



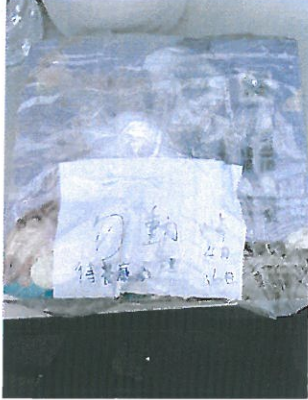
華新科技(股)公司 午晚餐盒餐異常狀況處理報告表

事件日期：111 年 4 月 16 日(禮拜六)

告知方式：LINE

發生地點：華新 B9 餐廳

影響範圍：1 人

事件描述	今日華新總務甄甄 Line 告知今日中餐-B9 餐廳有員工反應便當的菜色有酸味，Line 告知向陽為何會發生及相關處理方式。  當日中餐菜色：<u>紅燒豆腐/油菜/金瓜滑蛋/滷雞腿/麥克雞塊</u>		
原因探討	向陽回覆： 隔日中午已邀集相關廚房人員討論，可能發生原因如下： 1. 產生酸味的來源大家一致認為是南瓜滑蛋，不是青菜。 2. 因為南瓜滑蛋烹煮的時候會先悶煮南瓜，等煮得差不多的時候再加進去蛋液烹調，有可能悶煮時間不夠久就加進去蛋液就撈起來，沒有完全煮熟，雖然只有兩位員工反映有問題，但是司機收回來冰，應該是我司內部烹調時間沒有掌控好後續才發生酸味。 3. 酸味發生之原因有可能在於烹調不夠久/調味不夠/薑絲或是洋蔥等附加菜烹調之前已經有問題。		
改善方案	1. 已經告知總務小姐將有反映便當酸味的員工當日費用扣除，並於他們下次加班時額外給對方一份甜點補償。 2. 請廚房人員在烹煮的時候更加注意食材的新鮮度掌控。		
廠商簽名	李厚寬 4/19/2022 	華新收件	
改善結束確認	承辦人： 課長： 經理：		

表單編號：QS-GA-119-06