

國立陽明交通大學 114 年度 2 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 2 月 13 日(星期四)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

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 【極麵道】 【全美自助餐】 【路易莎咖啡】 【天晟燒臘】	女二舍餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：極麵道

1-1.缺失：雞蛋未清洗使用。

建議改善方法：要求廠商必須清洗雞蛋後方能使用，以降低中毒風險。

改善前	改善後
	
缺失：雞蛋未清洗使用。	改善情形：(2/18 複查完成) 要求廠商必須清洗雞蛋後方能使用，以降低中毒風險。

2.廠商：路易莎咖啡

2-1.缺失：冷藏庫內原料未完整覆蓋，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商放置冷藏庫食材必須完整覆蓋，避免汙染。

改善前	改善後
	
缺失：冷藏庫內原料未完整覆蓋，有交叉汙染之虞。	改善情形：(2/18 複查完成) 要求廠商放置冷藏庫食材必須完整覆蓋，避免汙染。

3.廠商：天晟燒臘

3-1.缺失：烹調區員工頭髮未完整包覆，有掉落之虞。

建議改善方法：要求廠商針對進入內場員工必須完整包覆頭髮，避免汙染食材。

改善前	改善後
	
缺失：烹調區員工頭髮未完整包覆，有掉落之虞。	改善情形：(2/18 查完成) 要求廠商針對進入內場員工必須完整包覆頭髮，避免汙染食材。

3.廠商：天晟燒臘

3-2.缺失：乾貨儲藏室地板積水。

建議改善方法：要求廠商找出積水原因，進行再發防止措施。

改善前	改善後
	
缺失：乾貨儲藏室地板積水。	改善情形：(2/18 複查完成) 要求廠商

	工作中發生積水，必須立即清除，以防止工作人員滑倒受傷。
--	-----------------------------

3.廠商：天晟燒臘

3-3.缺失：冷藏庫內原料未完整覆蓋，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商放置冷藏庫食材必須完整覆蓋，避免汙染。

改善前	改善後
	
缺失：冷藏庫內原料未完整覆蓋，有交叉汙染之虞。	改善情形：(2/18 複查完成) 要求廠商放置冷藏庫食材必須完整覆蓋，避免汙染。

4.廠商：麗陽公司

4-1.缺失：留樣冰箱內樣品未完整覆蓋，有交叉汙染入之虞。

建議改善方法：要求廠商完整覆蓋。

改善前	改善後
	
缺失：留樣冰箱內樣品未完整覆蓋，有交叉汙染入之虞。	改善情形：(2/18 複查完成) 要求廠商完整覆蓋。