

# 開南大學餐廳衛生安全缺失事項通知單

第一聯:開發單位存查

被開發單位	有家小館自助餐	開發單位	體保組	開發日期	112 年 03 月 20 日 (星期一)
缺失事項	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。				
建議改善方法	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。			改善期限	112 年 03 月 22 日
				複查日期	112 年 03 月 23 日
攤商簽收人		填表人		體保組 組 長	
說明：一、凡接獲本單，請依建議改善方法改進，並於改善期限內完成。 二、經複查仍未改善者，承辦單位將連續開發缺失通知單。 三、凡同一事項經開發三次缺失通知單仍未改善者，將通知校內各單位並公告之，嚴重者即報請衛生單位裁罰並報請學校解除合約。					

# 開南大學餐廳衛生安全缺失事項通知單

第二聯:被開發單位存查

被開發單位	有家小館自助餐	開發單位	體保組	開發日期	112 年 03 月 20 日 (星期一)
缺失事項	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。				
建議改善方法	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。			改善期限	112 年 03 月 22 日
				複查日期	112 年 03 月 23 日
攤商簽收人		填表人		體保組 組 長	
說明：一、凡接獲本單，請依建議改善方法改進，並於改善期限內完成。 二、經複查仍未改善者，承辦單位將連續開發缺失通知單。 三、凡同一事項經開發三次缺失通知單仍未改善者，將通知校內各單位並公告之，嚴重者即報請衛生單位裁罰並報請學校解除合約。					