

國立陽明交通大學 114 年度 6 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 6 月 18 日(星期三)上午 10：30

地 點：第二餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：茗松企業、鑫源

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、茗松企業 【快餐麵食部】 【粥饅餛飩日】 二、鑫源 【果汁甜品吧】	第二餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：茗松快餐麵食部

1-1.缺失：冰箱內豆芽菜沒有完整覆蓋，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商進入冷藏冰箱食材必須覆蓋後才能放入冰箱。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱內豆芽菜沒有完整覆蓋，有交叉汙染之虞。	改善情形：(6/18 複查完成) 要求廠商進入冷藏冰箱食材必須覆蓋後才能放入冰箱。

1.廠商：茗松快餐麵食部

1-2.缺失：盛裝豆芽菜容器破損。

建議改善方法：要求廠商更換盛裝容器，以降低汙染風險。

改善前	改善後
	
缺失：盛裝豆芽菜容器破損。	改善情形：(6/18 複查完成) 要求廠商更換盛裝容器，以降低汙染風險。

2.廠商：粥饅餛飩日

2-1.缺失：冰箱外層包膜脫落易藏汙納垢。

建議改善方法：。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱外層包膜脫落易藏汙納垢。	改善情形：(6/18 複查完成) 冰箱外層包膜脫落易藏汙納垢。

2.廠商：粥饑餓日

2-2.缺失：冰箱外層用瓦楞紙張貼名稱，有藏汙納垢之虞。

建議改善方法：要求廠商移除，改採護貝方式標示內容物。

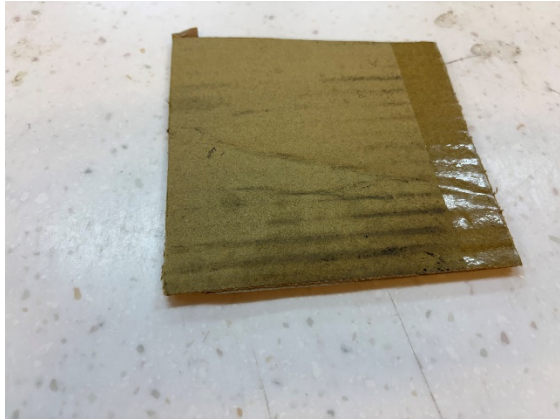
改善前	改善後
	
缺失：冰箱外層用瓦楞紙張貼名稱，有藏汙納垢之虞。	改善情形：(6/20 複查完成) 要求廠商移除，改採護貝方式標示內容物。

2.廠商：粥饑餓日

2-3.缺失：使用髒污瓦楞紙進行外帶產品隔層，有藏汙納垢之虞。

建議改善方法：要求廠商避免使用髒污瓦楞紙接觸食材，使用無汙染隔層。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：使用髒污瓦楞紙進行外帶產品隔層，有藏汙納垢之虞。



改善情形：(6/18 複查完成) 要求廠商避免使用髒污瓦楞紙接觸食材，使用無汙染隔層。