

國立陽明交通大學 114 年度 4 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：114 年 4 月 15 日(星期二)上午 11：00

地 點：第一餐廳、餐亭

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：達邁公司、奶油廚房

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、達邁公司 【LALA Kitchen】 二、奶油廚房	第二餐廳 餐亭	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：奶油廚房

1-1.缺失：缺少員工專用洗手槽之消毒用品。

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：缺少員工專用洗手槽之消毒用品。	改善情形：(5/2 複查完成) 要求廠商增設收手部酒精消毒器具落實洗手後手部消毒法規要求。

2.廠商：LALA Kitchen

2-1.缺失：冷凍庫地面破損。

建議改善方法：要求廠商更換墊底格架。

改善前	改善後
	
缺失：冷凍庫地面破損。	改善情形：(4/29 複查完成) 要求廠商更換墊底格架。

2.廠商：LALA Kitchen

2-2.缺失：冷藏庫地面與底層髒汙。

建議改善方法：要求廠商進行清潔並訂定冷藏庫地面定期清潔頻率。

改善前	改善後
	
<p>缺失：冷藏庫地面與底層髒汙。</p>	<p>改善情形：(4/29 查完成) 要求廠商進行清潔並訂定冷藏庫地面定期清潔頻率。</p>