

開南大學校內餐廳檢查總表

112.02.27~112.03.03

檢查日期：112.03.03

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
古拉斯食堂	已登錄完整	1.所有自主管理檢查表、消毒用品使用紀錄表、食材驗收紀錄表、冰箱溫度紀錄表等皆未填寫。 2.食物檢體 3/1.3/2 未留。	1. 已提醒廠商盡速完成，但廠商回答攤位只做到今天，要求興旺公司仍需繳交相關文件，下週衛保組複查。 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。	炸油脂已倒丟棄，未檢驗。
有家小館自助餐	已登錄完整	1.廚房地板髒汙有多處黑漬。 2.排水溝蓋板內外皆有明顯髒汙未清，且水溝內有明顯沉澱物，導致異味產生，有蚊子飛舞。 3.冷凍庫上方有一桶未標示的黃色液體，冷藏冰箱的酸菜未標示日期。 4.沙拉油桶直接放置地面未墊高。 5.白胡椒粉等調味料罐在用餐完畢未加蓋或是束口。 6.切水果的小刀子等直接掛在牆上靠水管依附。 7.游志豪、高榮樹欠缺衛生講習分別是 2 小時和 8 小時時數。 8.未準備內用餐具放置公共區域。 9.防塵罩上方有明顯灰塵殘留。 10.食物檢體 3/1 未留。	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. 建議將新的蒸籠移位，不要擋住排水溝蓋板取出的空間，並要求廚務人員每日必須撈排水溝截油網及清潔，且每周至少一次將排水溝內做大掃除，水溝務必保持流暢不可殘留菜渣等。請興旺公司加強督導。 3. 各式分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。 4. 所有物品應離地至少 15 公分，請將物品利用層架或是籃子墊高。 5. 所有調味料皆應加蓋或是束口，以防蚊蟲汙染食材。 6. 所有刀具烹調用具皆應放置固定區域，不可直接靠牆，建議用適合掛勾放置。 7. 從業期間每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。衛生講習 6 小時請於 3/1 前完成線上上課，另外 2 小時可參加 3/22 本校舉辦的健康講座。 8. 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。 9. 防塵罩應每日清潔擦拭，以防落塵汙染食物。 10. 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。	1.油脂老化測試：(0) 合格

早午喰	已登錄完整	1. 採購的冰塊送驗資料僅提供總落菌數、大腸桿菌群。	1. 冰塊微生物衛生標準有異動，請廠商加做腸桿菌群和沙門氏菌的檢驗，並請於 3/20 前提供給衛保組備查。	1. 油脂老化測試：(1) 合格
文湯武醬	已登錄完整	本日無缺失		
越南美食	已登錄完整	1. 食物檢體 3/1.3/2 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°C 以下，保存 3 天，以備查驗。	1. 油脂老化測試：(0) 合格
義享天開	已登錄完整	本日無缺失		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	本日無缺失		
金饌雙主菜	已登錄完整	本日無缺失		油脂老化測試：(0) 合格
丹古咖啡	已登錄完整	本日無缺失		
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. 新進人員陳姿穎和李佩軒未見體檢表，但已收據證明分別是 2/17、2/25。新進人員藍之言欠皮膚、傷寒及 A 型肝炎的檢查報告。 2. 列表機附近地面有昆蟲屍體及灰塵聚集一區。 3. 咖啡機旁的桌面有 2 顆咖啡粒未清除。 4. 熱水器後方桌面有污漬及蚊子屍體至少三支。 5. 多數麵包今日到期。	1. 已通知店長盡快補齊新進人員體檢表相關資料。店長表示陳姿穎的體檢報告今天會去拿，欠傷寒及 A 型肝炎的檢查報告。 2. 請工作人員加強環境的清潔衛生，特別是地面、桌面的部分，請店長加強督導。 3. 即期食品已告知工作人員要留意勿過期賣出。	抽查食品的保存期限： 1. 青蔥乳酪麵包、奶酥麵包、墨西哥特濃奶酥、乳酪蒸果子都是 2023.03.03 2. 黑胡椒雞塊 2024.02.15 3. 大哥山葵味花生豆(泰國) 2023.06.20 4. 食材登錄及食材資料由總公司登錄
新攤位資料繳交或管理情形		1. 校園食材系統 2 月及 3 月份皆發生二次嚴重缺失登錄不完全情形。 2. 越南美食攤位對本校之產品責任險(含食物中毒)未提供。	1. 請興旺公司駐廠經理確實落實每日上系統查核，並要求登錄人員要登錄確實，若下次再發生相同缺失，將開立缺失單。 2. 請興旺公司於 3/20 之前繳交各攤位該攤位的產品責任險影本給衛保組備查。	

<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>	<p>公共用餐區域2/25消毒後仍有蚊子飛舞且美食街後方共同走道地板或天花板有蚊蟲蜘蛛網。且壁掛式捕蠅紙皆已都是昆蟲。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公共區域環境請興旺公司派人員加強環境清潔，截油槽設備區域，例如：美食街走道、截油槽房間，請每日都至少二次執行撈油工作，以防蚊蟲孳生。 2. 請興旺公司於3/10前提供消毒後一周內提供2/25消毒藥劑等相關證明給衛保組備查。 3. 興旺公司這次消毒針對蚊子的效果仍不彰，懇請總務協助了解原因，是否總務要進行校內大消毒，因2/24衛生局突來稽查表示本校餐廳蚊蟲停留牆壁等狀況嚴重，會不定期再來本校稽查，且表示下次再發現相同問題會直接罰款處理。 4. 每次消毒後的持續性有限，建議興旺再於蚊蟲滋生附近環境再加裝大型捕蚊燈。 5. 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。 	
<p>營養師 張美枝</p>	<p>承辦人</p>	<p>體保組組長</p>	<p>學務長 敬會總務處</p>