

開南大學校內餐廳檢查總表

111.11.28~111.12.02

檢查日期：111.11.30

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
古拉斯自助餐	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
晨食早餐坊	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	已登錄完整	本日無缺失		
義享天開	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(1) 合格
三茗茶坊	已登錄完整	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每日高風險食物須留檢體並保留三天。(公共檢體冰箱內查無 11/28.11/29 檢體) 2. 外場單水槽內側有多處黑漬。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 目前興旺無現場管理人員可以提醒攤商要保留食物檢體，已請各攤位自己要注意每日留檢體。建議請興旺餐飲管理顧問有限公司是否可每日先利用 line 提醒攤位。 3. 水槽應每日供餐結束時徹底清潔乾淨，以免汙染其他食材或盛裝食材的器具。 	
金饌雙主菜	已登錄完整	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每日高風險食物須留檢體並保留三天。(公共檢體冰箱內查無 11/28.11/29 檢體) 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 目前興旺無現場管理人員可以提醒攤商要保留食物檢體，已請各攤位自己要注意每日留檢體。建議請興旺餐飲管理顧問有限公司是否可每日先利用 line 提醒攤位。 	油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	已登錄完整	<ol style="list-style-type: none"> 1. 江嘉玲未收到衛生講習時數及皮膚檢查項目未提供結果。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，健康檢查中的皮膚檢查項目應正常，下周末若完成相關資料繳交，將開立缺失單。 	

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. 店內有許多蚊子飛舞，物品層架上也有蚊子停留或昆蟲屍體。	1. 建議門口附近放置大型捕蚊燈或多增加一個壁掛式捕蠅燈，以漸少蚊蟲孳生。(但 ok 店長表示需要學校總務向總公司發公文，此問題請總務與 ok 商議如何處理可以減少蚊子孳生) 2. 未提供 10 月消毒蚊子相關資料， 包含：消毒公司名稱、消毒人員名單、使用的藥劑種類及劑量。 3. 未聽說 11 月份有安排消毒。請公司盡速安排 12 月份消毒，建議可和餐廳安排同一時間，以減少蚊子問題。	抽查食品的保存期限： 1.經典三明治 2022.12.01 2.及第小籠湯包 2022.12.03 3.辛拉麵 2023.07.27 4.食材登錄及食材資料由總公司登錄
---------	----------------------------	--------------------------------	---	---

<p>各攤位食材登錄況由「興旺餐飲管理顧問有限公司」負責登錄</p>	<p>自助餐 11/25 未供餐，上週已提醒系統要更改為「未供餐」，但今營養師稽查，發現校園食材登錄系統未於當天 12 點前完成更新，仍為「供餐」狀態。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請餐飲管理顧問有限公司要求負責此項工作人員落實校園食材登錄，以免受罰。若有攤位未營業，請於校園食材登錄系統改為「未供餐」。 2. 教育部函發文字號第 1112100814 號表示本學年度的大專院校餐飲衛生輔導表，法定項目中，編號 25 定期至校園食材登錄平臺登載供餐之資訊。 3. 若教育部來抽查時發現本校出現上述問題，則本校會被列入再輔導對象。所以，營養師稽查時會針對該項目，故請總務及興旺重視此問題。 4. 今日仍無經理人員協助督導本校各攤位的餐飲衛生狀況，擔心明天 12 月 1 日有三個新攤位進駐本校時仍未有興旺主管輔導環境衛生、各項表單填寫或張貼等問題，故請興旺餐飲管理顧問有限公司務必盡快安排現場管理人員加強督導。 5. 為確保本校能順利教育部 112 年 1 月 6 日的訪視，請興旺餐飲管理顧問有限公司詳細審閱「111 學年度大專院校餐飲衛生輔導表」(此表在 10 月份已繳給興旺現場主管鄒經理)，該表單也可上網查詢，請興旺公司要求各攤位要落實各項表單填寫及符合各項內容，營養師每次稽查時也會針對輔導表之內容提出改善建議，請大家配合。 	
------------------------------------	--	--	--

<p>美食街後方共用走道及餐廳座位區及截油槽房間環境</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳及截油槽的房間仍有少數蚊蟲飛舞。截油槽的房間門後靠近椅子區域有一處蜘蛛網。 2. 美食街後方共用走道的截油槽內興旺表示已放置油脂分解等藥劑，但是水未流通會阻礙藥劑效果。 3. 美食街後方共用走道的牆壁或是天花板有多處蜘蛛網。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請加強供餐前後的環境清潔打掃消毒工作，並請加強督察清潔人員執行度，是否有每日落實環境清潔衛生，以減少蚊蟲孳生。 2. (1)興旺公司 10/18 裝設三個壁掛式捕蚊燈但並未接電的盡速接電，以增加捕蚊蟲的效果。 (2)11/25 衛保組請興旺公司告知本校 12 月份消毒計畫，至今衛保組未收到該計畫，請興旺公司盡速安排 12 月份消毒。 3. 美食街後方共用走道的截油槽旁有配電盤應為強制排水設備，請總務確定該功能是否正常並與興旺公司通知如何處理。此問題未回覆衛保組。 4. (1)自 11/8 至今，興旺公司皆無現場管理人員督導清潔狀況，舉凡天花板、牆壁、地板等皆應保持清潔，不可有昆蟲或是蜘蛛網蹤跡，請派人員加強環境清潔，而非營養師每周來稽查發現問題才做清潔改善。興旺公司既然成為學校伙食統包商，管理業務就應負起監督之責。 (2)教育部函發文字號第 1112100814 號表示校園每學年度的訪視重點項目中，分別是，編號 2 牆壁、支柱及地面應保持清潔。以及編號 3 不得發現病媒蹤跡。 (3)若教育部來抽查時發現本校公共區域就出現上述問題，則本校會被列入再輔導對象。所以，營養師稽查時會針對該項目，故請總務及興旺重視此環境衛生問題。 (4)針對公共區域環境衛生問題，營養師至今已提醒第五次。請興旺公司楊總經理補齊現場管理人員，並要求清潔人員將環境打掃乾淨，以達學校、統包商、攤位三方雙贏之局面。 	
--------------------------------	---	---	--

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處