

國立陽明交通大學 115 年度 6 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：115 年 6 月 10 日(星期三)上午 10：30

地 點：二餐

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：茗松企業、鑫源冰果店

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、茗松公司 【快餐麵食部】 【粥饅餛飩日】 二、鑫源冰果店 【果汁甜品吧】	二餐	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：茗松快餐麵食部

1-1.缺失：冰箱清洗過已截切蔬菜與未清洗青菜放置同一區域，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商進入同一區域僅能放置一種清潔度之食材(未清洗、已清洗、熟食)。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱清洗過已截切蔬菜與未清洗青菜放置同一區域，有交叉汙染之虞。	改善情形：(6/15 複查完成) 要求廠商進入同一區域僅能放置一種清潔度之食材(未清洗、已清洗、熟食)。

1.廠商：茗松快餐麵食部

1-2.缺失：油炸後放涼之蔥酥上方不鏽鋼層板，有油汙，恐有滴落之虞。

建議改善方法：要求廠商放置高熱成品應遠離上方層板遮蔽避免滴落，降低汙染風險。

改善前	改善後
	
缺失：油炸後放涼之蔥酥上方不鏽鋼層板，有油汙，恐有滴落之虞。	改善情形：(6/15 複查完成) 要求廠商放置高熱成品應遠離上方層板遮蔽避免滴落，降低汙染風險。

2.廠商：粥饑餓日

2-1.缺失：冰箱內半成品堆疊。

建議改善方法：要求廠商每層半成品應先以包覆後再放置第二層，避免交叉汙染。

改善前	改善後
	
缺失：冰箱內半成品堆疊。	改善情形：(6/15 複查完成) 要求廠商每層半成品應先以包覆後再放置第二層，避免交叉汙染。

3.廠商：果汁甜品吧

3-1.缺失：冰杓與盛裝容器應採用可消毒之材質，如不鏽鋼，以利熱水消毒之實施。

建議改善方法：求廠商移除，改採不鏽鋼材質。

改善前	改善後
	
缺失：冰杓與盛裝容器應採用可消毒之材質，如不鏽鋼，以利熱水消毒之實施。	改善情形：(6/12 複查完成) 求廠商移除，改採不鏽鋼材質。