

## 110 年 6 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
110.06.03	台積館 品漾餐廳	<p>6月3日中午接獲南大校區同仁反應，水漾便當問題：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配菜筍絲裡有橡皮筋</li> <li>2. 高麗菜有菜蟲 松阪豬有肥肉片</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (南大校區便當為品漾餐廳製作)，經查餐廳及廚房內無使用橡皮筋，袋裝之食材包裝皆為密封袋無以橡皮筋封口等，推判供應商提供之原料食材筍絲已有橡皮筋混入其中，食材前處理時無仔細挑檢導致異物出現於成品中。</li> <li>2. 近日因多雨關係蔬菜也多菜蟲，葉菜類前處理未仔細挑檢。</li> <li>3. 一個松阪豬餐盒數量為三片，整塊松阪豬邊邊部位油脂會比較多，若有切到較肥或較小塊情形，則會再補足份量(如多一片)。</li> <li>4. 本組開立改善通知單及加強督導。</li> </ol>

★ 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！