

開南大學校內餐廳檢查總表

112.04.03~112.04.07

檢查日期：112.04.07

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
有家小館自助餐	已登錄完整	<p>1.廚房內兩台臥室冷凍庫裡面欠2個溫度計。</p> <p>2.排水溝排水不良，管線有塞住問題。</p> <p>截油槽區的撈油油汙放置桶未加蓋，且汙水池已經明顯有廚房油塊累積。</p> <p>截油槽房間有許多蚊子飛出，多處蜘蛛網。</p> <p>3.步入式冷藏庫發現有麵條；冷凍庫發現有白米肉品、肉粽、三角油豆腐、麻油雞湯未標示日期。</p> <p>6.未準備內用餐具放置公共區域。</p> <p>7.4/6 食物檢體未留。</p> <p>8.冷藏庫有肉品、木瓜絲等食材皆未加蓋或是密封完整。</p> <p>9.自助餐區:冷藏庫入口的地面有明顯黑漬髒污殘留。冷凍庫入口門的左側有明顯結霜。冷凍庫門把及門外表面有明顯污漬。</p>	<p>1.每一台冰箱應有溫度指示器，以確保冰箱溫度正常，以便確實填寫冰箱溫度記錄表。請攤商老闆採購新的溫度計共2個。</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>截油槽區的撈油油汙放置桶以每次撈完油汙後立即加蓋，以防蚊蟲孳生。(此問題已連續出現第二次，若下次複查再犯，將開立缺失單。)</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，以防蚊蟲孳生，蜘蛛網問題請加強清潔環境。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。</p> <p>消毒處理蚊子問題，交由興旺公司，表示4/8將由消毒公司來處理。</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。今日營養師現場稽查仍有標示未明的新食材。(此問題營養師上周已提醒並發放表單告知填寫方式，但本周卻又出現第二次相同問題，若下次複查再犯，將開立缺失單。)</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。請興旺公司管理經理加強督導廠商應每日留存食物檢體。</p> <p>8.所以食材皆應保裝或是密封完整，以防止食物交叉汙染的風險。</p> <p>9.請加強冰箱內外地板及門把、門面的清潔乾淨。請興旺公司加強督導。(此問題已連續出現第二次，若下次複查再犯，將開立缺失單。)</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
早午喰	已登錄完整	1. 清潔用具隨意放置桌上和食材(洋蔥泡水)未分開。 2.3 月份食材驗收紀錄單只填寫麵包類，其他進貨食材未填寫。(廠商表示進貨品項太多填寫困難)。	1. 清潔劑應存放於固定場所，並與食材分開放置使用與適當管理，防止食物被交叉污染的風險。 2. 所有進貨食材皆應填寫在食品驗收紀錄表單，若內容過多建議將出貨單隨時當作附件裝訂好，並於該單上面前後打勾以確認驗收。	1. 油脂老化測試： (1) 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。 2. 4/6 食物檢體未留。 3. 冷凍庫冰箱有雞捲、素火腿無標示日期。	1. 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。請興旺公司管理經理加強督導廠商應每日留存食物檢體。 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。	
越南美食	已登錄完整	1. 4/6 食物檢體未留。	1. 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。請興旺公司管理經理加強督導廠商應每日留存食物檢體。	1. 油脂老化測試： (0) 合格
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	1. 廚房地板有較上周乾淨，但仍有部分污漬於外場和內場走道的地板。	1. 請廚務人員加強環境的清潔衛生，特別是地面的部分，請用地板專用刷子加清潔劑清潔地板，並請興旺公司加強督導，以維持地面及水槽的清潔乾淨。	
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. 地板有一磁磚破損，亦有滲水的問題。	1. 請總務派人於停止供餐時候後維修地板磁磚，以防磁磚因破損而有滲水問題產生。	油脂老化測試：(0) 合格
古拉斯食堂	已登錄完整	1. 入廚房之地板有黑漬，冷凍及冷藏庫之間地板有明顯昆蟲屍體殘留。 2. 製冰機的外表上方有昆蟲屍體殘留。	1. 已請廚務人員加強該製冰機以及兩區的地板清潔，廠商於清潔乾淨後 15:40 已回傳照片給營養師。	1. 油脂老化測試： (0) 合格
丹古咖啡	已登錄完整	吐司一袋 4/6 到期	現場丟棄，並請廠商日後加強盤點商品頻率注意有效期限。	

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.藍莓風味麵包 2023.04.14 2.香腸滷肉飯糰 2023.04.07 3.綠咖哩風味杯麵 2023.10.29
「熟食智能販賣機」小老闆飲食店		1. 放賣機器的格子的溫度計(49 度)與機器顯示面板(58 度)的不一致。 2. 體檢表只見陳巧君的 A 型肝炎、傷寒，體檢項目未齊全。	1. 請興旺公司更換溫度計再確認機器的保溫是否會超過 60 度，若熱藏溫度一直無法達標 60 度，建議廠商日後便當進貨後直接檢驗該食物的中心溫度是否超過 70 度，若未達標，則該產品應下架不可再販售。 2. 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。4/14 前請交至衛保組備查。違者將開立缺失單給興旺公司。 3. 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，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。	
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. 公共用餐區域仍有蚊子飛舞及昆蟲停留，餐別是靠近金饌區天花板有蚊蟲蜘蛛網，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。	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. 請興旺公司繳交 3/25 消毒相關資料給衛保組備查，並建議找其他消毒公司來評估除蟲方案。興旺公司表示 4/8 消毒公司會再來消毒。 3. 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。 4. 建議總務找水肥公司來定期抽廚房截油槽的水肥，以免油污累積成油塊，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