

國立陽明交通大學 115 年度 2 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：115 年 2 月 24 日(星期二)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：前場準備餐食操作燈光亮度不足 100 LUX。

建議改善方法：要求廠商於準備操作時必須符合法規要求之 100 LUX 之規定，須把燈光打開。

改善前	改善後
	
缺失：前場準備餐食操作燈光亮度不足 100 LUX。	改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商於準備操作時必須符合法規要求之 100 LUX 之規定，須把燈光打開。

2.廠商：全美自助餐

2-1.缺失：自助餐擺盤使用非食用之裝飾(鮮花)，有汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商停止使用非可食用之餐盤裝飾物，以須符合法規要求。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：自助餐擺盤使用非食用之裝飾（鮮花），有汙染之虞。



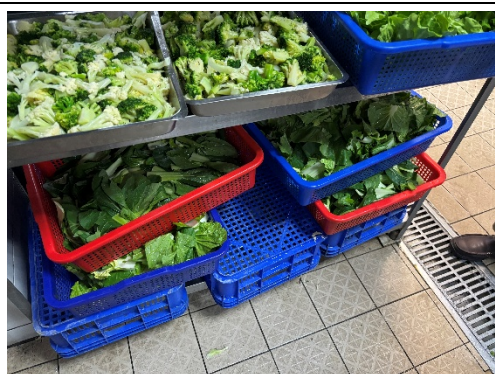
改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商停止使用非可食用之餐盤裝飾物，以須符合法規要求。

2. 廠商：全美自助餐

2-2. 缺失：清洗分切好半成品堆疊放置，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商停止堆疊半成品，以須符合法規要求。

改善前





改善後



<p>缺失：清洗分切好半成品堆疊放置，有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商停止堆疊半成品，以須符合法規要求。</p>
---------------------------------	--

2.廠商：全美自助餐

2-3.缺失：清洗分切好半成品使用編織麻袋盛裝，有交叉汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商停止使用此包裝，須以網籃盛裝。

改善前	改善後
	
<p>缺失：清洗分切好半成品使用編織麻袋盛裝，有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商停止使用此包裝，須以網籃盛裝。</p>



3.廠商：路易莎咖啡

3-1.缺失：冰箱內成品(蛋糕)與半成品交叉放置，有交叉汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商依成品、半成品分區放置以避免交叉汙染產生。

改善前	改善後
	
<p>缺失：冰箱內成品(蛋糕)與半成品交叉放置，有交叉汙染之虞。</p>	<p>改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商依成品、半成品分區放置以避免交叉汙染產生。</p>

3.廠商：路易莎咖啡



3-2.缺失：冰箱內起司片未完整覆蓋，有汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商依成品、半成品進入冰箱必須完整包覆，避免汙染產生。

改善前	改善後
	
<p>缺失：冰箱內起司片未完整覆蓋，有污染之虞。</p>	<p>改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商依成品、半成品進入冰箱必須完整包覆，避免污染產生。</p>

3.廠商：路易莎咖啡

3-3.缺失：冰鏟放置槽積水。

建議改善方法：要求廠商更換冰鏟放置槽，或打洞以瀝乾水份。

改善前	改善後
	
<p>缺失：冰鏟放置槽積水。</p>	<p>改善情形：(3/5 複查完成) 廠商已聯絡公司，儘快更換冰鏟放置槽，目前要求必須時時留意，瀝乾水份並保持不得積水。</p>

3.廠商：路易莎咖啡

3-4.缺失：瀝乾杯器皿層架髒污。

建議改善方法：要求廠商加強清潔避免污染產生。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：瀝乾杯器皿層架髒污。

改善情形：(3/5 複查完成) 要求廠商加強清潔，避免污染產生。

4.廠商：天晟燒臘

4-1.缺失：外送廠商盛裝蔬菜籃筐油膩髒污。

建議改善方法：請廠商要求外送廠商更換籃筐，提供無油污髒污之籃筐。

改善前



改善後



缺失：外送廠商盛裝蔬菜籃筐油膩髒污。

改善情形：(3/5 複查完成) 請廠商要求外送廠商更換籃筐，提供無油污髒污之籃筐。