

國立陽明交通大學 113 年度 5 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 5 月 14 日(星期二)上午 10：30

地 點：第二餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：杏一公司、統一公司

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 【SUBWAY】 【茶壩】 【拉亞漢堡】 二、統一公司 【7-11】	第二餐廳	



貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1. 廠商：茶壘

1-1. 缺失：冰箱溫度顯示不易判讀。

建議改善方法：要求廠商增設溫計置於冷凍冰箱中，以利溫度確實掌控。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱溫度顯示不易判讀。	改善情形：(5/24 複查完成) 要求廠商增設溫計置於冷凍冰箱中，以利溫度確實掌控。

2. 廠商：拉亞漢堡

2-1. 缺失：冰箱內密封箱蓋破損有異物侵入疑慮。

建議改善方法：要求廠商更換破損密封箱蓋。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱內密封箱蓋破損有異物侵入疑慮。	改善情形：(5/24 複查完成) 要求廠商更換破損密封箱蓋。

2. 廠商：拉亞漢堡

2-2. 缺失：處理熟食員工手部未戴手套抓取生菜與蕃茄。

建議改善方法：要求廠商重新設置處理熟食員工手部清潔與消毒規定，必須戴手套或消毒手部後方能處理熟食。

改善前



缺失：處理熟食員工手部未戴手套抓取生菜與蕃茄。

改善後



改善情形：(5/24 複查完成) 要求廠商重新設置處理熟食員工手部清潔與消毒規定，必須戴手套或消毒手部後方能處理熟食。