

食家安飲食文化股份有限公司

收餐管理

日期：111 年 12 月 22 日

承辦：品保部 陳奇宏

因應台北市政府教育局函文，北市教體字第1113000593號，午餐供應廠商應落實回收餐盆、湯桶及餐具並清點數量，食家安公司改版收餐管理SOP，要求運輸人員落實清點出廠與回廠的餐桶數量，並要求廠內人員確實清除剩食，以避免類似食安事件發生。

收餐管理SOP

出廠剩食管理

1. 每日送餐人員出車前，記錄出車時車上裝載的桶餐(餐盆)及湯桶數量，並記錄於『運輸自主管理表』。
2. 學校師生用餐完畢後，送餐人員清點回收桶餐(餐盆)及湯桶數量，並記錄於『運輸自主管理表』，並由運輸部主任、衛生管理人員不定期抽檢回廠數量。

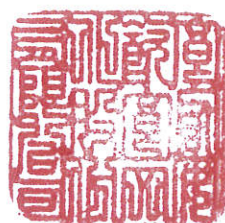
廠內剩食管理

1. 每日 14:00 前廚房及配膳室清潔完成後檢查時，由衛生管理人員一併確認廚房及配膳室不得有剩食。
2. 每日 14:30 前由清洗部主管，督導將清洗廠剩食清除；
17:00 前由運輸部主任，督導將車廠及管制室剩食清除；
19:00 前由清洗部主管，督導將後續回廠剩食清除。
督導紀錄於『剩食管理檢查表』並由衛生管理人員不定期巡檢。

罰則：

1. 『運輸自主管理表』若未落實填寫，初犯者記小過乙支，第二次記大過乙支，第三次記大過兩支解聘。

若學校通知有桶餐(餐盆)、湯桶未收回，但司機未於運輸群組及『運輸自主管理表』回報，記大過乙支。



食家安公司 剩食回收處理流程說明



1. 在學校現場將餐具及湯桶蓋分類放好。



2. 每桶湯都開蓋將剩食集中。



3. 學校回廠剩食倒入廚餘桶集中。



4. 湯品將水份瀝除後將湯料入廚餘桶。



5. 廚餘暫存於具有空調的廚餘暫存間。



6. 廚餘每日由廚餘清運廠商載往畜牧場養豬。