

國立陽明交通大學 115 年度 4 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：115 年 5 月 15 日(星期五)上午 10：30

地 點：研三舍

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】 【鴨研舍】 【李記小館】 【藝泰閣東南亞料理】	研三舍	

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：熟食放置位子過低易造成交叉污染。

建議改善方法：要求廠商更改放置地點，降低交叉汙染風險。

改善前	改善後
	
缺失：熟食放置位子過低易造成交叉污染。	改善情形：(5/21 複查完成) 要求廠商更改放置地點，降低交叉汙染風險。

1.廠商：比司多早午餐

1-2.缺失：熟食小黃瓜絲未使用可消毒容器(如不鏽鋼)盛裝。

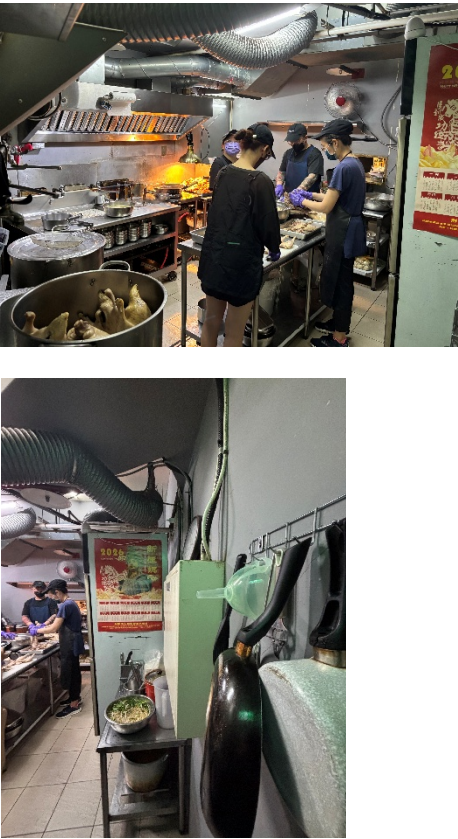
建議改善方法：要求廠商改用可消毒處理之不鏽鋼容器盛裝，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
缺失：熟食小黃瓜絲未使用可消毒容器(如不鏽鋼)盛裝。	改善情形：(5/26 複查完成) 要求廠商改用可消毒處理之不鏽鋼容器盛裝，並加強員工教育訓練。

2.廠商：鴨研舍

2-1.缺失：工作區域燈光不足 200 米燭光。

建議改善方法：要求廠商增設照明燈光。

改善前	改善後
	
缺失：工作區域燈光不足 200 米燭光。	改善情形：(5/26 複查完成) 要求廠商增設照明燈光。

2.廠商：鴨研舍

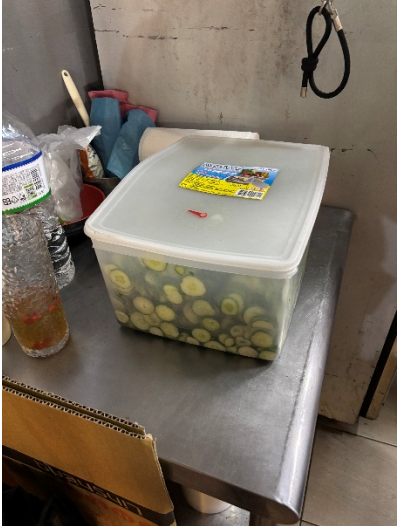
2-2.缺失：處理完熟食與原料(雞蛋)放置於冰箱同一層架有交叉汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商區隔冰箱內熟食/半成品/原料之放置層架，以避免交叉汙染。

改善前	改善後
	
缺失：處理完熟食與原料(雞蛋)放置於冰箱同一層架有交叉汙染之虞。	改善情形：(5/21 複查完成) 要求廠商區隔冰箱內熟食/半成品/原料之放置層架，以避免交叉汙染。

2.廠商：鴨研舍

2-3.缺失：熟食小黃瓜片未使用可消毒容器。

建議改善方法：要求廠商改用可消毒處理之不鏽鋼容器盛裝，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
缺失：熟食小黃瓜片未使用可消毒容器。	改善情形：(5/21 複查完成) 要求廠商改用可消毒處理之不鏽鋼容器盛裝，並加強員工教育訓練。

3.廠商：李記小館

3-1.缺失：廚房內放置紙鈔容器採用髒污紙箱有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商改用可清洗之容器盛裝。

改善前	改善後
	
缺失：廚房內放置紙鈔容器採用髒污紙箱有交叉汙染之虞。	改善情形：(5/21 複查完成) 要求廠商改用可清洗之容器盛裝。

3.廠商：李記小館

3-2.缺失：廚房內放置熟食保麗龍箱髒污。

建議改善方法：要求廠商移除，改用可清洗之容器盛裝，並保持清潔。

改善前	改善後
	
缺失：廚房內放置熟食保麗龍箱髒污。	改善情形：(5/21 複查完成) 要求廠商移除，改用可清洗之容器盛裝，並保持清潔。