

開南大學校內餐廳檢查總表

110.11.01~110.11.05

檢查日期：110.11.01

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
開南自助餐	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(1) 合格
早餐吧	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
文湯武醬	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
鮮一食堂	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
燒臘店	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1.部分人員衛生講習時數未滿8小時。	1. 已有1名員工參加本校衛生講習有2小時時數。 2. 老闆回覆本周末會完成線上講習8小時。	1.油脂老化測試：(0) 合格
古早味肉羹	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
三茗茶飲	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
金饌雙主菜	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		1.油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	1.食材已登錄 2.食材資料已登錄	1. 本週無缺失		
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. 本週偶有蚊子飛舞。	1. 老闆回覆已請總公司評估門口加裝空氣門簾以防店外蚊子飛入店內。	抽查食品的保存期限： 1.青蔥肉鬆捲 2021.11.03 2.及第豬肉水餃 2021.11.05 3.金版龍王海苔酥 2022.04.19 4.食材登錄及食材資料由總公司登錄

餐廳座位區	1. 仍有蚊子隨意紛飛。	1. 請考慮更換藥劑或是消毒的廠商。 2. 加強本校汗水池抽水肥頻率。 3. 請參考本校暑假期間自助餐廠商方式在汗水池添加微生物以保養汗水池防蚊從孳生。 4. 在餐廳所有的出入口加設捕蚊燈。 5. 請 11 月份再安排一次環境大消毒。	
營養師 張美枝	承辦人	體保組組長	學務長
敬會總務處			