

114 年 7 月餐飲衛生食品異常案件處理過程說明

日期	餐廳櫃位	事件內容	處理過程說明
114.07.29	水木餐廳 朕在嚐粉	本組於 114 年 7 月 29 日約 13:56 接獲校內同仁反應，表示 114 年 7 月 29 日中午在水木餐廳朕在嚐粉購買餐盒(鋤燒雪花牛飯禾)外帶，牛肉及配菜有酸敗味。	1. 致電同仁關心身體狀況，經了解反應者約 12:15 購買後即回到辦公室馬上食用，表示牛肉及配菜有酸敗味(已將此餐點丟棄)，食用後下午、晚上都有腹瀉情形，不確定是否為食用該餐點因素；後續身體狀況都還好，故無就醫。 2. 經現場確認，由於午餐時段已完售，該店家晚餐及隔日暫停供餐，已通知廠商本次異常事件，要求立即檢討及改善。 3. 後續追蹤當天無相同異常問題之師生反應，個案處理。 4. 請廠商遵守食安相關規定及加強食品衛生安全自主管理。 5. 製備菜餚其貯存及供應時間及溫度管理：室溫下不得存放 2 小時以上(夏季不超過 1 小時)，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏，熟食之熱藏溫度保持在攝氏 60 度以上。 6. 運送過程中，避免溫度劇烈變動，並有時間及溫度之控管措施等。 7. 本組加強督導及不定期抽查。

★ 若您有相關餐廳飲食衛生之問題，除立即與店家反應之外，請向總務處經營管理組(聯絡電話：03-5731382；服務信箱：ddfm@gapp.nthu.edu.tw)反應；或於「校園安全通報網」反應。我們會儘速了解處理，以確保大家餐飲的衛生安全，謝謝您！