食材，例如：龍蝦、薯條。皆未標示內容物名稱、日期。</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，高榮樹欠缺衛生講習分別是 2 小時時數。</p> <p>6.未準備內用餐具放置公共區域。</p> <p>7.高榮樹在廚房切雞肉卻未戴口罩及帽子。</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。（此問題出現第三次，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>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。（此問題出現第三次，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。</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。</p> <p>5. 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>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。</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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10:35 老闆將要販售的食物餐盒放置在機器置物箱的過程，發現其餐盒皆未使用保溫容器盛裝，食物餐盒僅是塑膠袋裝好，甚至有些整袋內的餐盒都直接放置地板。 2. 詢問設定機器設備的食安機制，超過時間 14:00 會自動關閉不再銷售，不會讓客人誤買超過時間的餐盒。機器設備有溫控保溫功能以維持在 62~65 度。 3. 食物檢體留樣僅將食物混成一盒。 4. 販售肉燥飯，但未張貼豬的來源國標示。 5. 體檢表只見陳巧君的 A 型肝炎、傷寒，體檢項目未齊全。 	<p>一、營養師事前詢問教育部針對校內若引進「熟食智能販賣機」的管理指引，教育部於 3/17 時間 19:14 回信營養師表示，本校可以要求業者遵照以下三點原則(所有檔案資料已當天傳給興旺公司)。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自動販賣機販售食品之標示規定。 2. 以自動販賣機販售食品自主衛生管理指引。 3. 自動販賣機販售食品之標示規定問答集。 <p>另外，教育部提醒要明確要求廠商遵守「食品調製後應儘速供膳，必要時應加蓋，烹調好的餐點應儘速食用，熱藏餐點建議於 4 小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過 2 小時，夏天(室溫超過 32℃)不超過 1 小時，以避免細菌在食品中繁殖。」</p> <p>二、營養師今日稽查，建議改善事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食物餐盒未保溫方式配送，且部分餐盒整袋直接接觸地面，已要求之後要保溫配送並將餐盒至少墊高超過 15 公分。 2. 機器設備的食安機制調整： <ol style="list-style-type: none"> (1)從食物製備好至販售不可超過 4 小時，詢問廠商今日製備時間為 10:00 前，立即要求廠商更改停止販售時間，今日超過時間 13:30 會自動關閉銷售系統。 (2)為確保日後廠商的機器時間設定為熱藏食物 4 小時之後不再售出，請興旺公司製作表單讓〈小老闆飲食店〉每次放置餐盒時務必填寫，內容包含：烹飪完成的時間、放入機台櫃內的時間、停止販售的時間、保溫顯示板的溫度。 3. 請興旺公司準備一個可以盛裝食物檢體的容器供該販賣機專用，並要求業者每道菜食物皆要留樣，不可混合放置。 4. 廠商提供豬肉來源國是台灣，興旺公司應立即將該標示張貼標示於機台上。 5. 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。請陳巧君於 2 星期內補齊缺少檢查的項目。 	
------------------------	--	---	--

<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，本周蚊子特別多。查詢當天消毒紀錄及狀況，發現廠商消毒時候，各攤商很多都臨時才收到消毒通知以致烹調器具都來不及覆蓋，也可能導致部分廚房區域未消毒完整。</p> <p>2. 特別是自助餐及早餐共用的截油槽房間，一打開截油槽房間就有許多蚊子飛出，而且連續三槽殘留飄油快甚多。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>3. 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>	<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。</p> <p>2. 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。</p> <p>3. 請興旺公司盡速安排之後的消毒，且應提早通知各攤位廠商消毒日期，且消毒藥劑請務必更新，以增加消毒效果，減少蚊子蟑螂等昆蟲孳生。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 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。</p>	
<p>營養師 張美枝</p>	<p>承辦人</p>	<p>學務長</p>	<p>敬會總務處</p>