

開南大學校內餐廳檢查總表

112.04.17~112.04.21

檢查日期：112.04.18

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
早午餐	已登錄完整	1. 廚房最裡面的四門冷藏冰箱最下層有明顯汙漬。 2. 營養師稽查時，自主管理表單、冰箱溫度記錄表、清潔用品使用紀錄表、食材驗收紀錄表、換油紀錄表皆未看到，但老闆已經休息。 3. 雞蛋籃子、沙拉油桶未墊高。	1. 請加強冰箱內部的清潔乾淨。 2. 廠商未提供相關表單供營養師查核（當中的食材驗收紀錄表未填寫，此問題已經連續出現第三次，但稽查時未找到老闆確認是否填寫，請興旺公司明日回傳相關資料給衛保組確認，下周請攤商也主動繳交相關資料給營養師複查，若此表單仍未填寫將開立缺失單） 3. 所有物品皆應離地放置超過 15 公分。	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> 已提供體檢證明，但欠衛生講習時數。提醒員工李秀貞衛生講習本周末已全部到期。	1. 衛生講習時數請於 4/20 前繳交至衛保組備查。	
越南美食	已登錄完整	1. 冰箱的食材紀錄表未完整填寫，例如：包子、米飯。 2. 食材驗收紀錄表未打勾驗收及簽名。	1. 營養師今日印製冰箱食材紀錄空白表給攤商張貼於冰箱最外面，請攤商確食將冷藏和冷凍的食材分開記錄完整。 2. 食材驗收紀錄表的每個欄位應確實填寫完整，請興旺公司加強督導。	
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	本日無缺失		
新明牛肉麵	已登錄完整	水溝蓋 2 個無法拿起來刷洗，攤商表示自從上次總務磁磚補貼後，水溝蓋板就不易取出。	請總務協助將水溝蓋板邊條尺寸更改一點點，以利攤商將水溝蓋板取出刷洗水溝及水溝蓋板，以防止油漬汙垢殘水溝而導致蚊蟲孳生的問題。	
金饌雙主菜	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
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
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		

<p>有家小館自助餐</p>	<p>已登錄完整</p>	<p>1. 熟食砧板未貼標示，生食砧板隨意放置牆壁。</p> <p>2. 排水溝仍有菜渣等積水問題。</p> <p>截油槽區的撈油油汙放置桶僅用地墊加蓋，且汙水池已經明顯有廚房油塊累積。截油槽房間有更多蚊子飛出，多處蜘蛛網。</p> <p>3. 用餐座位區的步入式冰箱：冷藏庫發現有麵條、酸菜，冷凍庫發現有麻油雞湯、果粉雞塊皆未標示日期。冰箱最外面也沒有張貼標示單證明食材的日期等資訊。</p> <p>自助餐區內的步入式冰箱鴨血、雞腿未加蓋。</p> <p>4. 未準備內用餐具放置公共區域。</p> <p>5. 自主管理表單日期填錯 4/19 未到但是已填，冰箱溫度記錄表、清潔用品使用紀錄表、食材驗收紀錄表、換油紀錄表皆未填寫。</p> <p>6. 供餐期間發現保溫配膳檯面及其最上面防塵罩、擋板皆有黏黏的油脂未清潔乾淨，以致蚊子黏在該擋板上。供餐結束 14:50 左右發現兩盆菜仍放置配膳檯面。</p> <p>7. 個人物品區域雜亂放置。</p> <p>8. 冷藏庫發現一袋基因改造豆干。</p> <p>9. 放置乾料或是調味料的層架上有鏽蝕水漬。</p>	<p>1. 熟食砧板請張貼標示在牆壁上說明，生食砧板請固定區域層架放置，以避免生熟食交叉汙染的風險。</p> <p>2. 請攤商加強自己廚房內的水溝開瀾的清潔及撈油動作以避免菜渣殘留在排水溝。仍建議總務評估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>截油槽區的撈油油汙放置桶應每次撈完油汙後立即用剛好的蓋子加蓋，以防蚊蟲孳生。</p> <p>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，紀錄表單營養師只看見 4/10 一次撈油紀錄，且今日未見撈油紀錄。為防蚊蟲孳生及解決蜘蛛網問題，也請興旺公司每日加強督導攤商是否落實環境清潔。並請總務安排抽水肥公司將汙水槽的油塊抽走，以防蚊蟲孳生。消毒處理蚊子問題，興旺預計 4/22 再進行消毒，請總務與興旺公司盡快關切並提出改善方案。</p> <p>3. 營養師今日印製冰箱食材紀錄空白表給攤商張貼於冰箱最外面，請攤商於下周一前將各式分裝之原材料未標示品名、有效日期等資訊可填在該表單上。(因廠商表示與早餐的東西有交錯放置，本周會清楚標示完整。故給攤商本周末時間將其標示完整，請興旺公司加強督導。)若下周仍未標示，將開立缺失單。(因上周開立缺失單且本周仍未改善，營養師提出改善建議，若攤商仍未執行，下周複查將開立缺失單)</p> <p>4. 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>5. 所有表單請確實每日填寫，並請興旺公司加強督導。</p> <p>6. 保溫配膳檯的防塵罩應每日每餐供餐結束立刻清潔擦拭，以防落塵汙染食物。營養師於 14:50 供餐結束再次稽查時，該區域仍未擦拭乾淨且有兩盆菜未處理仍放在配膳檯面上。</p> <p>7. 請補張貼個人物品專用區，並將物品整理整齊。</p> <p>8. 校園內禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品，請攤商勿再販售基因改造食品。</p> <p>9. 所有層架皆應保持乾淨無水漬，請隨時保持層架檯面乾淨。</p>	<p>1. 油脂老化測試：(0) 合格</p>
----------------	--------------	---	---	-------------------------

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. 許多蚊子屍體在熱水器的桌面上及開放式冰箱層架上，影印機地板及其旁的桌面也有蚊子屍體。 2. 員工: 李宏強、高志榮體檢已到期提醒。	1. 已通知店員立刻清潔，並請店長加強督導。 2. 請店長加強員工教育訓練，請員工於每日上班前完成地板、桌面及冰箱層架的清潔再供餐。	抽查食品的保存期限： 1. 卡士達麵包 2023.04.19 2. 勁辣嫩雞球 2024.03.27 3. 起司拉麵 2024.01.28
「熟食智能販賣機」 小老闆飲食店		1. 四月份每日溫度/時間記錄自我檢查表單，攤商有確實填寫並放置溫度計。 2. 陳巧君已提供體檢證明，但仍應提供衛生講習 8 小時上課資料，以達教育部審查訪視標準。	1. 看紀錄表單上的廠商機器溫度已改成設定 70 度，所以放置餐點時的機器溫度計都是 60 度以上，以達熱藏食物保溫標準。 2. 因餐盒不是在校內製作，營養師很難在稽查提早發現食安危機，請該商家應提供員工衛生講習 8 小時時數證明，並建議興旺公司每月至少一次將販賣機的便當抽驗送衛生單位檢查是否符合衛生標準，以確保師生安全。上周衛生局抽查其中一格的餐食拿回去實驗室檢驗微生物，並表示檢驗報告預計 4 月底左右會下來。	
美食街後方共用走道 餐廳座位區 截油槽房間環境(自助餐)		1. 公共用餐區域仍有許多蚊子飛舞及昆蟲停留，且壁掛式捕蠅紙也已是昆蟲。 2. 截油槽房間環境(自助餐旁的區域)蜘蛛網及蚊子眾多，甚至有蟑螂爬出。	1. 公共區域環境請興旺公司派人員加強環境清潔，蜘蛛網及昆蟲要每日清潔乾淨。自助餐的截油槽房間請興旺公司主管加強環境督導。 2. 興旺公司預計 4/22 再消毒並提供相關資料備查，請與總務協商其他改善方案。例如: 建議興旺公司再於蚊蟲滋生附近環境再加裝大型捕蚊燈。並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。	

營養師 張美枝

承辦人

體保組組長

學務長

敬會總務處