

國立陽明交通大學 115 年度 7 月份衛生輔導紀錄（交大校區）

時 間：115 年 7 月 8 日(星期三)上午 10：30

地 點：二餐

顧 問：陳淑莉教授

出席廠商：杏一公司

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 【奶奶的魔法廚房】 【和食軒丼飯】 【素怡園】	二餐	

貳、輔導紀錄：

(一) 個案缺失與改善建議

1.廠商：奶奶的魔法廚房

1-1.缺失：塑膠上蓋放置地點髒污，未達消毒要求，有交叉汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商更換放置並防止汙染產生。

改善前	改善後
 	 
缺失：塑膠上蓋放置地點髒污，未達消毒要求，有交叉汙染之虞。	改善情形：(7/17 複查完成) 要求廠商更換放置並防止汙染產生。

1.廠商：奶奶的魔法廚房

1-2.缺失：冰鏟放置冰桶內，有交叉汙染之虞。
建議改善方法：要求廠商更換放置位置並放置於不鏽鋼容器內防止汙染產生。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：冰鏟放置冰桶內，有交叉汙染之虞。

改善情形：(7/17 複查完成) 要求廠商更換放置位置並放置於不鏽鋼容器內防止汙染產生。

1.廠商：奶奶的魔法廚房

1-3.缺失：處理熟食塑膠手套髒污，易造成汙染。

建議改善方法：要求廠商更換手套並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
-----	-----



缺失：處理熟食塑膠手套髒污，易造成汙染。

原裝進口 產地直送

- ◆符合台灣醫用檢驗手套法規
- ◆符合台灣食品安全衛生法規
- ◆耐油 耐熱
- ◆舒適 耐用 好手感



左右手通用 100支/盒




改善情形：(7/17 複查完成) 要求廠商更換手套並加強員工教育訓練。

1.廠商：奶奶的魔法廚房

1-4.缺失：水槽處理食材後未確實清洗內部髒污造成汙染。

建議改善方法：要求廠商確實處理後清潔水槽並加強員工教育訓練。

改善前	改善後
	
缺失：水槽處理食材後未確實清洗內部髒污造成汙染。	改善情形：(7/17 複查完成) 要求廠商確實處理後清潔水槽並加強員工教育訓練。

2.廠商：素怡園

2-1.缺失：夾食物夾子握柄碰觸食材，有交叉汙染之虞。

建議改善方法：要求廠商提出防止夾子握柄碰觸食物處理方法並排定定期清潔頻率。

改善前	改善後
	
缺失：夾食物夾子握柄碰觸食材，有交叉汙染之虞。	改善情形：(7/17 複查完成) 要求廠商提出防止夾子握柄碰觸食物處理方法並排定定期清潔頻率。