

國立陽明交通大學 114 年度 3 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 3 月 20 日(星期四)上午 10：30

地 點：第二餐廳

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：杏一公司、統一公司

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 【SUBWAY】 【茶壘】 【拉亞漢堡】 二、統一公司 【7-11】	第二餐廳	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：拉亞漢堡

1-1.缺失：半成品冰箱內有紙箱易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商半成品冰箱內不可放置紙箱，須拆箱後裝籃放置。

改善前	改善後
	
缺失：半成品冰箱內有紙箱易造成交叉汙染。	改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商半成品冰箱內不可放置紙箱，須拆箱後裝籃放置。

1.廠商：拉亞漢堡

1-2.缺失：食材與非食材(老虎鉗)一起放置。

建議改善方法：要求廠商限定非食材物品在廚房放置空間。

改善前	改善後
	
缺失：食材與非食材(老虎鉗)一起放置。	改善情形：(3/20 複查完成) 要求廠商限定非食材物品在廚房放置空間。

1.廠商：拉亞漢堡

1-3.缺失：處理熟食與即食(生菜)人員手套未進行管制易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商設定處理熟食與即食(生菜)人員手套形式並進行管理。

改善前	改善後
	
缺失：處理熟食與即食(生菜)人員手套未進行管制易造成交叉汙染。	改善情形：(3/25 查完成) 要求廠商設定處理熟食與即食(生菜)人員手套形式並進行管理。

2.廠商：SUBWAY

2-1.缺失：半成品冰箱內有紙箱易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商半成品冰箱內不可放置紙箱，須拆箱後裝籃放置。

改善前	改善後
	
缺失：半成品冰箱內有紙箱易造成交叉汙染。	改善情形：(3/20 複查完成) 要求廠商半成品冰箱內不可放置紙箱，須拆箱後裝籃放置。

2.廠商：SUBWAY

2-2.缺失：冰箱內有未清洗與清洗後食材共同放置箱易造成交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商冰箱內須依清潔不同分區放置食材。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱內有未清洗與清洗後食材共同放置箱易造成交叉汙染。	改善情形：(3/25 複查完成) 要求廠商冰箱內須依清潔不同分區放置食材。