

國立陽明交通大學 114 年度 5 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 5 月 14 日(星期三)上午 10：30

地 點：研三舍餐廳

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
10：30	一、杏一公司 【比司多早午餐】 【李記小館】 【御膳堂鴨肉飯】 【藝泰閣東南亞料理】	研三舍餐廳	

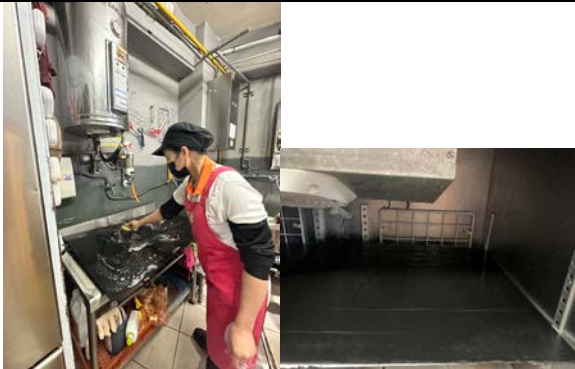
貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：比司多早午餐

1-1.缺失：冷藏庫內塑膠層板有凹陷且未訂定定期清洗要求亦造成交叉污染。

建議改善方法：要求廠商訂定層板定期清洗要求或移除不使用，降低交叉污染風險。

改善前	改善後
	
缺失：冷藏庫內塑膠層板有凹陷且未訂定定期清洗要求亦造成交叉污染。	改善情形：(5/28 複查完成) 要求廠商訂定層板定期清洗要求或移除不使用，降低交叉污染風險。

1.廠商：比司多早午餐

1-2.缺失：工作人員處理熟食手套未進行管制，會碰觸非熟食食材或未消毒器具。

建議改善方法：要求廠商進行熟食手套與非熟食手套明確區隔，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
缺失：工作人員處理熟食手套未進行管制，會碰觸非熟食食材或未消毒器具。	改善情形：(5/20 複查完成) 要求廠商進行熟食手套與非熟食手套明確區隔，並加強員工教育訓練。

2.廠商：御膳堂鴨肉飯

2-1.缺失：處理完熟食鴨子放置破裂且材質為塑膠之盛裝容器。

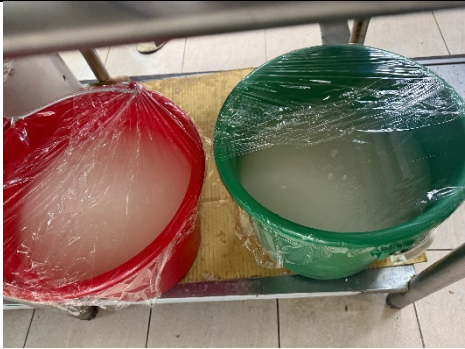
建議改善方法：要求廠商供換為不鏽鋼容器且使用前確實進行消毒。

改善前	改善後
	
缺失：處理完熟食鴨子放置破裂且材質為塑膠之盛裝容器。	改善情形：(5/20 複查完成) 要求廠商供換為不鏽鋼容器且使用前確實進行消毒。

2.廠商：御膳堂鴨肉飯

2-2.缺失：調味料統使用瓦楞紙覆蓋有交叉污染之虞。

建議改善方法：要求廠商移除瓦楞紙，使用可清洗材質蓋子進行覆蓋。

改善前	改善後
	
缺失：調味料統使用瓦楞紙覆蓋有交叉污染之虞。	改善情形：(5/20 複查完成) 要求廠商移除瓦楞紙，使用可清洗材質蓋子進行覆蓋。

3.廠商：李記小館

3-1.缺失：炒鍋蓋使用鋁製表面不平覆蓋有交叉污染之虞。

建議改善方法：要求廠商移除鋁製鍋蓋，使用不鏽鋼材質蓋子進行覆蓋。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：炒鍋蓋使用鋁製表面不平覆蓋有交叉汙染之虞。

改善情形：(5/28 複查完成) 要求廠商移除鋁製鍋蓋，使用不鏽鋼材質蓋子進行覆蓋。

4.廠商：藝泰閣東南亞料理

4-1.缺失：冰箱內切好青蔥使用未經消毒網袋包裝，造成交叉污染。

建議改善方法：要求廠商更換可清洗消毒材質容器盛裝。

改善前



改善後



缺失：冰箱內切好青蔥使用未經消毒網袋包裝，造成交叉污染。

改善情形：(5/28 複查完成) 要求廠商更換可清洗消毒材質容器盛裝。

4.廠商：藝泰閣東南亞料理

4-2.缺失：檸檬汁未進行標示入庫日期。

建議改善方法：要求廠商標示入庫日期。

改善前

改善後



缺失：檸檬汁未進行標示入庫日期。

改善情形：(5/28 複查完成) 要求廠商標示入庫日期。