

【公告】東海大學膳管會針對學餐網路反映事件之行政調查與說明

親愛的師生同仁：

針對日前社群平臺上師生反應校內「青青餐館」餐飲事件，本校膳食管理委員會（以下簡稱本會）本著維護校園食品安全與關懷師生健康的職責，於獲悉後第一時間主動關懷了解，並積極採取相關行政督導措施。現將相關查核與精進作為向全體師生說明如下：

一、校園餐飲常態把關機制與查核

本校向來重視校內餐飲衛生，本會與相關單位平時均定期進行督導，並於事件發生後立即啟動相關查核：

1. **即時突擊稽核：**本會於 115 年 6 月 1 日前往餐館進行突擊稽查，查核均符合校園餐飲衛生基準。
2. **定期微生物抽檢：**青青餐館於 115 年 4 月 23 日接受學校常態安排的食物微生物抽檢，其檢驗結果亦符合相關食物衛生標準。
3. **食材與製程自主品管：**經查核店家之食材進貨單據、自主檢核表與清消紀錄等，事件當日之食材均在有效期限內，相關製程品管紀錄亦完備。

二、配合衛生指導，精進管理缺失

臺中市食安處於 115 年 6 月 5 日蒞校進行實地稽核，隨機抽檢未見逾期食物之情事，亦無判定任何食物中毒案件；惟針對現場稽核時所提出之環境衛生（GHP）細部缺失，本會已於第一時間督導餐館落實改善。相關改善項目（包含工作人員管理、私人物品區隔、冰箱溫度紀錄提高為每日 2 次、以及出風口與風扇硬體清潔工程等）已於 115 年 6 月 12 日全數改善完畢，並經本會複查通過，全力維護校園用餐安全。

三、後續關懷與通報宣導

對於本次反映身體不適之個案同學，校方深表關心，並持續由相關單位進行聯繫與適時關懷。校園食物安全需長期堅守，本會將持續精進並加強對校內各餐飲廠商的衛生查核與監督機制，健全各項食安預警措施，為全校師生打造更安心、健康的用餐環境。

校園食物安全與師生健康維護向為本會首要職責，本會亦深知同學們對自身餐飲權益與健康的關切，為確保校園食安事件能於黃金時間內落實調查與追溯，倘師生遇有餐飲消費爭議或衛生疑慮，請於第一時間直接向健康中心或店家反映，讓我們能即時介入關懷並啟動精進調查，共同守護東海校園每一位師生的健康。

東海大學膳食管理委員會 敬啟
115 年 7 月 6 日