

## 國立陽明交通大學 113 年度 4 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 4 月 17 日(星期三)上午 10：45

地 點：第一餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：湘之坊、達邁餐飲店

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、湘之坊 【完顏南洋異國料理】 【一心鍋貼】 【相信誠實商店】 二、達邁餐飲店 【LALA Kitchen】	第一餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：完顏異國料理

1-1.缺失：熟食堆疊有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商熟食堆疊需覆蓋完整，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
<p>缺失：熟食堆疊有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(4/17 複查完成) 熟食堆疊有交叉汙染之虞。</p>

1.廠商：完顏異國料理

1-2.缺失：密封冷藏泰奶冷保存時間過長(5 天)且無商品標示。

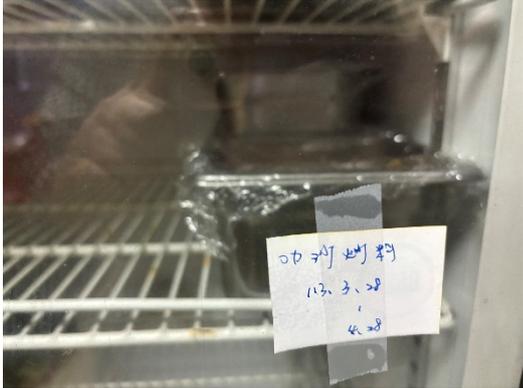
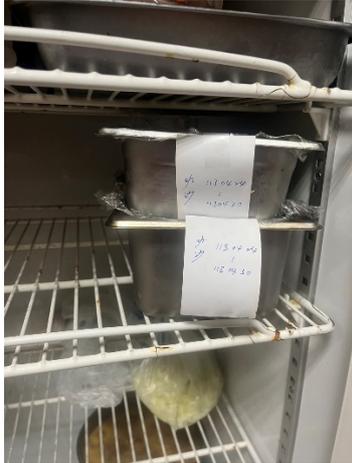
建議改善方法：要求廠商設置保存期限 3 天並貼上包存日期與產品標示至瓶身。

改善前	改善後
	
<p>缺失：密封冷藏泰奶冷保存時間過長(5 天)且無商品標示。</p>	<p>改善情形：(4/24 複查完成) 要求廠商設置保存期限 3 天並貼上包存日期與產品標示至瓶身。</p>

1.廠商：完顏異國料理

1-3.缺失：樂沙炒料冷藏保存時間過長(1 個月)。

建議改善方法：要求廠商設置保存期限 7 天並貼上包存日期。

改善前	改善後
	
<p>缺失：樂沙炒料冷藏保存時間過長(1 個月)。</p>	<p>改善情形：(4/24 複查完成) 要求廠商設置保存期限 7 天並貼上包存日期。</p>

2.廠商：LALA Kitchen

2-1.缺失：果汁機電線與食材接觸有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商加強電線清潔程序並避免汙染食材。

改善前	改善後
	
<p>缺失：果汁機電線與食材接觸有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(5/2 複查完成) 要求廠商加強電線清潔程序並避免汙染食材。</p>

2.廠商：LALA Kitchen

2-2.缺失：製冰機髒污與墊片破損，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商加強製冰機清潔程序並更換破損墊片，避免汙染食材。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：製冰機髒污與墊片破損，有交叉污染之虞。



改善情形：(5/2 複查完成) 要求廠商加強製冰機清潔程序並更換破損墊片，避免污染食材。