

國立陽明交通大學 113 年度 6 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：113 年 6 月 21 日(星期五)上午 10：30

地 點：研三舍餐廳

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 【比司多早午餐】 【恩雅泰式料理】 【李記小館】 【御膳堂鴨肉飯】	研三舍餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：御膳堂鴨肉飯

1-1.缺失：工作人員處理熟食手套與一般操作手套相同，易造成交叉汙染。
建議改善方法：要求廠商增設熟食專用手套與一般操作手套區隔，以降低交叉汙染風險。

改善前	改善後
	
<p>缺失：工作人員處理熟食手套與一般操作手套相同，易造成交叉汙染。</p>	<p>改善情形：(6/25 複查完成) 要求廠商增設熟食專用手套與一般操作手套區隔，以降低交叉汙染風險。</p>

1.廠商：御膳堂鴨肉飯

1-2.缺失：熟食砧板有裂縫。
建議改善方法：要求廠商更換。

改善前	改善後
	
<p>缺失：熟食砧板有裂縫。</p>	<p>改善情形：(6/25 複查完成) 要求廠商更換。</p>

1.廠商：御膳堂鴨肉飯

1-3.缺失：冰箱內放置員工飲水，未與食材區隔。

建議改善方法：要求廠商設置員工專用飲水放置區域，並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
<p>缺失：冰箱內放置員工飲水，未與食材區隔。</p>	<p>改善情形：(6/21 複查完成) 要求廠商設置員工專用飲水放置區域，並加強員工教育訓練。</p>

2.廠商：恩雅泰式料理

2-1.缺失：加熱食材使用表面凹陷鋁鍋，不符衛生法規要求。

建議改善方法：要求廠商更換。

改善前	改善後
	

缺失：加熱食材使用表面凹陷鋁鍋，不符衛生法規要求。

改善情形：(6/25 複查完成) 要求廠商更換。

2.廠商：恩雅泰式料理

2-2.缺失：垃圾袋靠近處裡完之食材，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商設置專用垃圾桶，降低交叉汙染風險。

改善前



改善後



缺失：垃圾袋靠近處裡完之食材，有交叉汙染之虞。

改善情形：(6/21 複查完成) 要求廠商設置專用垃圾桶，降低交叉汙染風險。