

110 年 10 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
110.10.12	風雲樓 2 樓 紅燒如意坊	本組於 110 年 10 月 12 日約 13:43 接獲衛保組來電通知，學生反應中午吃了風雲樓 2 樓餐廳紅燒如意坊之虱目魚蓋飯後，上半身有發紅、發熱情況。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本組立即至餐廳廚房勘查及了解食材(虱目魚)處理方式、時間及順序: 2. 店家每天早上至市場採買虱目魚，從市場採買後到餐廳約 10 分鐘(約 8:30)，後將虱目魚進行前處理後放冷藏保存，約 10 點將虱目魚燙熟，待稍冷卻後放入冷藏保存，以現點現煮方式供餐(炒料:芹菜、洋蔥、紅蘿蔔絲)，由於虱目魚採買量不多，每天限量至售完為止，試吃供應午餐之同批虱目魚，無異常現象。 3. 致電學生關心身體狀況及詢問詳細情形，學生於 13:00 食用餐點後，上半身有發紅、熱現象，於 14:00 症狀已退，15:00 就醫，醫生開抗過敏藥給學生。並確認當天有無相同症狀之師生反應。 4. 虱目魚蓋飯之配菜:高麗菜、青花菜、豆腐、蛋，早餐:蜂蜜蛋糕、香蕉，學生表示以上食物都吃過沒有過敏之現象。 5. 後續追蹤當天無相同症狀之師生反應，已通知店家本次異常反應事件。 6. 請廠商加強控管食品品質與衛生安全。 7. 本組加強督導及不定期抽查現場作業情況。

			8. 雖無法確定是否為餐廳食材造成同學之病徵，店家邀請學生有空到櫃上，請他吃飯。
110.10.25	南大學餐 李記小館	本組於110年10月25日約17:20接獲校內學生來信反應，於南大校區學生餐廳購買李記小館之肉絲湯麵外帶，內有小蟲，當下有反應給店家，但店家堅持那是油蔥，並把餐點收回了。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本組立即至餐廳廚房勘查及了解作業流程狀況。 2. 當天廠商立即將現場青菜全部重洗並仔細挑檢過。 3. 由同學提供的照片仔細看出是小蟲非油蔥酥，但由照片中看不出來是什麼蟲，經由病媒防治廠商判斷非菜蟲，較可能為積穀害蟲。 4. 經現場全區環境檢查，盛裝的餐碗、上蓋、米存放之保存區及粉類相關製品未發現有類似的小蟲藏匿。 5. 請廠商加強內部衛生管理，當日已退餐點費用予反應者。 6. 本組加強督導及不定期抽查現場環境衛生。

★ 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！