

嘉南藥理大學 107 學年度 第一學期 餐飲指導委員會會議紀錄

時間：108 年 1 月 10 日(週四)下午 2：40

地點：第一會議室(A201)

主席：杜主任委員 平惠

出席：(詳如簽到表)

列席：(詳如簽到表)

紀錄：江慧玲

壹、主席致詞

直接進入會議議程

貳、上次決議案執行報告

無

參、承辦單位工作報告

一、學務處

衛生保健組

(一) 本校餐廳參加「106-107 年度台南市政府衛生局餐飲衛生優良店」評鑑

本校共 17 家餐飲業者參加台南市政府衛生局辦理 106-107 年度「餐飲衛生分級評核(衛生優良店)」，計有 15 家業者獲得餐飲衛生「優」級店及 2 家為「良」級店認證，全數符合『食品良好衛生規範準則(GHP)』之規範，名單請參閱表一 (p.5)

(二) 本校餐廳已完成 107 學年度教育部「大專校院餐飲衛生輔導訪視」

本校於 107 年 12 月 28 日(星期五)接受教育部「大專校院餐飲衛生輔導訪視」，當天委員針對學校餐飲衛生管理是否符合規定外，並前往 R 棟 1 樓雅涵自助餐與美食街，以及 S 棟地下室美食街(活力麵館及嘉義火雞肉飯)實地訪視。有關此次訪視結果之待改進事項及整合意見，請參閱表二 (p.6)

(三) 校內餐飲從業人員健康檢查

依據教育部「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」規定，學校餐飲從業人員應於每學年開學前 2 週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。本(107)學年度校內餐飲工作人員共計 145 位(含學生)完成健康檢查備查，達成率 100%。

(四) 8 小時衛生(營養)講習

衛保組委請食品系於 107 年 10 月 27 日辦理 8 小時衛生營養講習班，計有 34 位校內餐飲工作人員參加，截至目前已有 59 位校內餐飲工作人員(非學生身分)完成訓練備查。

(五) 餐廳用水之水質檢驗

本學期餐廳用水(包括自來水、過濾水及冰塊)水質檢驗，已於 107 年 11 月 8 日起委由台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)進行現場採樣及檢驗，項目包括大腸桿菌群及總菌落數，檢驗結果為全數合格。有關本學期餐廳水質檢驗結果請參閱表三 (p.6)。

(六) 餐食微生物檢驗

依據「食品安全衛生管理法」第十五條規定，本校於 107 年 11 月 8 日起委由台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)，針對餐飲業所供應之餐食進行現場採樣及檢驗，檢驗結果為全數合格。有關本學期餐食微生物檢驗結果請參閱表四 (p.7)。衛保組另於 107 年 12 月

6日委託SGS針對1家供應早餐業者所販售之生菜進行補檢，由於檢驗結果未達標準立即要求業者下架不得販售，並於107年12月21日及108年1月7日進行複檢，目前正等候待複檢結果公布，若為合格始能開放該品項恢復販售。

(七) 餐廳油炸油檢測

本學期餐廳油炸油檢測項目為總極性化合物 (TPM)，TPM 數值介於 $20 < \text{TPM} < 25$ 時業者應準備換油，若大於 25 已屬不合格，將當場要求不合格之廠商更換油品。依規定每週至少檢測 1 次，須接受檢測的業者計有 13 家共 15 個油炸鍋，截至第十五週為止皆屬合格。有關本學期油炸油檢測結果請參閱表五 (p. 7)。

(八) 餐具檢測

衛保組依規定每週檢測餐具清潔度，營養師若發現餐具凹槽處清洗不乾淨時，皆於現場輔導及矯正清洗過程。然而，本學期 S 棟洗碗區工作人員反應，餐具數量過多致使無法有效洗淨，衛保組建議須請餐廳統包商派員了解情況，以及設法解決，以免衍生餐食衛生問題。有關本學期餐具殘留性檢測結果請參閱表六 (p. 8)。

(九) 餐廳光照度檢測

餐廳作業區之工作或調理檯面光照度，依規定應保持二百米燭光以上，並裝設含有燈罩之燈管；營業區照明光線應達到一百米燭光。本學期各餐廳光照度檢測結果皆為合格。

(十) 食材來源調查

依據教育部規定，學校內所供售之食材應符合「食品安全衛生管理法」等相關法令，若未符合食安法規定將要求下架。衛保組已於 107 年 12 月 27 日前完成共 17 家餐飲業者的食材查核，項目如下：

1. 是否任意更換食材且未核備。
2. 確認食材之供應商及製造商等資料是否與校園食材登錄平臺登載資料相符。
3. 工廠所製造之食材應具有工廠登記證編號(8碼)。
4. 建立供應商與製造商之食品業者登錄號碼，以利加強食品安全管理。

(十一) 本校餐飲業者已完成校園食材登錄作業

衛保組於 107 年 12 月 30 日調查校內共 17 家餐飲業者及 3 家 7-11 便利商店，確定全數完成教育部校園食材登錄平臺作業，藉此維護校園食品安全之管理。教育部公布大專校院校園食材登錄平臺美食街登錄上線率與完整率情形請參閱表七 (p. 9)。另有關本學期校內餐廳上線情形請參閱表八 (p. 10)。

(十二) 餐廳連續缺失項目

依據嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法第十四條罰則規定，若再次違反同項餐飲衛生缺失事項，衛保組將依規定開立違規告發單。截至目前為止，已(應)接受罰款的餐廳及違規事項共 8 件。有關本學期校內餐飲業違反餐飲衛生管理事件情形請參閱表九 (p. 11)。

(十三) 餐廳意見反應紀錄

為保障學校教職員工生於校內用餐安全以維護健康，本學期透過衛保組、學生聯合服務中心、Dcard 網頁及嘉藥人 LINE@ 群組反應共有 5 件，衛保組皆已完成處理與回覆。有關本學期餐飲衛生反應紀錄請參閱表十 (p. 11)。

(十四) 健康促進系列活動-營養教育

為營造校園健康飲食環境氛圍並建立健康體位的重要性，本學期衛保組於 107 年 10 月 8 日至 108 年 1 月 8 日期間，配合本年度健康促進系列活動推行營養教育，辦理以下活動：

1. 「健康無糖站」：於活動期間，平日消費『無糖茶飲』及『週三無糖日』配合刮刮卡活動，藉此鼓勵全校師生養成喝白開水的習慣，進而改善喝含糖飲料的習慣，共有 5 家餐飲業(集鮮餐廳、鄉園、森林茶飲、茶米樂及桃樂絲)參與，參加師生共計 4,420 人次。
2. 「健康無油站」：於活動期間辦理「健康早餐」活動，健康早餐皆由營養師設計，並有營養及份量標示，藉此鼓勵學生多選食有益健康的早餐，提升一天的活力，共有 5 家餐飲業(茶米樂、集鮮餐廳、鄉園、喬照簡餐及雅涵自助餐)，參加師生共計 1,485 人次。

二、總務處

(一) 病媒防治工程施作

本學期校內各餐飲業病媒防治工程(含環境消毒)，已於 107 年 8 月 27 日施作完成。107 學年度第二學期病媒防治施作時間將於寒假期間完成，以維護校內餐飲環境衛生。

(二) 「餐廳產品責任險」之投保

校內各餐廳已完成「餐廳產品責任險」投保，保險期間自民國 107 年 10 月 28 日中午十二時起至民國 108 年 10 月 28 日中午十二時止，保險契約之項目及內容以下：

1. 每一個人身體傷害之保險金額：新台幣一百萬元整
2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新台幣二千萬元整
3. 保險期間內之累計保險金額：新台幣三千萬元整

三、環境安全衛生中心

(一) 請協助宣導，如因學生課程或活動進行所產生之廚餘，切勿丟棄於垃圾桶或子車內，或棄置於廚餘桶旁，請確實將廚餘倒入藍色廚餘桶，切勿連同垃圾袋整包丟入，否則廠商將不協助清運廚餘(使用後的垃圾袋請自行攜至子車丟棄)。請參閱表十一 (p. 12)。

(二) 請確實遵守並落實垃圾分類及資源回收工作，環保局會不定期到校查核。

(三) 敬請全校教職員工生配合下列政策，並確實遵守：

1. 消費者請自備環保購物袋或付費購買塑膠袋。(依限塑政策要求，自 107 年 1 月 1 日起本校依法不得免費提供購物用塑膠袋，且不論厚、薄均管制)。
2. 餐廳內用不提供免洗餐具(包含餐盒、碗、杯子、筷子、湯匙)；外帶不主動提供免洗筷、湯匙。
3. 餐廳提供自備餐盒之消費者折抵 2 元優惠。

(四) 已於 107 年 12 月 15 日及 107 年 12 月 17 日，完成餐廳(攤位)消防瓦斯管線洩漏測試工程，待彙整檢修報告後再進行修繕。

(五) 為落實校園安全衛生管理，本中心已完成 107 年度各餐廳(攤位)安全衛生管理查核。針對查核缺失，已彙整報告並詳列建議改善方法，供各餐廳(攤位)負責人檢閱，並於 107 年 12 月 28 日(五)，召開餐廳(攤位)安全衛生查核說明會。

董志明執行秘書提出：依據表六餐具檢測結果發現，S 棟地下室美食街公共清洗區不合格率高的原因？

楊勝凱委員提出：若稍晚至餐廳用餐，常發現現場餐具供應量不足，常以免洗餐具替代，是否要求餐廳應有足夠的餐具供應量。

學生代表張朝貴委員提出：學生對餐具清潔度一定會重視，請學校一定要嚴格把關加強督導。

學務處衛保組陳昆伯組長回覆：

一、S 棟地下室美食街公共清洗區不合格率高歸咎原因如下：

(一)11 月份因為洗碗區工作人員異動，洗碗區班長未確實教導新進人員正確洗碗技巧。

(二)洗碗區工作人員反應，在短時間必須把大量的碗清洗乾淨確實有難度。

營養師多次教導，依據不同的碗型及盤型，應如何針對凹槽處加強清洗，並現場要求人員操作一遍確定是否無誤。惟輔導後現場查核卻發現，工作人員並未落實教學方式清洗，營養師立即於現場要求務必依據教導方式確實清洗，否則依規定餐飲業者將受罰。在多次要求與告誡下，餐具清潔度也隨之提升，檢測皆已全數合格。

二、請統包商要求所屬餐飲業者必須備足足夠的餐具供消費者使用，且應符合法規規定內用禁止使用免洗餐具外，也可以避免洗碗區人員在短時間內無法將餐具清洗及消毒乾淨。

學務處衛保組江慧玲營養師補充：

不鏽鋼餐具應使用 304 鋼種並檢附收據及檢驗報告，才能了解購置數量及材質是否符合需求及規定。

肆、提案討論：

提案

提案單位：學務處衛保組

案由：107 學年度第一學期餐飲衛生意見反應中，屬重大違規事件計有 2 案，提請審議。

說明：

一、依據 107 年 10 月 11 日及 11 月 9 日餐飲衛生意見反應單主任委員裁示辦理。

二、學生反應餐點中發現有保鮮膜或塑膠包裝袋碎片等異物，也因此而誤食(請參閱附件一、二 pp. 13-14)。雖已要求廠商退回購買金額款項，惟異物掉落實屬重大違規，故建議提交本委員會討論議處。

決議：

一、依法裁示，2 家餐飲業者已開罰。

二、集鮮餐廳美食部及嘉義火雞肉飯之餐飲工作人員應全員接受食品衛生講習 2 小時。

伍、臨時動議

無

陸、散會(15:30)

表一、106-107 年度台南市政府衛生局餐飲衛生優良店

嘉南藥理大學 107 年度台南市餐飲衛生分級評核餐廳		
序	餐廳部門	等級
1	KLK	優
2	鄉園餐飲店	優
3	活力麵館	優
4	鮮豆屋	優
5	張家涼麵	優
6	蔡媽媽美食	優
7	名庠中式快餐	優
8	鍋燒小吃	優
9	桃樂絲茶飲	優
10	嘉義火雞肉飯	優
11	魯神美味坊	優
12	雅涵自助餐	優
13	澄家小吃	優
14	茶米樂	良
15	森林茶飲	良
嘉南藥理大學 106 年度台南市餐飲衛生分級評核餐廳		
16	集鮮餐飲店	優
17	喬照簡餐	優

表二、教育部 107 學年度「大專校院餐飲衛生輔導訪視」結果

綜合建議		
學校	廠商	
1. 該校極重視餐飲衛生工作，除有專職營養師，並有校內食品、營養、餐飲相關教師全力協助。 2. 請再協助業者紀錄表單之更完善建立。(嘉義火雞肉飯)	1. 業者配合度良好(雅涵自助餐) 2. 建議各項紀錄表單除了有記錄人，應再加入主管簽章。	
雅涵自助餐實地輔導內容訪視缺失		
編號	內容說明	輔導結果
20	食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60℃ 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。	■部分符合 部分食品製備後，無保持 60℃ 以上
23	製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。	■部分符合 製備完成菜餚未全維持該有溫度

表三、107-1 餐廳水質檢驗結果

序	餐廳名稱	項目	大腸桿菌群		總菌落數	
			檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)
1	A 棟(茶米樂)	自來水	1	0	1	0
2	S 棟洗碗區(洗碗區)	自來水	1	0	1	0
3	R 棟餐廳(雅涵自助餐)	自來水	1	0	1	0
4	錦篆四舍(充電瓶)	自來水	1	0	1	0
5	南側門(喬照簡餐)	自來水	1	0	1	0
6	7-11 嘉凱門市	自來水	1	0	1	0
7	鮮豆屋	RO 水	1	0	1	0
8	茶米樂	包裝冰塊	1	0	1	0
9	集鮮餐廳	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
10	鄉園	製冰槽冰塊	1	0	1	0
11	森林茶飲	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
12	鮮豆屋	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
13	桃樂絲	製冰槽冰塊	1	0	1	0
14	桃樂絲	儲冰槽冰塊	1	0	1	0

表四、107-1 餐廳餐食微生物檢驗結果

序	餐廳名稱	樣品名稱	大腸桿菌		沙門氏菌		金黃色葡萄球菌		仙人掌桿菌	
			檢驗 次數	不合格 (次)	檢驗 次數	不合格 (次)	檢驗 次數	不合格 (次)	檢驗 次數	不合格 (次)
1	茶米樂	苜蓿芽(生食)	1	0	---	---	1	0	---	---
2	喬照簡餐	高麗菜絲(生食)	1	0	---	---	1	0	---	---
3		蕃茄豆腐蛋	---	---	---	---	1	0	1	0
4	KLG	美生菜(生食)	1	0	---	---	1	0	---	---
5	鄉園	小黃瓜片	1	0	---	---	1	0	---	---
6	集鮮餐廳	小黃瓜(生食)	---	---	1	0	---	---	1	0
7		煎豆腐	1	0	1	0	---	---	---	---
8		涼拌海帶絲	---	---	---	---	1	0	1	0
9	嘉義火雞肉飯	火雞肉	---	---	---	---	1	0	1	0
10	鮮豆屋	原味豆花	---	---	---	---	1	0	1	0
11	張家涼麵	涼麵	---	---	---	---	1	0	1	0
12	蔡媽媽古早味	涼拌海帶芽	1	0	1	0	---	---	---	---
13	名庠快餐	炒豆干	1	0	1	0	---	---	---	---
14	雅涵自助餐	炒五香豆干丁	1	0	---	---	---	---	1	0
15		煎蛋	---	---	1	0	1	0	---	---
16		小黃瓜絲(生	1	0	---	---	1	0	---	---

表五、本學期自 107 年 9 月 17 日至 107 年 12 月 28 日止共十五週油炸油檢測結果

序	餐廳名稱		檢測 次數	準備換油次數 (20 < TPM < 25)	不合格次數 (TPM > 25)
1	KLG	右鍋	10	0	0
2		左鍋	21	0	0
3	集鮮餐廳		30	0	0
4	鄉園		30	0	0
5	魯神		29	1	0
6	嘉義火雞肉飯		30	0	0
7	名庠快餐		30	0	0
8	雅涵自助餐		30	0	0
9	喬照簡餐	早廚	31	6	0
10		簡餐	30	0	0

表六、本學期自 107 年 9 月 17 日至 107 年 12 月 28 日止共十五週餐具檢測結果

序	餐廳名稱	脂肪殘留性檢測			澱粉殘留性檢測			各餐廳 不合格率 (%)	
		檢測 次數	不合格		檢測 次數	不合格			
			次數	%		次數	%		
1	KLG	60	0	0	60	0	0	0	
2	集鮮餐廳-自助餐	60	0	0	60	0	0	0	
3	集鮮餐廳-美食部	45	0	0	45	0	0	0	
4	公共 清洗	鄉園	34	0	0	38	6	15.8	8.3
5		活力麵館	90	0	0	97	7	7.2	3.7
6		魯神	65	0	0	65	0	0	0
7		嘉義火雞肉飯	75	0	0	76	1	1.3	0.7
8		張家涼麵	60	0	0	61	1	1.6	0.8
9		蔡媽媽美食	60	0	0	60	0	0	0
10		名庠快餐	48	0	0	49	4	8.2	4.1
11	鮮豆屋	45	0	0	45	0	0	0	
12	喬照早餐	46	1	2.2	47	2	4.3	2.2	
13	喬照簡餐	78	3	3.9	79	0	0	1.9	
14	公共 清洗	雅涵自助餐	48	0	0	48	0	0	0
15		滢家小吃	75	0	0	76	1	1.3	0.7
16		鍋燒小吃	60	0	0	61	1	1.6	0.8
17	茶米樂	64	0	0	68	0	0	0	
總不合格率(%)		0.4			2.2				

備註：

餐具檢測結果，各餐廳不合格率、脂肪殘留性檢測及澱粉殘留性檢測總不合格率計算說明如下：

一、各餐廳不合格率(%)：

(脂肪及澱粉殘留性檢測不合格次數總和/脂肪及澱粉殘留性檢測次數總和) x 100%

二、脂肪殘留性檢測總不合格率(%)：(脂肪殘留性檢測不合格次數/脂肪檢測次數) x 100%

三、澱粉殘留性檢測總不合格率(%)：(澱粉殘留性檢測不合格次數/澱粉檢測次數) x 100%

表七、教育部公布大專校院校園食材登錄平臺美食街登錄上線率與完整率情形

序	月份	(平均)應上線餐廳數	(平均)上線餐廳數	上線率(%)	完整率(%)
1	10月	16	16	88.25	100
2	11月	18	18	99.75	99.75
3	12月	資策會還未提供			

有關校園食材登錄平臺美食街登錄上線率與完整率意見補充說明

說明：

一、教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦理」，其中第9條規定供售學校食品之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊；學校設有廚房並自行製備餐食者，應有學校或供應商登載。意即學校有供餐即需至平臺登載供餐資訊(含假日、週六及週日)。

二、平臺依當日實際供餐情形，於每日半夜12點後，計算各餐廳前一日の上線率及完整率，並存放在系統資料庫中，後續資料補正則不重新計算上線率及完整率。美食街每日上線率/完整率計算方式，說明如下：

(一) 【每日上線率】

學校每日上線率(%) = (上線餐廳數 / 應上線餐廳數) x 100%

— 定義：

上線餐廳數= 餐廳有上傳菜色，即判定該餐廳有上線。

應上線餐廳數= 餐廳沒有設定不供餐，即為應上線餐廳(大專院校美食街包含假日、周六及周日；高級中等學校美食街不包含假日、周六及周日)。

(二) 【每日完整率】

學校每日完整率(%) = (登打完整餐廳數 / 應上線餐廳數) x 100%

— 定義：登打完整餐廳數= 餐廳每日有上傳菜色，並有上傳食材，即判定該餐廳登打完整。

(三) 【每月上線率】

每月上線率(%)= 當月學校平均每日上線率(%)

(四) 【每月完整率】

每月完整率(%)= 當月學校平均每日常完整率(%)

表八、本學期自 107 年 9 月 17 日至 12 月 28 日止共 15 週校內餐廳上線情形

序	餐廳名稱	菜單管理%	食材管理%	調味料管理%
1	喬照簡餐	97	96	100
2	KLG	100	100	100
3	集鮮餐廳	97.4	97.4	97.4
4	鄉園	98.6	98.6	98.6
5	活力麵館	100	100	100
6	魯神	100	100	100
7	嘉義火雞肉飯	98.6	98.6	98.6
8	森林茶飲	97.4	97.4	100
9	鮮豆屋	97.4	97.4	100
10	張家涼麵	100	100	100
11	蔡媽媽美食	96.9	96.9	100
12	名庠快餐	100	100	100
13	雅涵自助餐	100	100	100
14	雅涵早餐	100	100	100
15	滢家小吃	100	98.6	100
16	鍋燒小吃	100	100	100
17	桃樂絲	100	100	100
18	茶米樂	98.7	98.7	100

表九、107-1 校內餐飲業違反餐飲衛生管理事件情形

序	餐廳名稱	案件編號/ 送件日期	違規事項	罰款金額	執行
1	雅涵自助餐	1070101/ 1071119	放置乾淨蔬菜之菜籃下方未放置桶盤，上方也未覆蓋，洗淨蔬菜易受汙染。	1500	○
2	魯神	1070102/ 1071119	現場使用食材未向衛保組核備同意後使用，且與教育部校園食材登錄平台登載之食材資訊不符。	1500	○
3	森林茶飲	1070103/ 1071119	未至教育部校園食材登錄平臺詳實登載供餐資訊	1500	○
4	魯神	1070104/ 1071120	現場使用食材未向衛保組核備同意後使用，且與教育部校園食材登錄平台登載之食材資訊不符。	3000	
5	集鮮餐廳	1070105/ 1071224	未至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載供餐資訊	1500	
6	嘉義火雞肉飯	1070106/ 1080102	學生申訴事件共 2 件： 菜餚有異物(塑膠袋及菜蟲)	1500	
7	鍋燒小吃	1070107/ 1080102	未至教育部校園食材登錄平臺詳實登載供餐資訊	1500	
8	集鮮餐廳	1070108/ 1080108	學生申訴事件共 2 件： 菜餚有異物(保鮮膜及頭髮)	1500	

表十、107-1 餐飲衛生反應紀錄

序	反應管道	反應日期	申訴餐廳	申訴內容	處置方式
1	衛保組	107/10/11	集鮮餐廳	菜餚有保鮮膜	送餐飲指導委員會討論
2	學生聯合服務中心	107/11/09	嘉義火雞肉飯	菜餚有包裝袋碎片	送餐飲指導委員會討論
3	衛保組	107/12/06	集鮮餐廳	菜餚有頭髮	已與序 1 一起開立違規告發單，開罰 1500 元。
4	學務處 Dcard	107/12/13	嘉義火雞肉飯	菜餚有菜蟲	已與序 2 一起開立違規告發單，開罰 1500 元。
5	嘉藥人@ 群組	107/12/17	澄家小吃	菜餚有小黑蟲	給予一次機會不列入告發

表十一、未確實將廚餘倒入藍色廚餘桶，切勿連同垃圾袋整包丟入(如圖片所示)



餐廳名稱：集鮮餐廳美食部

日期：107年10月11日

反應內容：白醬義大利貝殼麵吃到好幾個塑膠碎片，剛開始以為是玉米的皮，但後來吃一個較大的物體，發現是塑膠薄膜，發現之前吃到2、3個，都吞進去了。詳如附件一

餐廳處理情形：詳如附件二

日期：107年10月12日

餐廳負責人：龐漪芬

衛保組追蹤情形：詳如附件三

衛生督導單位	會辦單位	主任委員	餐飲指導委員會
督導人員 學務處 營養師 江慧玲 107/10/16	總務處 異物於食材中，實屬重大不該，除依法退款，建議修法，飲食安全再教育。	1. 周學務長 總務長意見	
衛保組組長 學務處衛生保健組組長 陳昆伯 107/10/16	總務長 楊勝凱 107.10.18	2. 潘針球李 同學做心 理輔導以 實其心。	
學務長 此為重大違規事件，建議送餐飲指導委員會討論處置。 後續 學務長 董志明 107.10.18.		副校長 杜平真 107.10.23	

嘉南藥理大學

餐飲衛生意見反應單

餐廳名稱：嘉義火雞肉飯		日期：107年11月9日	
[Redacted]		[Redacted]	
<p>反應內容：於107年11月8日中午12點左右，購買一碗泡菜鍋燒雞絲麵，當時是由大哥煮製，第一、雞絲麵並無放入鍋內煮，而是直接放在紙碗用熱湯淋下；第二、在等待過程中，我在外面都有看到塑膠包裝紙，沒有想到，在食用時卻看見它還在碗中，而且還是被熱湯淋過，甚至是被包覆在蛋中。詳如附件一。缺失照片詳如附件二。</p>			
餐廳處理情形：詳如附件三		日期：107年11月9日	
餐廳負責人：何美絨			
衛保組追蹤情形：詳如附件四			
衛生督導單位	會辦單位	主任委員	餐飲指導委員會
<p>督導人員</p> <p>學務處 營養師 江慧玲 107/11/16</p>	<p>總務處</p> <p>總務長 楊勝凱 107.11.20</p>		
<p>衛保組組長</p> <p>學務處 衛生保健組組長 陳昆伯 107/11/16</p>			
<p>學務長</p> <p>此為重大違規事件，建議依前例處理方式，送餐飲指導委員會討論後續的處置。</p> <p>學務長 董志明 107.11.20</p>		<p>副校長 杜平惠 107/11/20</p>	