

國立陽明交通大學 114 年度 11 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 11 月 12 日(星期三)上午 10：30

地 點：女二舍餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：麗陽公司、巧瑋公司

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、麗陽公司 【好呷雞米飯料理】 【麥當勞】 【全家便利商店】 二、巧瑋公司 【開心茶事/泰筷】	女二舍餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-1.缺失：半成品以鋁盆盛裝並堆疊，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商更換鋁盆，禁止員工堆疊半成品與成品，並進行員工教育。

改善前	改善後
	
<p>缺失：半成品以鋁盆盛裝並堆疊，有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商更換鋁盆，禁止員工堆疊半成品與成品，並進行員工教育。</p>

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-2.缺失：箱內熟食(豆干)、半成品(蒜末.胡蘿蔔絲)、未清洗食材(蔥)放置同一層且互相堆疊，鋁盆放置冰箱未覆蓋，嚴重交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商更換鋁盆，冰箱須依清潔度不同分層放置禁止清潔度低者在清潔度高者上方，並進行員工教育。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：箱內熟食(豆干)、半成品(蒜末、胡蘿蔔絲)、未清洗食材(蔥)放置同一層且互相堆疊，鋁盆放置冰箱未覆蓋，嚴重交叉汙染。



改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商更換鋁盆，冰箱須依清潔度不同分層放置禁止清潔度低者在清潔度高者上方，並進行員工教育。

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-3.缺失：未清洗米袋直接放置半成品處理檯面且放置切好高麗菜，嚴重交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商禁止使用米袋盛裝半成品，加強員工教育。

改善前



改善後



缺失：未清洗米袋直接放置半成品處理檯面且放置切好高麗菜，嚴重交叉汙染。

改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商禁止使用米袋盛裝半成品，加強員工教育。

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-4.缺失：生肉放置熟食(高麗菜與荷包蛋)上方，嚴重交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商依清潔度不同分層放置禁止清潔度低者在清潔度高者上方，並進行員工教育。

改善前	改善後
	
<p>缺失：生肉放置熟食(高麗菜與荷包蛋)上方，嚴重交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商依清潔度不同分層放置禁止清潔度低者在清潔度高者上方，並進行員工教育。</p>

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-5.缺失：生熟食刀具未分開(刀具完全相同)，違反法規。

建議改善方法：要求廠商分別標是生熟食刀具，並進行員工教育。

改善前	改善後
	



缺失：生熟食刀具未分開(刀具完全相同)，違反法規。

改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商分別標是生熟食刀具，並進行員工教育。

1.廠商：好呷雞米飯料理

1-6.缺失：熟食以鋁盆盛裝，有汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商更換鋁盆為不鏽鋼盆並進行員工教育。

改善前

改善後



缺失：熟食以鋁盆盛裝，有汙染之虞。

改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商更換鋁盆為不鏽鋼盆並進行員工教育。

2.廠商：麥當勞

2-1.缺失：冰箱內食材未依規定擺放，易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商依公司冰箱分層管理規定，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：冰箱內食材未依規定擺放，易造成交叉汙染。



改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商依公司冰箱分層管理規定，未清洗食材不可與清洗或即時食材共同放置。

3.廠商：全家便利商店

3-1.缺失：冷藏品溫度過高 9°C，未低於要求之 7°C 以下。

建議改善方法：要求廠商進行冰箱控溫調整或改變堆餐高度，改善冰箱迴風效果，進行員工教育。

改善前



缺失：冷藏品溫度過高 9°C，未低於要求之 7°C 以下。

改善後



改善情形：(11/19 複查完成) 要求廠商進行冰箱控溫調整或改變堆餐高度，改善冰箱迴風效果，進行員工教育。

3.廠商：全家便利商店

3-2.缺失：關東煮未加蓋狀況下上方有裝飾物，有滴漏之虞。

建議改善方法：要求廠商進行加蓋或是移除裝飾物。

改善前

改善後



缺失：關東煮未加蓋狀況下上方有裝飾物，有滴漏之虞。



改善情形：(11/19 複查完成) 廠商已移除裝飾物。