



時間：112 年 4 月 21 日(五)中午 12 時 40 分

地點：校史室

主席：學務黃愷宜主任

記錄：杜雅芳

出席：出席人數 17 人，會議簽到單(附件一)

壹、主席致詞：

本次會議有訪廠建議回饋，感謝各委員一大早至兩家訪廠，相關資訊幹事已做整理，再請廠商稍後作說明。

貳、簡報內容，簡略要點報告(附件二)

一、訪廠主席說明：訪廠時，廠商有很多相關流程規範，感謝委員很用心看到問題及回饋，若委員當下訪廠有問題時可直接問廠商，非從照片說故事，能以專業人員說法釐清當下疑問，如煮菜時所看到的殘渣，廠商人員煮好一定會有清潔，以維持用餐品質與衛生。

二、2+3 月午餐滿意度調查表，兩月滿意度相差比如下圖

	2月			兩家 相差比	3月			兩家 相差比
	非常滿意	滿意	小計		非常滿意	滿意	小計	
第一	401	273	674		386	277	663	
	47%	32%	79%		47%	34%	81%	
食家安	272	270	542	11%	404	270	674	2%
	34%	34%	68%		47%	32%	79%	
	2月			兩家 相差比	3月			兩家 相差比
	不滿意	非常不滿意	小計		不滿意	非常不滿意	小計	
第一	17	12	29		36	3	39	
	2%	1%	3%		4%		4%	
食家安	37	7	44	3%	17	9	26	1%
	5%	1%	6%		2%	1%	3%	

主席說明：上學期有討論希望午餐供應有一定的品質，保證餐數與人數固定，不會因這月哪家廠商人數用餐多有落差，2月午餐滿意度開始實施，兩家雖相差 11%，但從 2 月開始以學年輪月供應，供餐品質也較穩定。

另外每月都要午餐滿意度調查老師會覺得很麻煩，也辛苦老師，衛生組已將表單簡單化，則可了解供餐品質及學生用餐的建議。



三、提案：討論 111-2 學期蔬食日變更一月一次(如提案表一)

午餐幹事評估蔬食日廚餘量與剩食原因：(1). 菜色大同小異、(2). 學生吃得更少、(3). 造成廚餘量更多、(4). 無法增加學童蔬食日食慾，已失去原吃蔬食日的意義。

廠商說明：前年有討論過蔬食日不是素食日，因三章一Q 關係，廠商近年菜單已有設計符合中央獎勵三章一Q 之標準，其它學校也已將蔬食日都取消。

家長會委員：小朋友對蔬食日的意義是什麼，也不懂蔬食日可以減碳在哪，又蔬食日都影響孩子食慾，每次都蒸蛋、咖哩、包子..重複。

**決議**：經表決有 6 票同意更換蔬食日為一月一次。

從 112 年 5 月開始變更一月一次蔬食日(每月第一週)，調整菜單其一道菜增加 10%肉類。

四、111-2 學期午餐異物缺失警告記點

(一)、廠商：第一

(1). 111-2 學期異物缺失日期：2/13-4/21

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	2/20	一般性生物異物	花椰菜有飛蟲	1		
2	3/21	一般物理性異物	601 班湯桶一打開有藍色異物		1	
3	3/28		201 班雞翅有雞毛			
4	3/28	一般物理性異物	404 班滷雞翅上有一藍色異物		1	
5						
111-2 學期第 1 次午供會決議 2/13-4/21 總計				1	2	0

經 4 月 21 日召開 111-2 學期第 1 次午餐供應委員會

決議第一廠商：1 警告 2 記點



(2). 第一廠商 111-1 學期異物缺失記點報告

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	9/15	一般性生物異物	507 班花椰菜菜蟲			
2	9/19	一般物理性異物	509 班木耳鮮瓜發現一長髮			
3	9/22	與菜單不符	主食應為芝麻飯，出菜為古早乾麵			
4	10/3	一般物理性異物	馨園豆皮白菜有頭髮			
5	10/4	桶餐逾時未送到	少 210 班桶餐(於 12:10 補送)			
111-1 學期第 1 次午供會決議 8/30-10/14 總計				0	0	0
	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	10/24	一般物理性異物	403 班青醬汁有一塑膠片		1	
2	11/3	一般性生物異物	406 班花椰菜有 4 隻菜蟲			
3	11/7	一般物理性異物	407 班白飯上看到一綠色塑膠片			
4	12/13	一般物理性異物	501 班快吃完飯有看到衛生紙			
5	12/19	一般性生物異物	407 班湯桶一打開看到一蚊子		1	
6	12/22	一般物理性異物	510 班白飯有頭髮	1		
111-1 學期第 2 次午供會決議 10/15-12/23 總計				1	2	0

(3). 111 學年度異物缺失總記點-

第一廠商	決議(開會)日期	警告	記點
111-1 學期(8/30-12/23) 總計	111. 12. 23	1	2
111-2 學期第 1 次午供會	112. 4. 21	1	2
第 1 學期+第 2 學期總計	至 112. 4. 21 止	2	4

※111 學年度 1+2 學期至 4/21 止，第一廠商總計： 2 警告 4 記點



(二)、廠商：食家安

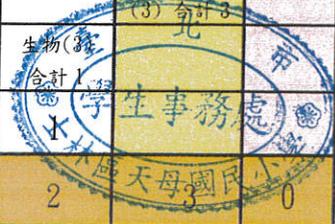
(1). 111-2 學期異物缺失日期：2/13-4/21

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	2/16		雞翅未烤熟(多班與教職員皆有反應)		3	
2	2/23	一般物理性異物	602 般花椰菜有菜蟲			
3	3/6	一般性生物異物	310 班蒸蛋有飛蟲	1		
4	3/16	一般物理性異物	506 班湯桶一打開有藍色異物		1	
5	3/20	一般物理性異物	310 班白飯一打開有頭髮		1	
6	3/30	一般性生物異物	308 班泡菜豬肉有菜蟲			
7	4/10	與菜單不符合	香蔥炒蛋>>洋蔥炒蛋、太多水		1	
111-2 學期第 1 次午供會決議 2/13-4/21 總計				1	6	0

經 4 月 21 日召開 111-2 學期第 1 次午餐供應委員會  
決議食家安廠商：1 警告 6 記點

(2). 食家安廠商 111-1 學期異物缺失記點報告

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	9/8	一般物理性異物	402 班醬料包有塑膠片		2	
2	9/19	一般物理性異物	602 班菜發現紅色塑膠繩			
111-1 學期第 1 次午供會決議 8/30-10/14 總計				0	2	0
	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	10/17	一般性生物異物	509 班高麗菜包有一小蟲	生物(1) 合計 1		
2	10/21	一般性生物異物	510 班白飯有一米蟲	生物(2) 合計 1		
3	10/28	與菜單不符	湯品與食材表不符合		菜單不符 (1) 合計 3	
4	11/8	與菜單不符	菜單與食材表不符合		菜單不符 (2) 合計 3	
5	11/10	與菜單不符	湯品與食材表不符合		菜單不符 (3) 合計 3	
6	11/15	一般性生物異物	401 班青菜有 1 公分菜蟲	生物(總 合計 1)		
7	12/22	一般物理性異物	403 班紅豆湯有菜瓜布尼龍繩			
111-1 學期第 2 次午供會決議 10/15-12/23 總計				2	9	0



### (3). 111 學年度異物缺失總記點-食家安

食家安廠商	決議(開會)日期	警告	記點
111-1 學期(8/30-12/23)總計	111.12.23	2	5
111-2 學期第 1 次午供會	112.4.21	1	6
第 1 學期+第 2 學期總計	至 112.4.21 止	3	11

※111 學年度 1+2 學期至 4/21 止，食家安廠商總計 3 警告 11 記點  
午餐供應規定若 3 個警告則等於 1 個記點，食家安總計 12 記點

(三)主席說明：依據契約第七條第一項一般違約記點：契約期間一般違約記點每達 10 點每點罰新臺幣 2,000 元。違約之認定由機關召開會議確認，廠商應列席申訴或說明。

罰鍰裁定：食家安至 112.4.21 已達 12 點，需罰鍰新台幣貳萬肆千元整。

※因考量至期末尚有召開第 2 次午餐供應委員會，食家安廠商一般違約記點已達 12 點須罰鍰新臺幣貳萬肆千元，可予期末總計罰鍰，暨期末契約驗收時，罰鍰均應繳納完畢；午餐幹事另函文通知食家安廠商罰鍰之裁定。

#### 參、臨時動議

廠商提議：調整學童午餐費希望可以調到一餐 65 元

說明：兩家團膳撐不住近來萬物齊漲，因食材、水電、瓦斯等燃料費的漲價以及多次基本工資調整，學校午餐食材內容與菜色變化因成本增加而有所限制。

主席：為了不影響學童午餐品質，學務處擬將學校午餐價格調漲，衛生組依教育局公文北市教體字第 1113024668 號指示(如下圖)，調整以 10 元為上限進行學童午餐價格調漲問卷調查，以學校使用午餐學生為對象，並須達 6 成以上人數才可通過，請衛生組於下次午餐供應委員會呈報問卷調漲結果。

主旨：貴校如有調整學校午餐價格需求，請於招標作業前，依說明事項完成報局程序，請查照。

說明：

一、依據本局 110 年 12 月 2 日研商學校午餐調價原則會議決議事項辦理。

二、為提升學生午餐食材及供餐品質，如欲調整午餐費用，調增以 10 元為上限，依下列程序及原則辦理：

(一)學校午餐供應委員會進行成本分析，充分討論。

(二)針對訂餐學生辦理普遍性意願調查，回收達 7 成以上，其中 6 成以上同意，經午餐供應委員會(午餐群組則為群組午餐供應委員會)確認後，始得調整。

(三)學校依需求採用適合之學校午餐調價原則，進行成本分析：

捌、散會：下午 14 時 10 分

學務幹事

約辦幹事杜雅芳

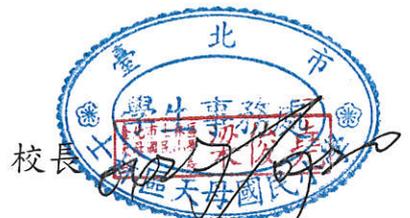
學務主任

衛生組長

教師兼衛生組長李威

教師兼共內

0426/1610



# 臺北市士林區天母國民小學

## 111學年度第1學期第2次午餐供應委員會提案表

編號		提案人	午餐幹事
案由	討論 111-2 學期蔬食日變更一月一次		
說明	<p>一、配合教育局發展蔬食日其目的為讓學童了解減碳意義，本校相關規劃已從109-1學期開始實施一月兩次蔬食日。</p> <p>二、午餐幹事評估蔬食日廚餘量與剩食原因：</p> <p>(1). 菜色大同小異</p> <p>(2). 學生吃得更少</p> <p>(3). 造成廚餘量更多</p> <p>(4). 無法增加學童蔬食日食慾，已失去原本吃蔬食日的意義。</p>		
辦法	供應情形經【學校午餐供應委員會審議】通過後調整		
決議	<p style="text-align: center;">B</p> <p>經 112. 4. 21 開 111-2 學期第 1 次午餐供應委員會決議：</p> <p>一、從 112 年 5 月開始變更一月一次蔬食日(每月第一週)，更名『蔬食減碳日』</p> <p>二、調整菜單，其一道菜增加 10%肉類。</p> <p>三、惜食教育衛教宣導，以達到『剩食』、『廚餘減量』及『不浪費食材』目標。</p>		

提案人 約權幹事杜雅芳

0424/1609

單位主管

教師兼生活主任  
曾麗玉

0424/1755

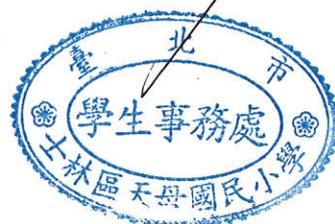
校長

梁俊堯

衛生組長

教師兼衛生組長  
李威

0424/1622





臺北市士林區天母國小



# 111-2學期第1次 午餐供應委員會

112. 4. 21 (五) 12 : 40



# 會議流程



1 111-2學期訪廠建議回饋



2 111-2學期2月+3月午餐滿意度調查報告



3 提案：變更每月蔬食日次數



4 111-2學期午餐缺失/異物報告



5 其它報告事項/臨時動議





# 111-2學期訪廠回饋





# 訪廠重點摘要-第一

6. 一鍋爐積垢，此鍋爐相比這處特為最多的油垢



因不鏽鋼鍋較容易過熱產生黑鍋作業過程中難免故當日均清潔乾淨。



112.04.11

1

## 摘要重點

一鍋爐積垢，  
下方有很多  
的油垢





# 訪廠重點摘要-第一

## 7. 竹柄撈網有多處小刺竹



撈網發現的刺每週師父都會進行刷洗及磨過，而每學期都會定期更換新的一支，如破損嚴重會立即做更換或增加更換頻率。

112.04.11

# 2

**摘要重點**  
**竹柄有多處  
小刺竹**





# 訪廠重點摘要-第一

8. 此區推車不知戴哪些物品用(食材或物品)的推車，但髒垢為久摸起有黏黏



因推車早上進貨時會來盛裝生鮮食材及肉品，而肉品會有血水等，難免會有黏漬，而了解此推車放置於待清洗區，即表示下午清洗人員會進行清洗、刷洗作業。

112. 04. 11

## 3

### 摘要重點

廠區有一推車  
髒垢並摸起來  
有黏黏的





# 訪廠重點摘要-第一

# 4

## 摘要重點

### 烹煮人員未戴手套

11. 烹煮人員有幾位未戴手套，廚師及餐廚助手在烹煮時是應戴手套還是可不戴？



本廠符合 HACCP 規範裡面，廚房人員是不予配戴手套的，因生熟食均會碰到無法配戴。

112. 04. 11





# 訪廠重點摘要-食家安

2. 炒鍋旁消防栓前有堆積物品，是否影響安全？



烹調期間預留消防栓前空間確保工作與消防安全。



4/12

1

**摘要重點**

炒鍋旁消防栓堆積物品，是否影響安全





# 訪廠重點摘要-食家安

3. 白飯分裝區人員，一開始未使用器具分裝，直接使用雙手（有戴藍色手套）但看見要拍攝時頓時改以不鏽鋼勺子分裝，這部分是否合乎規定？



配膳人員所使用藍色 NBR 手套，均符合食品安全衛生標準可直接接觸食物無汙染之虞，現場人員打飯時更換飯種類及每 30 分鐘至少會更換一次手套確保手部清潔。但為加強衛生要求已再教育配膳人員打飯時落實使用不銹鋼水瓢配打。



4/12

## 2

### 摘要重點

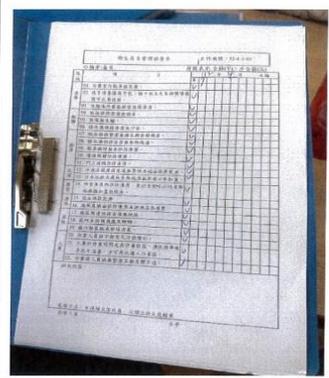
白飯分裝人員一開始未使用器具分裝，直接使用雙手（有戴藍色手套）



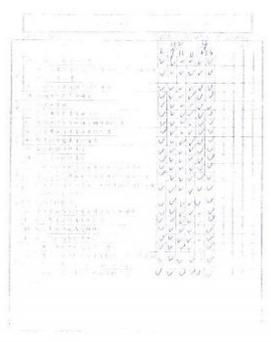


# 訪廠重點摘要-食家安

5. 衛生自主管理檢查表必須為每日紀錄，但只有到 4/6(四)，訪廠日期 4/11，未確實每日紀錄

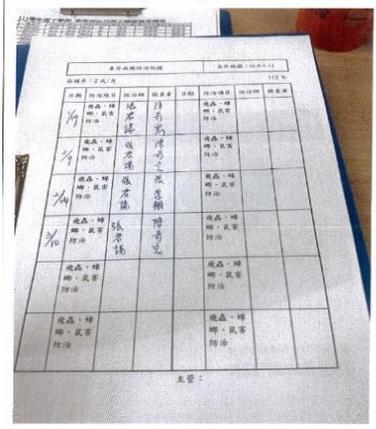


紀錄表已補齊，並於每日檢查後立即填表。



4/12

6. 委外病媒防治紀錄表為 2 次/月，3 月僅只有一次紀錄，但只有記錄到 3/10，未確實記錄



紀錄表已補齊，並於每兩週消毒後立即填表。



4/12

3

摘要重點

衛生自主管理檢查表  
(每日記錄)、  
委外病媒防治紀錄(2次/月)，未確實記錄



學務幹事  
蘇維雅 0418/11/13

衛生組長  
李威 0418/11/15

學務主任  
0419/09/30

校長  
吳俊良 0419/10/15





# 2月+3月午餐滿意度調查報告





# 111-2學期2月+3月午餐滿意度調查報告

## 調查月份：2月

臺北市士林區天母國小111學年度第2學期學童午餐滿意度調查

調查月份：2月 第一：32班 836人 食家安：32班795人用餐

項 目		1. 飯菜的供應份量					2. 菜的滿意度(鹹淡、油膩性)					3. 飯菜的新鮮度及衛生				
廠 商		非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
第一	人 數	347	362	129	15	2	333	286	208	22	6	369	279	158	27	2
	百分比	41%	42%	15%	2%	0%	39%	33%	24%	3%	1%	44%	33%	19%	3%	0%
食家安	人 數	290	325	139	39	7	273	238	235	42	6	303	245	233	39	1
	百分比	36%	37%	17%	5%	1%	37%	30%	28%	5%	1%	37%	30%	28%	5%	0%

項 目		4.
廠 商		非常滿意
第一	人 數	414
	百分比	50%
食家安	人 數	422
	百分比	53%

**2月整體滿意度**  
**第一：79%**  
**食家安：68%**  
**不滿意**  
**第一：3%**  
**食家安：6%**

項 目		4. 人員的服務態度					6. 整體滿意度				
廠 商		非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
第一	人 數	401	273	152	17	12	401	273	152	17	12
	百分比	47%	32%	18%	2%	1%	47%	32%	18%	2%	1%
食家安	人 數	272	270	207	37	7	272	270	207	37	7
	百分比	34%	34%	26%	5%	1%	34%	34%	26%	5%	1%

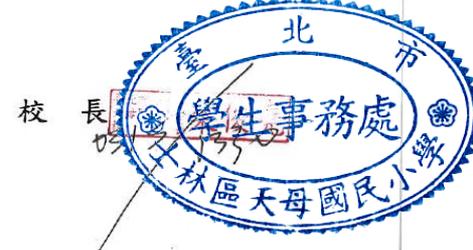
說明：一、111-1學期  
 二、填報問卷  
 請參考附  
 三、整體滿意度

午餐滿意度，2月起開始採線上填報問卷。  
 填報32班 (32/33)，回收率總計96%，

不滿意 第一 2%、食家安 5%

學務幹事 **杜雅芳**  
 衛生組長 **李威**

學務處主任 **賈愷宜**





# 111-2學期2月+3月午餐滿意度調查報告

## 調查月份：3月

臺北市士林區天母國小111學年度第2學期學童午餐滿意度調查

調查月份：3月 第一：33班 818人 食家安：33班858人用餐

項 目		1. 飯菜的供應份量					2. 菜的滿意度(鹹淡、油膩性)					3. 飯菜的新鮮度及衛生				
廠 商		非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
第一	人 數	369	305	114	23	2	343	310	118	51	4	396	227	159	33	2
	百分比	45%	38%	14%	3%	0%	42%	38%	14%	6%	0%	48%	28%	19%	4%	0%
食家安	人 數	428	275	133	22	3	353	290	184	20	11	383	280	153	20	9
	百分比	50%	32%	15%	3%	0%	41%	34%	21%	2%	1%	45%	33%	18%	2%	1%

項 目		4. 餐
廠 商		非常滿意
第一	人 數	459
	百分比	56%
食家安	人 數	442
	百分比	52%

**3月整體滿意度**  
**第一：81%**  
**食家安：79%**  
**不滿意**  
**第一：4%**  
**食家安：3%**

項 目		5. 工作人員的服務態度				6. 整體滿意度				
廠 商		意	尚可	不滿意	非常不滿意	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
第一	人 數	43	68	2	-	386	277	121	36	3
	百分比	47%	34%	15%	4%	0%	47%	34%	15%	4%
食家安	人 數	404	270	157	17	9				
	百分比	47%	32%	18%	2%	1%				

說明：一、3月午餐滿意度請參考附件  
 二、整體滿意度

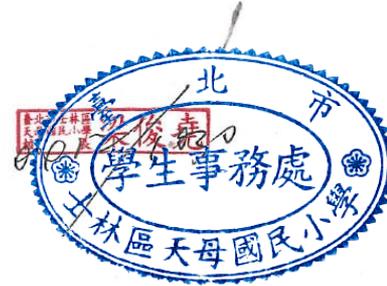
食家安填報33班，回收率總計100%，  
 不滿意 第一 4%、食家安 2%

學務幹事 約雅芳 杜雅芳

學務處主任 黃愷宜 教師兼學務處主任 黃愷宜

校 長

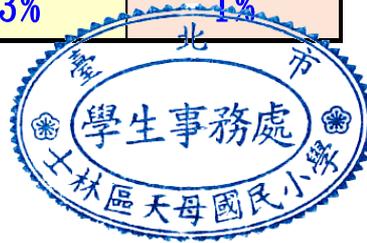
衛生組長 李威 教師兼衛生組長 李威





# 111-2學期2月+3月午餐滿意度相差比

	2月				3月			
	非常滿意	滿意	小計		非常滿意	滿意	小計	
第一	401	273	674	兩家 相差比	386	277	663	兩家 相差比
	47%	32%	79%		47%	34%	81%	
食家安	272	270	542		11%	404	270	
	34%	34%	68%	47%	32%	79%		
	2月				3月			
	不滿意	非常不滿意	小計		不滿意	非常不滿意	小計	
第一	17	12	29	兩家 相差比	36	3	39	兩家 相差比
	2%	1%	3%		4%		4%	
食家安	37	7	44		3%	17	9	
	5%	1%	6%	2%	1%	3%		





# 提案：變更每月蔬食日次數





# 提案：變更每月蔬食日次數

說明：

原本蔬食日是要減碳~

發現蔬食日學生吃得更少剩更多~

就失去原本的意義。

變動：

(1) 變更每月一次(第一週)

(2) 維持原案一月兩次(隔週)





# 111-2學期午餐缺失/異物報告



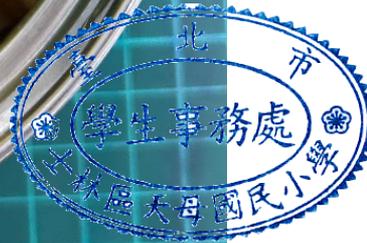


# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-第一

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期	112年2月20日 12時 10分	
問題陳述	508班花椰菜有一飛蟲 	
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 其他： <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符	
處理情形	已將異物拍照 學校承辦人：	
改善說明	<p>經本公司觀察此異物為蚊子，於烹調過程及配膳中落入時可能性極低。推測可能是在刀架中不甚為小，因設備管理與回文時完備不像受到高濕度及攪拌。本公司在製程過程中都設有捕蚊燈且出入口若有密簾門及防蟲簾，因此此類蚊蟲落入的可能性極低。而此事件本公司也會請廚師及工作人員特別注意。</p> <p>承商簽名：</p> <p>檢核人：<u>約維幹事杜雅芳</u>          檢核日期：112年2月21日</p>	
追蹤改善情形		

## 2/20 508班花椰菜飛蟲

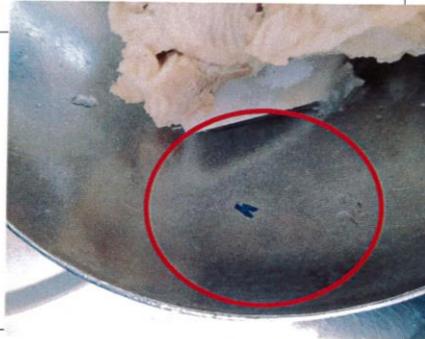




# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-第一

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期	112年3月21日12時10分	
問題陳述	601班湯桶一打開有發現藍色異物	
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 其他： <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符	
處理情形	已將異物拍照 學校承辦人 <u>約雅芳</u> 03211230	
改善說明	經本廠發現此異物體積小且會浮在上面，而本廠內部之膳廚，高調均可無盡之環境及器具，當天的食材有前封(製封封口)，自廠內(廠切清洗及裝管)，而自廠內在進廠後會在清洗一次，且師傅在高溫沸騰時會將上面的雜質，因此此異物在高溫時夾雜，經理層調味一起被吃掉，另外此異物廠內排管，曾請師傅清洗同時在膳廚內加強製管及異物排管管理，而廠內部分自清洗後在清洗桶或兩邊時清洗以確保異物發生。 承商簽名： <u>殷玉利</u>	
追蹤改善情形	檢核人： 檢核日期：112年3月24日	



## 2/20 601班湯桶 一打開有藍色異物





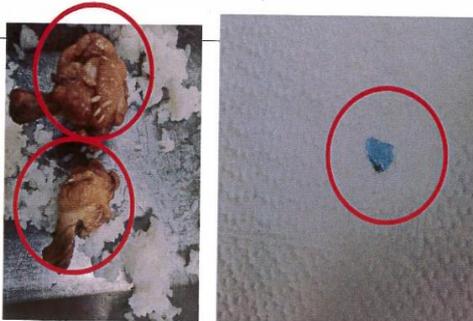
# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-第一

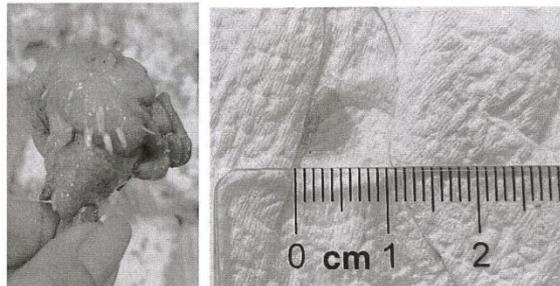
## 3/28 201班雞翅有雞毛 404班滷雞翅有藍色異物

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期：112年0

學校：天母國小 班級：201、404

日期	112年3月28日 12時20-25分
問題陳述	 <p>1. 201班雞翅有雞毛 2. 404班滷雞翅有一藍色的塑膠異物</p>
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符
處理情形	<input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 其他：
改善說明	<p>已將異物拍照</p> <p>詳情請查閱附件說明，謝謝！</p> <p>承商簽名：段玉珊</p>
追蹤改善情形	<p>學校承辦人：</p> <p>檢核人： 謝雅芳</p> <p>檢核日期：112年3月30日</p>

事件敘述	 <p>滷翅腿發現毛管未剝除乾淨及發現藍色塑膠</p>
原因分析	<p>本廠之翅腿皆由上游供應商經過前處理裁切之後低溫送來。由於翅腿之雞毛皆由工廠機器做拔除動作，雞毛或毛管因顏色與生鮮雞肉顏色相近導致有些未清除完全。</p> <p>另外觀察其藍色塑膠片，當日翅腿進貨時包材為白色透明塑膠袋盛裝運送至本廠，當天其他調味料或食材也均無此類似顏色塑膠袋，且觀察此異物並無沾黏到滷汁的油漬或其污漬，因此於本廠製程及配膳過程中落入的可能性低，推測可能於開蓋後打餐過程或其他原因而導致異物落入。</p>
矯正處理及預防	<p>已向上游廠商反應此事件，並請廠商加強製程管理以維持產品品質，而本廠部分會告知廚師及助廚烹調時多加注意，也請工作人員在配膳時再次檢查是否有雞毛或其他異物，衛管不定時也會在旁抽查，以避免此事件再次發生。</p>
承商簽名	<p>段玉珊</p>  





111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-

# 食家安

## 608班



## 607班





# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

## 食家安提供紙本資料

### (1). 貼骨雞肉有血色沒有煮熟

貼骨雞肉有血色是沒煮熟？

112.02.16

今日 貴校反應有雞翅沒熟，本公司品保人員就帶回之貨物立即與廚師進行檢討：

- 當檢視時，靠近骨頭部分確實呈現紅色。烹調雞肉時，骨髓因受熱而膨脹，部分血紅素就可能從骨縫中滲出，累積在骨頭與肉的接觸面形成血紅色的區塊，看起來雖然紅紅的，但並非雞肉未煮熟，而是雞骨髓內的滲出物；此外，若是生雞肉顏色則是帶些許透明感的粉紅色，且不易與骨頭分離，而送回的雞肉呈現剛剛好熟的粉色，並且肉與骨頭能輕易分離，故判斷其實是有熟的。
- 今日供應之烤雞翅於出爐前皆會量測食材中心溫度，肉品溫度達85度以上才會起鍋，且師傅於每批出爐時會記錄中心溫度。

今日雞肉的呈現偏紅，未來會請師傅烤製雞翅成熟多一些時間，盡可能在兼顧美味的同時也不要因為肉質呈現過於粉色，讓學校師生用餐時因為顏色而有所疑慮。食家安公司會在食品衛生安全無虞的前提下持續精進餐點美味，以期能提供給學校最優質的服務。



參考網址：

貼骨雞肉有血色是沒煮熟？

<https://reurl.cc/2W05p9>



### (2). 測溫記錄

測溫記錄

管制區餐點溫度監控紀錄表		文件編號: H-4-1	
烹調每鍋起鍋前測量乙次			
湯中心溫度標準值: 含肉85℃以上		配膳溫度標準: 60℃以上	
送肉75℃以上			
112年2月16日			
品名	廚房起鍋中心溫度	測溫人員	配膳暫存確認溫度
古早味炸雞翅	89 87 90 89 80	張	90 71
古早味炸雞翅	87 88 89 90 87		
古早味炸雞翅	87 88 89 88 87	張	
金黃魚丁	88 89 88 87 88		
猴菇豬排	87 89 88 87 89	張	88 73
白醬嫩雞	87 88 89 88 87		
醬香鮮魚	89 88 89 89 89	張	88
香菇肉燥	87 87 87 87 87		
香菇炒蛋	87 88 89 89 89	張	
五香滷味	87 90 89 90 89		
彩繪花雕	81 81 80 81 81	張	84 72
彩繪涼蛋	81 80 81 81 80		
青菜	87 86 87 86 87	張	
青菜	81 80 81 80 81		87 73
綠香滷肉(素)	87 87 87 87 87	張	
紅燒(素)	88		
彩繪花雕(素)	87	張	
鮮珍珠(素)	87		
甜粟米(素)	87		

### (3). 測溫照片

測溫照片





# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

## 學校當日雞翅未熟成異常通報

### 一、事件通報

### 二、調查當日雞翅的未熟之報告

### 三、食家安與學校反映處理

#### 一、事件通報陳述

- (1). 14點11分608班老師通知有學生反映吃到雞翅未熟而肚子痛，這位學生已跟家長訊息通知說吃到未熟的雞翅
- (2). 16點47分608班另有學生說拉肚子，老師有在班級群組說明請家長留意孩子的身體狀況。

### 一、事件通報

### 二、調查當日雞翅的未熟之報告

### 三、食家安與學校反映處理

#### 二、調查當日雞翅的未熟之報告

- (1). 馨園教職員工：計11位（教務處3、輔導室3、學務處2、英文2、資訊1）
- (2). 老師對雞翅反映：(1)關節有血水、(2)不熟很難咬、(3)比較生、(4)有血味
- (3). 4-6年級回報雞翅未熟成  
6年級：608、607、604  
4年級：401班有一位跟老師反映後就吃掉了

### 一、事件通報

### 二、調查當日雞翅的未熟之報告

### 三、食家安與學校反映處理

#### 三、食家安與學校反映處理

- (1). 傳一個『『貼骨雞肉有血色是沒有煮熟..』』的網站說給於參考。
- (2). 2/16 15點張經理問有無需要業務來校關心，幹事回覆目前不需要，但已彙報給主任和組長
- (3). 2/17(五)11點30分食家安特助與業務專員到校說明雞翅品質並提供『貼骨雞肉有血色是沒煮熟？』與『測溫紀錄此兩份紙張紀錄』



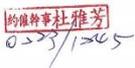


# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

食家安飲食文化  
午餐缺失

2/23 602班花椰菜有菜蟲

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期	112年2月23日12時10分
問題陳述	602班花椰菜有菜蟲 
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 其他：
處理情形	已將異物拍照 學校承辦人： 
改善說明	 承商簽名：
追蹤改善情形	檢核人：  檢核日期：112年2月24日

學校	天母國小
時間	112年02月23日 星期四
班級	602
異常內容	花椰菜上發現菜蟲
原因分析	<p>今日收到 貴校反應於花椰菜上發現菜蟲，人員立即將異物帶回交由品保人員進行原因分析</p> <p>此花椰菜菜蟲應為食材中央帶，本日使用CAS 冷凍青花菜，製作時依照 CAS 標準流程進行生產</p> <p>已再度要求食材供應商注意供貨品質，在花椰菜採收凍結前清洗時加強菜蟲等異物的挑揀，對於本日花椰菜有菜蟲的問題，造成學校用餐品質不佳，本公司感到非常抱歉。</p>
矯正措施	開立廠商異常單，要求供應商注意供貨品質，避免再發生夾帶菜蟲異物的問題。





# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

## 3/6 310班蒸蛋有飛蟲

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

### 食家安飲食文化股份有 午餐缺失改正報告



日期	112年3月6日12時20分
問題陳述	<p>310班蒸蛋上有一飛蟲</p> <p>1. 老師第一時間開啟桶蓋即有發現飛蟲但未先即時通知午餐幹事，也等該班孩子吃完飯都未更換新的蒸蛋給310班</p> <p>2. 老師12點20分才傳 Line 通知班級有飛蟲</p>
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符
處理情形	<input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 其他：
改善說明	已將異物拍照
追蹤改善情形	<p>學校承辦人 <u>鈞維幹事杜雅芳</u> 0306/1500</p> <p>承商簽名：</p> <p>檢核人 <u>鈞維幹事杜雅芳</u> 檢核日期：112年3月7日</p>

學校	天母國小
時間	112年03月06日 星期一
班級	310
異常內容	蒸蛋上有飛蟲
原因分析	<p>今日收到 貴校反應蒸蛋上有飛蟲，本廠刻將異物帶回交由品保人員進行原因分析：</p> <p>此飛蟲為翅目完整蛾蚋，沒有經過蒸煮</p> <p>本廠每月會委託專業病媒防治公司針對飛蟲廠區對外出入口皆有裝設防蟲簾或空氣門，故此飛蟲由廠內飛入的機率極低，研判應為出餐後落入。</p> <p>對於本日蒸蛋上有飛蟲的問題，造成學校師生用餐品質不佳，本公司深感抱歉。</p>
矯正措施	運輸人員注意置餐環境清潔度，以避免飛蟲或異物落入的問題再度發生。



# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

3/16 506班湯桶一打開  
有藍色異物

母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期: 12時5分

問題陳述: 506班湯桶一打開發現有0.3公分藍色異物

問題類型:  未於規定時間送達。  異物:  供應數量不足  其他:  供應內容與菜單不符  供應內容份量不符

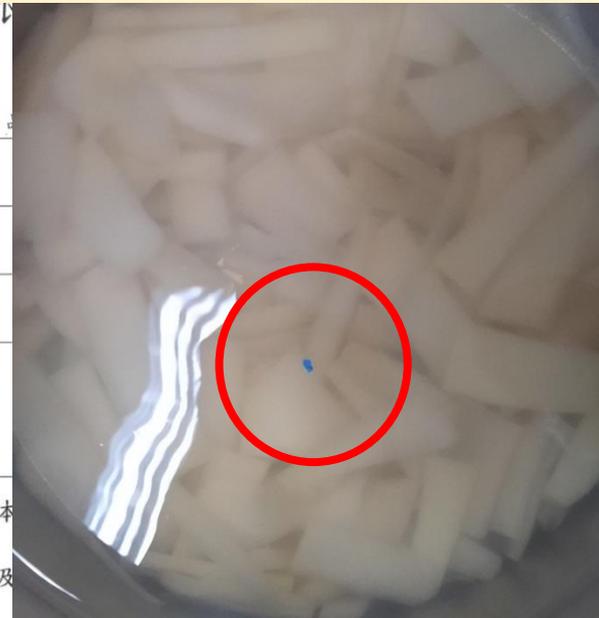
處理情形: 已將異物拍照

改善說明: 詳如附件

追蹤改善情形: 檢核人: 檢核日期: 112年3月17日

## 食家安飲食文化股份有限公司 午餐缺失改正報告

學校	天母國小
時間	112年03月16日 星期四
班級	506
異常內容	湯桶一打開發現有0.3公分藍色異物
原因分析	今日收到 貴校反應湯中有藍色異物，本廠立即將異物帶回，由品保人員進行異物判別及分析。此藍色異物應為藍色油漆破片，食家安湯品會在廚房烹調完後直接分桶，到校過程中均不會開蓋，故此異物應為出廠後落入機率最高，對於湯中有異物的問題，造成學校用餐品質不佳，本公司深感抱歉。
矯正措施	1. 請運輸人員注意置餐環境的清潔度，避免異物落入。 2. 檢查車輛與推車油漆完整性，避免可能異物來源。

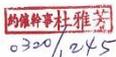




# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

## 3/20 310班白飯一打開有發現頭髮

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

日期	112年3月20日 12時5分
問題陳述	310班白飯一打開即發現有2公分頭髮 
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 其他：
處理情形	已將異物拍照 學校承辦人： 
改善說明	供廠商食材夾帶會再要求供廠商及廠內排檢 詳如附件。  承商簽名：
追蹤改善情形	檢核人：  檢核日期：112年3月21日

### 食家安飲食文化 午餐缺失

學校	天母國小
時間	112年03月20日 星期一
班級	310
異常內容	白飯一打開即發現有2公分



原因分析	今日收到 貴校反應白飯一打開即發現有2公分頭髮，本公司運輸人員立即將異物取出，經分析：本公司工作人員進入廚房與配膳室前均會穿著標準工作服、配戴將頭髮完整包覆的髮帽與工作帽，行經浴塵室並使用黏塵滾輪黏除身上可能吸附的毛髮，故毛髮自廠內落入的機率較低。學校反應一打開就看到頭髮，研判此頭髮應為本日米或小米中所夾帶。對於本日飯上有頭髮的問題，造成學校師生用餐品質不佳，本公司深感抱歉。
矯正措施	1. 告知供應商注意食材品質避免夾帶異物。 2. 烹調與配膳人員注意挑揀，避免再度發生異物出廠問題。



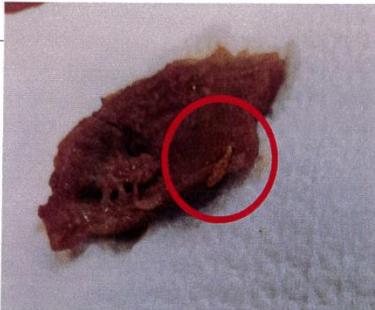


# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

臺北市士林區天母國民小學午餐供應問題反應/回覆單

## 3/30 308班泡菜豬肉有菜蟲

### 食家安飲食文化 午餐缺

日期	112年3月30日 12時 20分
問題陳述	308班泡菜燒肉的肉塊上有一0.5公分菜蟲 
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達。 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input checked="" type="checkbox"/> 異物： <input type="checkbox"/> 其他：
處理情形	已將異物拍照 學校承辦人： 
改善說明	如附件說明 承商簽名
追蹤改善情形	檢核人：  檢核日期：112年3月31日

學校	天母國小
時間	112年03月30日 星期
班級	308
異常內容	泡菜燒肉的肉塊上有一
原因分析	今日收到 貴校反應 員立即將異物帶回交由品保人員進行判別與原因分析： 此泡菜燒肉上的菜蟲應為本日泡菜燒肉中食材之生產追溯大白菜中所夾帶，種植生產追溯蔬菜的農戶對於農藥的施用較有概念，故夾帶菜蟲的機率會較非認證蔬菜高，對於本日餐中有菜蟲的問題，造成學校師生用餐品質不佳，本公司感到十分抱歉。
矯正措施	開立廠商異常單，要求供應商注意供貨品質，避免夾帶菜蟲異物的問題再度發生。





# 111-1學期午餐供應 / 異物缺失報告-食家安

4/10 與菜單不符

香蔥炒蛋>>洋蔥炒蛋

青蔥學生接受度較低 所以用洋蔥炒蛋、太多水





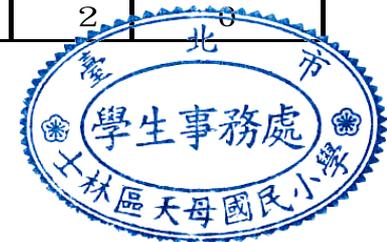
# 111-1學期廠商警告記點彙整表-第一

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般 違約 記點	重大衛 生缺失
1	9/15	一般性生物異物	507 班花椰菜菜蟲			
2	9/19	一般物理性異物	509 班木耳鮮瓜發現一長髮			
3	9/22	與菜單不符	主食應為芝麻飯，出菜為古早乾麵			
4	10/3	一般物理性異物	馨園豆皮白菜有頭髮			
5	10/4	桶餐逾時未送到	少 210 班桶餐(於 12:10 補送)			
日期：8/30-10/14 總計				0	0	0
	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般 違約 記點	重大衛 生缺失
1	10/24	一般物理性異物	403 班青醬汁有一塑膠片		1	
2	11/3	一般性生物異物	406 班花椰菜有 4 隻菜蟲			
3	11/7	一般物理性異物	407 斑白飯上看到一綠色塑膠片			
4	12/13	一般物理性異物	501 班快吃完飯有看到衛生紙			
5	12/19	一般性生物異物	407 班湯桶一打開看到一蚊子		1	
6	12/22	一般物理性異物	510 班白飯有頭髮	1		
日期：10/14-12/22 總計				1	2	0

10/14 第1次午供會 小計：無

12/22 第2次午供會 小計：1警告、2記點

※第一廠商111-1學期總計：1警告；2記點





# 111-2學期廠商2/13-4/20午餐缺失

# 第一

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	2/20	一般性生物異物	花椰菜有菜蟲			
2	3/21	一般物理性異物	601 班湯桶一打開有藍色異物			
3	3/28		201 班雞翅有雞毛			
4	3/28	一般物理性異物	404 班滷雞翅上有一藍色異物			
5						
日期：2/13-4/21 總計				0	0	0





# 111-1學期廠商警告記點彙整表-食家安

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	9/8	一般物理性異物	402 班醬料包有塑膠片		2	
2	9/19	一般物理性異物	602 班菜發現紅色塑膠繩			
3						
日期：8/30-10/14 總計				0	2	0
	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	10/17	一般性生物異物	509 班高麗菜包有一小蟲	生物(1) 合計 1		
2	10/21	一般性生物異物	510 班白飯有一米蟲	生物(2) 合計 1		
3	10/28	與菜單不符	湯品與食材表不符合		菜單不符(1) 合計 3	
4	11/8	與菜單不符	菜單與食材表不符合		菜單不符(2) 合計 3	
5	11/10	與菜單不符	湯品與食材不符合		菜單不符(3) 合計 3	
6	11/15	一般性生物異物	401 班青菜有 1 公分菜蟲	生物(3) 合計 1		
7	12/22	一般物理性異物	403 班紅豆湯有菜瓜布尼龍繩	1		
8						
日期：10/14-12/22 總計				2	3	0

10/14 第1次午供會 小計：2記點

12/22 第2次午供會 小計：2警告、3記點

※食家安111-1學期總計：2警告；5記點





# 111-2學期廠商2/13-4/20午餐缺失

# 食家安

	異常	問題類型	異物、缺失內容	罰則		
	日期			警告	一般違約記點	重大衛生缺失
1	2/20	一般性生物異物	花椰菜有菜蟲			
2	3/21	一般物理性異物	601 班湯桶一打開有藍色異物			
3	3/28		201 班雞翅有雞毛			
4	3/28	一般物理性異物	404 班滷雞翅上有一藍色異物			
5						
日期：2/13-4/21 總計				0	0	0





# 其它報告事項

---

# 臨時動議



# 其它報告事項

一、因為活動中心四樓整修工程尚未完工，若5/6（六）體表會當天下雨，活動即取消，5/8（一）也無補假，正常上課恢復供餐。

※學校會補收3-6年級的營養午餐費用。

※5/8(一)預備菜已開立



**第一餐盒**



電話：(02)2652-1898  
地址：台北市南港區重陽路263巷8號  
營養師：陳品靜(營養字第005184號)

您寶貴意見是我們向上的動力  
第一餐盒官方FB  
請搜尋goodeatingnol



## 112年 5月 學生 營養 午餐 菜單

天母國小

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	附品	全穀雜糧類/份	豆魚蛋肉類/份	蔬菜類/份	油脂類/份	熱量/大卡	鈣質/mg
8	一	麥片飯	蒸蛋	番茄凍豆腐	豆沙包X1	有機	黑糖地瓜甜湯		6	2	2	2.8	746	267
		(預備菜) 白米、※麥片	蛋、蔬菜(蒸)	番茄、蔬菜、※凍豆腐(炒)	豆沙包(蒸)	蔬菜	地瓜、黑糖							

※體表會若遇雨取消舉辦，5/8(一)恢復正常供餐。



Choice Pig  
究好豬

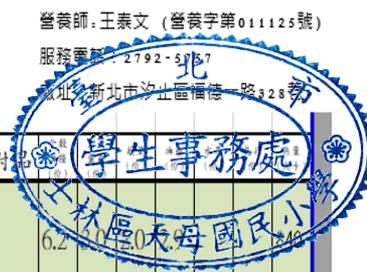
## 食家安 112年05月菜單

## 天母國小

營養師：王素文 (營養字第011125號)  
服務專線：2792-5157  
地址：新北市汐止區福德一路328號

※體表會若遇雨取消舉辦，5/8(一)恢復正常供餐。

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品
08	一 (預備)	薏仁飯	打拋豆皮	滑嫩蒸蛋	菇炒有機高麗	青菜	海芽味噌湯	
		蔬	※豆皮+時蔬-煮	※蛋+時蔬-蒸	有機高麗菜+時蔬-炒		※味噌+※豆腐+海芽-煮	6.2



學生事務處  
天母國民小學



臺北市士林區天母國小



感謝各位委員指導與關心午餐

---

謝

謝

大

家

