

114 學年第 2 學期 04 月份熱食部客訴案件處理概況

依 113-2 第 2 次膳食委員會決議公告

案件	單位	學生賠償	可能原因	後續廠商改善	備註
4/8 頭髮	自助餐盒	依合約賠償	人員不慎掉落	工作帽穿戴落實	送本案移送 114-2 第 2 次膳食供應會討論列入違約記次，依合約辦理。
4/16 鋼刷	自助餐盒	依合約賠償	清洗過程鋼絲脫落遺留不慎混入。	淘汰所有鋼刷，改成金鋼刷。	
4/16 飛蟲	自助餐盒	依合約賠償	過程中混入未即時發現	落實三槽清洗，以利異物清除，減少發生。	
4/8 醃醋雞丁異味	自助餐	-(非衛生客訴)	油炸豬肉，裹粉後遺留碎渣未清除乾淨，於之後裹雞丁時黏上，造成雞丁有豬油耗味。	加強留意，員工作業中粉內的結塊要去除乾淨。	無
4/20 沙拉不新鮮	早、午餐	-(非即時且單一個案無法判定)	未查有異	加強注意沙拉之保存條件。	無

114 學年第 2 學期 04 月份 OK 超商客訴案件處理概況

案件	單位	學生賠償	可能原因	後續廠商改善	備註
無	無	無	無	無	無