

## 國立陽明交通大學 113 年度 10 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 10 月 24 日(星期四)上午 11：30

地 點：第二餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：杏一公司

紀 錄：傅淑萍

壹、個案輔導行程：

時間	輔導對象	地點	備註
11：30	一、杏一公司 【阿嬤的飯桶】 【藤村屋滷味】 【太祖魷魚羹】 【強尼兄弟健康廚房】	第二餐廳	



貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：阿嬤的飯桶

1-1.缺失：清洗好的高麗菜與未清洗高麗菜放置過近，且於層架中放置過高，碰觸層架造成交叉污染。

建議改善方法：要求廠商將洗好青菜與未洗過青菜區隔，並注意堆放高度，降低交叉汙染風險。

改善前	改善後
	
<p>缺失：清洗好的高麗菜與未清洗高麗菜放置過近，且於層架中放置過高，碰觸層架造成交叉污染。</p>	<p>改善情形：(10/25 複查完成) 要求廠商將洗好青菜與未洗過青菜區隔，並注意堆放高度，降低交叉汙染風險。</p>

1.廠商：阿嬤的飯桶

1-2.缺失：冷凍庫內放置紙箱，有汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商進入冷凍藏庫時才須拆箱後放入，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：冷凍庫內放置紙箱，有汙染之虞。

改善情形：(10/25 複查完成) 要求廠商進入冷凍藏庫時才須拆箱後放入，並加強員工教育訓練。

2.廠商：藤村屋滷味

2-1.缺失：滷味架上冷藏溫度過高。

建議改善方法：要求廠商檢視溫度強度，調整於7°C以下。

改善前

改善後



缺失：滷味架上冷藏溫度過高。

改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠



商檢視溫度強度，調整於 7°C 以下。

2.廠商：藤村屋滷味

2-2.缺失：冰箱內鳥蛋未密閉儲存。

建議改善方法：要求廠商放入冷藏庫食材需密閉，並加強員工教育訓練。

改善前



改善後



缺失：冰箱內鳥蛋未密閉儲存。

改善情形：(10/25 複查完成) 要求廠商放入冷藏庫食材需密閉，並加強員工教育訓練。

3.廠商：太祖魷魚羹

3-1.缺失：已烹煮過小籠包未防止異物侵入汙染，後續復熱未達中心溫度 75°C 標準，有食物中毒之虞。

建議改善方法：要求廠商設置專用蒸箱，不採二次復熱供餐模式以降低中毒風險。

改善前



改善後



缺失：已烹煮過小籠包未防止異物侵入汙染，後續復熱未達中心溫度 75°C

改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商設置專用蒸箱，不採二次復熱供餐

標準，有食物中毒之虞。 模式以降低中毒風險。

3.廠商：太祖魷魚羹

3-2.缺失：儲物冰箱髒污。

建議改善方法：要求廠商進行清洗。

改善前	改善後
	
缺失：儲物冰箱髒污。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商進行清洗。

4.廠商：強尼兄弟健康廚房

4-1.缺失：使用表面不平滑鋁盆盛裝食材。

建議改善方法：要求廠商更換為不鏽鋼盆。

改善前	改善後
	
缺失：使用表面不平滑鋁盆盛裝食材。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商更換為不鏽鋼盆。