

國立陽明交通大學 115 年度 4 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：115 年 4 月 21 日(星期二)上午 10：30

地 點：一餐、餐亭

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：達邁餐飲店、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、達邁餐飲店 【LALA Kitchen】 二、奶油廚房	一餐 餐亭	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：LALA Kitchen

1-1.缺失：內場員工食材製備未戴髮帽，未著制服或圍裙。

建議改善方法：要求廠商進行管理並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
<p>缺失：內場員工食材製備未戴髮帽，未著制服或圍裙。</p>	<p>改善情形：(4/22 複查完成) 要求廠商進行管理並加強員工教育訓練。</p>

1.廠商：LALA Kitchen

1-2.缺失：冷藏冰箱內木製層板發霉髒污。

建議改善方法：要求廠商移除並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
-----	-----




缺失：冷藏冰箱內木製層板發霉髒污。

改善情形：(5/6 複查完成) 要求廠商移除並加強員工教育訓練。

1.廠商：LALA Kitchen

1-3.缺失：放置食材容器髒污。

建議改善方法：要求廠商進行移除並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	<p>髒污盒蓋已丟棄</p>
<p>缺失：放置食材容器髒污。</p>	<p>改善情形：(5/6 複查完成) 要求廠商進行移除並加強員工教育訓練。</p>

1.廠商：LALA Kitchen

1-4.缺失：烹調器具打蛋器靠近髒污牆面為妥善防止交叉汙染。

建議改善方法：要求廠商更換器具位置並加強清潔壁面。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：烹調器具打蛋器靠近髒污牆面為妥善防止交叉汙染。



改善情形：(5/6 複查完成) 要求廠商更換器具位置並加強清潔壁面。

1.廠商：LALA Kitchen

1-5.缺失：杓放置地點告進未消毒容器(木托盤)，且盛裝白色容器無法消毒。

建議改善方法：要求廠商更換盛裝冰杓器具為不鏽鋼或可熱水消毒之容器，更換冰杓放置地點，以避免交叉汙染。

改善前



缺失：杓放置地點告進未消毒容器(木托盤)，且盛裝白色容器無法消毒。

改善後



改善情形：(5/6 複查完成) 要求廠商更換盛裝冰杓器具為不鏽鋼或可熱水消毒之容器，更換冰杓放置地點，以避免交叉汙染。



1.廠商：LALA Kitchen

1-6.缺失：冰淇淋櫃膠條髒污。

建議改善方法：要求廠商進行清潔並加強員工教育訓練。

改善前

改善後

	
<p>缺失：冰淇淋冰櫃膠條髒污。</p>	<p>改善情形：(5/6 複查完成) 要求廠商進行清潔並加強員工教育訓練。</p>

2.廠商：奶油廚房

2-1.缺失：紗門無法密合。

建議改善方法：要求廠商進行修理或加裝門弓以達成密閉成效。

改善前	改善後
	
<p>缺失：紗門無法密合。</p>	<p>改善情形：(5/11 複查完成) 要求廠商進行修理或加裝門弓以達成密閉成效。</p>

2.廠商：奶油廚房

2-2.缺失：分裝糖漿未標示名與分裝日期。

建議改善方法：要求廠商進行分裝罐品名標示。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：分裝糖漿未標示名與分裝日期。

改善情形：(4/27 複查完成) 要求廠商進行分裝罐品名標示。

2.廠商：奶油廚房

2-3.缺失：冷藏冰箱溫度顯示不易確認。

建議改善方法：建議廠商加裝溫度顯示器或以紅外線溫度計進行即時量測。

改善前



改善後



缺失：冷藏冰箱溫度顯示不易確認。

改善情形：(4/27 複查完成) 建議廠商加裝溫度顯示器或以紅外線溫度計進行即時量測。