

國立陽明交通大學 114 年度 10 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 10 月 20 日(星期一)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

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 【強尼兄弟健康廚房】 【太祖鯪魚羹】 【藤村屋滷味】 【阿嬤的飯桶】	第二餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：強尼兄弟健康廚房

1-1.缺失：熟食放置區域上方位確實清潔，有異物侵入之虞。

建議改善方法：要求廠商進行清潔或更改放置位置，避免異物侵入。

改善前	改善後
	
缺失：熟食放置區域上方位確實清潔，有異物侵入之虞。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商進行清潔或更改放置位置，避免異物侵入。

1.廠商：強尼兄弟健康廚房

1-2.缺失：未清洗位雞蛋與削皮後胡蘿蔔放置同一檯面，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商進行清潔度要求不同之檯面分區管理，並進行員工教育。

改善前	改善後
	
缺失：未清洗位雞蛋與削皮後胡蘿蔔放置同一檯面，有交叉汙染之虞。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商進行清潔度要求不同之檯面分區管理，並進行員工教育。

1.廠商：強尼兄弟健康廚房

1-3.缺失：吸油煙罩出口油脂黏附，有低落之虞。

建議改善方法：要求廠商進行清潔並訂定固定清潔時程。

改善前	改善後
	
缺失：吸油煙罩出口油脂黏附，有低落之虞。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商進行清潔並訂定固定清潔時程。

2.廠商：太祖魷魚羹

2-1.缺失：冰箱內同一層架有即食辣椒醬料與未清洗洋蔥共同放置，易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商冰箱分層管理，未清洗食材不可與清洗或即時食材共同放置。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱內同一層架有即食辣椒醬料與未清洗洋蔥共同放置，易造成交叉汙染。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商冰箱分層管理，未清洗食材不可與清洗或即時食材共同放置。

2.廠商：太祖魷魚羹

2-2.缺失：取餐區醬料瓶髒汙，未於開餐前清洗，易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商每日開餐前進行清潔。

改善前	改善後
-----	-----

缺失：取餐區醬料瓶髒汙，未於開餐前清洗，易造成交叉汙染。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商每日開餐前進行清潔。

3.廠商：藤村屋滷味

3-1.缺失：內場處理食材人員頭髮未完整包覆，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商之內廠員工戴全包式髮帽進行食材處理。

改善前	改善後
缺失：內場處理食材人員頭髮未完整包覆，有交叉汙染之虞。	改善情形：(10/28 複查完成) 要求廠商之內廠員工戴全包式髮帽進行食材處理。

3.廠商：藤村屋滷味

3-2.缺失：滷味食材放置過高碰觸蓋子玻璃。

建議改善方法：求廠商降低裝載量，避免碰觸蓋子玻璃。

改善前	改善後
-----	-----

	
缺失：滷味食材放置過高碰觸蓋子玻璃。	改善情形：(10/28 複查完成) 求廠商降低裝載量，避免碰觸蓋子玻璃。

4. 廠商：阿嬤的飯桶

4-1. 缺失：清洗切好的菜放置過高碰觸框架，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商降低裝載菜量與籃框同高，避免超過高度。

改善前	改善後
	