

國立陽明交通大學 112 年度 12 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 1 月 18 日(星期四)上午 10：30

地 點：第二餐廳、餐亭

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：杏一醫療用品股份有限公司、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、杏一公司 【隆太郎金牌燒臘】 【素怡園】 二、巧瑋公司 【小木屋鬆餅】	第二餐廳 餐亭	



貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：素怡園

1-1.缺失：清洗切好蔬菜盛裝太滿碰觸層架造成汙染。

建議改善方法：要求廠商進行員工教育並要求裝菜後籃框不可碰觸層架。

改善前	改善後
	
缺失：清洗切好蔬菜盛裝太滿碰觸層架造成汙染。	改善情形：(1/23 複查完成) 要求廠商進行員工教育並要求裝菜後籃框不可碰觸層架。

1.廠商：素怡園

1-2.缺失：烹飪用鍋鏟木頭破損。


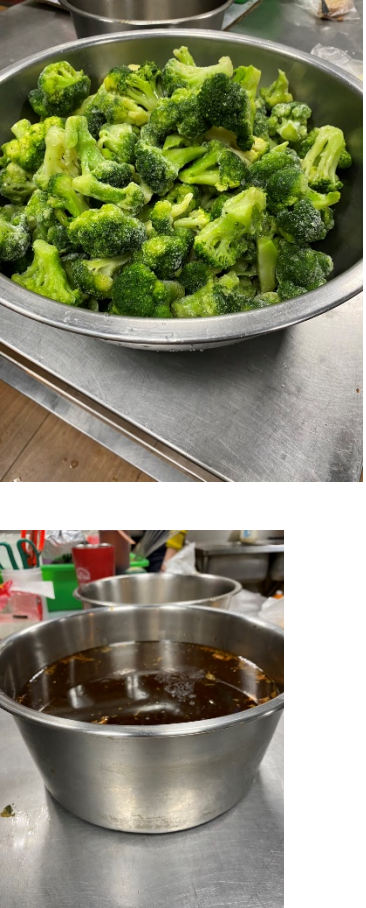
建議改善方法：要求廠商移除並更換無凹陷破損枝木柄。

改善前	改善後
	
缺失：烹飪用鍋鏟木頭破損。	改善情形：(1/29 複查完成) 要求廠商移除並更換無凹陷破損枝木柄。

1.廠商：素怡園

1-3.缺失：多項半成品使用鋁製容器盛裝，有重金屬溶出與容器表面不符平滑要求之虞。

建議改善方法：要求廠商進行逐步汰換，鋁製容器不可盛裝熱食或有表面凹陷即須汰換。

改善前	改善後
	
<p>缺失：多項半成品使用鋁製容器盛裝，有重金屬溶出與容器表面不符平滑要求之虞。</p>	<p>改善情形：(1/23 複查完成) 要求廠商進行逐步汰換，鋁製容器不可盛裝熱食或有表面凹陷即須汰換。</p>

2.廠商：小木屋鬆餅

1-2.缺失：使用塑膠冰杓與盛裝冰杓容器，無法符合法規消毒要求。

建議改善方法：要求廠商進行更換，使用金屬製冰杓與盛裝冰杓容器以符合消毒要求。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：使用塑膠冰杓與盛裝冰杓容器，無法符合法規消毒要求。



改善情形：(1/29 複查完成) 要求廠商進行更換，使用金屬製冰杓與盛裝冰杓容器以符合消毒要求。