

110 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 |
|-----------|---------------|---|---|
| 110.07.29 | 小吃部餐廳 瑞斯飯糰 | 7月29中午12:11接獲校內教師反應上午於小吃部瑞斯飯糰購買之冰豆漿有酸味。 | <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. 經了解反應者於 11:05 左右購買套餐組合外帶，冰豆漿喝起來味道不對，跟以往的味道不一樣，也表示沒有即時反應。由於該杯豆漿無冷藏保存置於室溫下時間超過兩個小時，已有濃稠及凝固現象，故無法判斷。 3. 經查該時段供應之那批豆漿已全數售完，確認現場販售之冰、溫豆漿皆無異常，推判可能於尖峰時間冰箱開關影響豆漿冷藏保存溫度，導致豆漿容易酸敗、變質問題。 4. 請廠商務必控管食品品質與衛生安全。本組加強督導作業流程及不定期抽查。 |

★ 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！