

## 國立陽明交通大學 113 年度 3 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 3 月 13 日(星期二)上午 10：30

地 點：女二舍餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：麗陽股份有限公司

紀 錄：傅淑萍

### 壹、個案輔導行程：

時間	輔導對象	地點	備註
10：30	一、杏一公司 【極麵道】 【全美自助餐】 【路易莎咖啡】 【天晟燒臘】	女二舍餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：全美自助餐

1-1.缺失：使用鋁製鍋蓋多有凹陷表面不平滑。



建議改善方法：要求廠商更換新鍋蓋，使用表面平滑材質。

改善前	改善後
	
缺失：使用鋁製鍋蓋多有凹陷表面不平滑。	改善情形：(3/25 複查完成) 廠商已更換不鏽鋼鍋蓋。

2.廠商：天晟燒臘

2-1.缺失：不鏽鋼熟食盛裝容器髒污清洗程度不佳。

建議改善方法：要求廠商加強熟食盛裝容器清潔並確認消毒程序。

改善前	改善後
	



缺失：不鏽鋼熟食盛裝容器髒污清洗程度不佳。

改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商加強熟食盛裝容器清潔並確認消毒程序。

2.廠商：天晟燒臘

2-2.缺失：熟食保溫水槽髒污。

建議改善方法：。

改善前

改善後



缺失：熟食保溫水槽髒污。

改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商每日清潔保溫水槽並緩水，避免污染食材。

2.廠商：天晟燒臘

2-3.缺失：熟食超出盛裝容器且碰觸壁面，有交叉污染之虞。

建議改善方法：要求廠商盛裝熟食不可超出容器，且加強員工教育訓練，避免污染食材。

改善前

改善後





缺失：熟食超出盛裝容器且碰觸壁面，有交叉汙染之虞。

改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商盛裝熟食不可超出容器，且加強員工教育訓練，避免汙染食材。

2.廠商：天晟燒臘

2-4.缺失：熟食盛裝容器下墊報紙易碰觸食材，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商更換白報紙以降低油墨汙染。

改善前

改善後



缺失：熟食盛裝容器下墊報紙易碰觸食材，有交叉汙染之虞。

改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商爾後不得使用報紙，桌布每日清潔並高溫殺菌，以防汙染食物。

2.廠商：天晟燒臘

2-5.缺失：冰箱內多樣食材為包覆完整，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商放入冰箱內食材必須覆蓋完整，並加強員工教育訓練。

改善前

改善後



缺失：冰箱內多樣食材為包覆完整，有交叉汙染之虞。

改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商放入冰箱內食材必須覆蓋完整，並加強員工教育訓練。

2.廠商：天晟燒臘

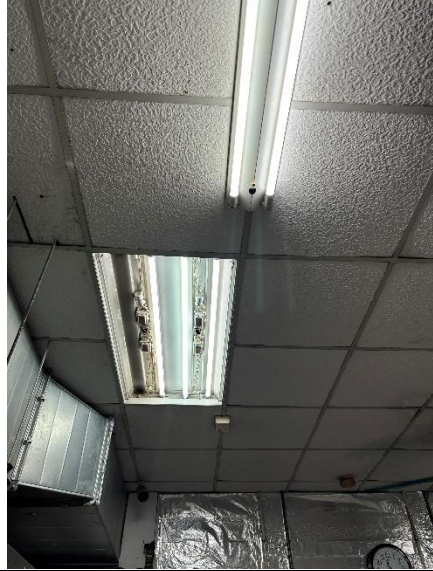
2-6.缺失：烹調區與走道照度不足違反法規。

建議改善方法：要求廠商烹調區須達 200LUX 以上走道區需 1000LUX 以上增設光源提高照度。

改善前

改善後





缺失：烹調區與走道照度不足違反法規。



改善情形：(3/29 複查完成)已全部更新為LED燈管，提高照度，以符合規範。

2.廠商：天晟燒臘

2-7.缺失：冰箱內透明塑膠膜髒污，未每天更換，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商每天更換，且加強員工教育訓練。

改善前



缺失：冰箱內透明塑膠膜髒污，未每天更換，有交叉汙染之虞。

改善後



改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商將塑膠膜移除，並將食材完整覆蓋，以維清潔，且加強員工教育訓練。