

# 開南大學安全衛生缺失統計表

112.03.20~112.03.24

檢查日期：112.03.20

至誠樓學生餐廳			
攤商名稱	衛生管理檢查 缺失項目	改善措施	備註
有家小館 自助餐	1. 3/3 初次提醒地板有明顯黑漬，廠商後來有傳清洗後照片，營養師提醒應每日將地板刷洗乾淨不要殘留黑漬，但於 3/8.3/15.3/20(今日)稽查時都發現廚房地板髒汙仍有黑漬。 2. 3/8.3/15.3/20(今日)兩台臥室冷凍庫裡面有些食材，皆未標示內容物名稱、日期。 以上已經連續三週相同問題未改善。	1. 要求廚務人員每日必須清洗地板，請興旺公司加強督導。 2. 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。	

承辦人	衛保組組長	學務長	總務處	主任秘書
張美枝			依據開南大學餐廳合約書，本次罰款共_____元整。	