

簽 於 學務處衛生組

114 年 6 月 17 日

主旨：檢陳 113 學年度第 2 學期午餐供應委員會議紀錄 1 份，請鑒核。

擬辦：奉核後，公告校網周知。

附件：會議紀錄、簽到表及會議資料各 1 份。

會辦單位：午餐秘書、總務處(事務組)、會計室

承辦單位

會辦單位

決 行

幹事曾雨涵
0617/1436

總務處

(事務組) 羅佳杰

內會 午餐秘書

周振禮

教師兼鄭惠文
總務主任

會計室

臺北市長官邸
國民中學
潘姿伶

0620/1415

會計室曹靜怡
主任
0620/0797

教師兼蔡惠雅
衛生組主任
0617/1625

教師兼王慈惠
學務主任

臺北市立建成國民中學 113 學年度第 2 學期午餐供應委員會議紀錄

一、開會時間：114 年 6 月 17 日（二）12：35

二、開會地點：本校 3 樓中會議室

三、主席：學務主任

記錄：曾雨涵

四、出席人員：如簽到表

五、會議議程：

（一）供餐狀況報告

詳見附件（會議資料）。

（二）午餐問題反映

詳見附件（會議資料）；其他問題反映如下：

1、七年級級導師：

（1）午餐有兩道菜都有筍子，食材重複度高。

➤ 請廠商避免菜色重複度過高。

（2）混合肉品菜色上浮一層油，看起來不美味，影響同學打菜意願。

➤ 食家安：老師可將菜品問題拍照傳給衛生組長，廠商會回廠反應再做調整。

2、衛生組長：爾後有毛髮等異物，可否提供顯微鏡佐證資料，以利判別。

➤ 食家安：會再與本司品保委員反映。

3、榮彬：

有關 802、803 未送餐情事，當日係因新進同仁訂餐疏失，已於當日 12:40 補上

市售餐盒供學生食用，會再加強內部複查。

（三）午餐問題與處置討論決議（4 案）

1、榮彬 114 年 5 月 28 日，802.803 班未送餐。

【處置討論決議】依合約規定第一次不記點。

2、食家安 114 年 6 月 3 日，806 班發現香炒鮮瓜有羽毛約 2.5cm。

【處置討論決議】表決通過，予以記 1 點（小點）處罰。

（出席委員 11 人，記 1 點：6 票，記 2 點：5 票）。

3、食家安 114 年 6 月 13 日，806 班、備餐室反應香蒜鮮蔬有線約 1.5、5cm。

【處置討論決議】表決通過，不予記點處罰。

（出席委員 11 人，不記點：11 票）。

4、食家安 114 年 6 月 16 日，704 班反應肉絲炒年糕有透明塑膠約 2.2cm。

【處置討論決議】表決通過，予以記 1 點（小點）處罰。

（出席委員 11 人，不記點：2 票，記 1 點：9 票）。

（四）提案討論：

無。

（五）臨時動議：

無。

（六）結束時間：13 時 04 分。

臺北市立建成國民中學 113 學年度第 2 學期午餐供應委員會簽到表

114/6/17 (二) 中午 12:35

編號	職稱	簽到	備註
1	學務主任	王若惠	
2	教師會會長	陳柏宏(代)	
3	家長代表	林淑娟	
4	家長代表		
5	家長代表		
6	教務主任	武金和	
7	總務主任		
8	輔導主任	黃怡君	
9	衛生組長	蔡惠雅	
10	事務組長	蘇佐文	
11	午餐秘書		
12	7 年級級導	黃麗美	
13	8 年級級導	江貞娥	
14	9 年級級導	陳淑水(代)	
15	食品監督人員	黃慧芳	
16	學生代表		
17	學生代表	黃群	
18	學生代表	余尚恩	
19	其他與會人員	戴小晨	
20	其他與會人員	鄭彬 許強	

113學年度 午餐供應委員會

感謝與會人員撥冗參加

114年6月17日

會議流程

- 一、供餐情形報告
- 二、午餐問題反映(4件)
- 三、午餐問題相關處置討論與決議
- 四、臨時動議

一、供餐狀況報告

- 本月由食家安供應桶餐，為經衛生局食品安全管制系統稽查符合之廠商，目前訂餐人數共為517個。
(全校學生554人，訂餐率93%)
- 七年級215個(3素)，八年級157個(2素)，九年級145個(1素)
- 供餐狀況：
 - 每餐65元。
 - 一家廠商每日可供應四種菜色(1主菜)，一湯。
 - 每周一次水果、一次乳品
 - 提供符合三章一Q，可申請補助金(10元)
 - 每周三、四、五提供有機蔬菜、每周三提供有機米

一-1、午餐收退費方式

- 每學期收費一次，採三聯單方式收費。
- 退餐原則：以月分為單位，退餐須於當月底前3日(工作日，不計當日)完成申請，退餐至期末。
- 臨時停餐之情形，依照113年6月24日決議之退費辦法辦理。
 - (1) 三日前(不計當日)提出登記停餐才退費。
 - (2) 臨時請事、病假時，不予退費。

一-2、午餐廚餘量(5月榮彬)平均6.49%

扣除備餐量、湯汁、不可食之骨頭、果皮、其他異物或非學校午餐供應之食物等。

日期	供餐人數 (供餐)	供餐金額 (元)	供餐數量 (斤)	供餐率	供餐地點	供餐時間	供餐內容	供餐備註	供餐結果	供餐評價	供餐建議				
1	329	267.92	17.04	6.82%	0	10	5.15.1		0	10	478	343.53	23.85	6.97%	0
2	327	187.99	32.58	6.82%	0	11	5.15.1		0	11	312	318.89	19.86	6.17%	0
3	318					12	5.15.1		0	12	326	278.21	17.28	6.48%	0
4	328					13	5.15.1		0	13	328	381.69	17.28	6.41%	0
5	328					14	5.15.1		0	14	328	358.81	18.7	6.19%	0
6	328					15	5.15.1		0	15	328	288.79	17.42	6.19%	0
7	329	341.75	21.05	6.42%	0	16	5.15.1		0	16	329	318.52	20.53	6.41%	0
8	327	262.32	33.6	6.42%	0	17	5.15.1		0	17	327	348.75	18.72	6.17%	0
9	328	267.91	32.91	6.22%	0	18	5.15.1		0	18	328	248.89	15.82	6.15%	0
10	328	268.72	18.43	6.21%	0	19	5.15.1		0	19	328	324.76	20.57	6.41%	0
11	328	229.18	13.37	6.19%	0	20	5.15.1		0	20	328	348.51	15.79	6.15%	0

二、午餐問題反映

二-4食家安114年6月16日704班反應肉絲炒年糕 有透明塑膠約2.2cm (處理流程與廠商文件)

異常 內容	肉絲炒年糕有透明塑膠
原因 分析	今日收到 貴校反應肉絲炒年糕有透明塑膠，本公司運轉人員立即將異物帶回交由品保人員進行原因分析： <u>此異物為塑膠膜碎片，經比對食家安廚房及配餐室均無類似材質的塑膠物件，學生於12:20用餐時間的後期，於自己用餐的便當盒中肉絲炒年糕這道菜上發現此異物，而此塑膠外觀乾乾淨淨，也無塑膠經過烹調後受熱收縮的現象，故研判此異物出餐後落入的機率最高。</u> 針對今日餐中異物問題，造成學校師生用餐品質不佳，本公司深感抱歉。
矯正 措施	1. 運轉人員檢視餐環境清潔度避免類似異物。 2. 建議學生打餐後隨手加蓋，可避免灰塵或異物落入餐中。

三之一、午餐合約相關罰則

罰則文件，會後請留在桌上
重複再使用，感謝~

午餐合約相關罰則

(一)一般違約紀錄(小點)

分類	項 目	記小點	說明
一、校內管理	按學校、教育局、衛生局之相關人員上線查核未確實執行「校園食安公約平臺(或中央主管機關指定之系統平臺)」	3	
	未於規定期限內送達檢閱審查	2	
	未依規定格式印製	1	
	未經檢閱同意自行更換食譜	3	
二、供餐管理	供餐車輛不符合規範	3	
	車輛外觀不潔	2	
三、供餐時間	提早送達檢閱	1-3	每早到10分鐘1點
	逾時送達檢閱指定位置	1-3	每逾時10分鐘1點
四、工作人員	未穿工作服或服裝不整	1-2	
	未修指甲	1	
五、供餐環境與場所	行為態度不良或騷擾仍未改善	2	
	未依規定使用經中央主管機關認證合格工廠原料	5	
	廠商營業證資訊不符或未在場	5-8	
	供應食物份量未符合規定	3	
六、供應數量	食材來源證明(含約等)不齊全	3	
	1.立即補足者	1	第3次開約紀錄
	2.經檢閱同意以替代品補足者	2	第2次開約紀錄
	3.無法立即補足者	3	視約自行購置15元整

分類	項 目	記小點	說明
一、供餐品質(含食安)	1. 菜類		
	菜類直接置於熱點	3	
	菜類與熱點未完全密封	1	
	菜類或熱點不潔	2	
二、食料	未經加熱及食物份量	2	熱點示於菜單
	1. 食料		
	一般性生物異物	1-3	1. 細絲、小蟲、鰱骨、魷子、蝦頭...等。 2. 玻璃、紙屑、牙籤、...
	一般物理性異物	0-1	1. 塑膠、紙屑、樹枝、頭髮、...
三、供餐品質(含食安)	1. 菜類		
	未經規定使用非基因改造生鮮食材及植物性加工品	1-5	2. 腐蝕性、有毒、過敏、...
	1. 廠商供應之食品品質與契約不符	5	3. 腐蝕性、有毒、過敏、...
	1. 廠商供應之食品品質與契約不符	1-8	4. 腐蝕性、有毒、過敏、...
六、其他	其他損失(視情節輕重)	0-5	學校得視需求自行訂定紀錄項目

依108年5月5日決議，一公分以下對人體無害之菜蟲，每次記警告一次於出餐表，三次記1點。
依據107年12月18日公文：如有菜蟲情事，可透過會議在契約規範內討論合宜處置，不得要求額外回饋。

(二)重大衛生缺失(大點)

分類	項 目	記大點	說明
一、供餐品質(含食安)	1. 供餐品質(含食安)		
	供應生物性異物(蟑螂、蟻、...	3	如3個月內連續出現3次，即判定為供餐品質不良。
	物理性異物(金屬、玻璃、...	3	1. 未食用時發現，如有備品可立即更換者，可不計點。 2. 供餐期間發現，應立即停止供餐，並通知衛生局處理。如未立即停止供餐，學校應停止供餐。
	食物、飲料、點心發生變質、發霉、過期等事項	3	1. 未食用時發現，如有備品可立即更換者，可不計點。 2. 供餐期間發現，應立即停止供餐，並通知衛生局處理。如未立即停止供餐，學校應停止供餐。
二、供餐環境與場所	1. 供餐環境與場所		
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
三、衛生安全	1. 衛生安全		
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。

分類	項 目	記大點	說明
一、供餐品質(含食安)	1. 供餐品質(含食安)		
	供應生物性異物(蟑螂、蟻、...	3	如3個月內連續出現3次，即判定為供餐品質不良。
	物理性異物(金屬、玻璃、...	3	1. 未食用時發現，如有備品可立即更換者，可不計點。 2. 供餐期間發現，應立即停止供餐，並通知衛生局處理。如未立即停止供餐，學校應停止供餐。
	食物、飲料、點心發生變質、發霉、過期等事項	3	1. 未食用時發現，如有備品可立即更換者，可不計點。 2. 供餐期間發現，應立即停止供餐，並通知衛生局處理。如未立即停止供餐，學校應停止供餐。
二、供餐環境與場所	1. 供餐環境與場所		
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	廚房工作人員健康或成出缺紀錄、及廚房、廁所、消毒、...	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
三、衛生安全	1. 衛生安全		
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。
	提供不當食材來源證明，此或假冒產品，提供不當原料	3	1. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。 2. 廚房應注意廚房工作人員健康狀況，廚房工作人員應持有效健康證，並定期消毒。如未定期消毒，學校應停止供餐。

三、討論與決議事項

1.榮彬榮彬114年5月28日802.803班未送餐

討論與決議:

依美約罰則(一)六2.經機關同意以替代品補足者(第2次開始記點)

2.食家安114年6月3日806班香炒鮮瓜有羽毛約2.5cm

討論與決議:

參考1140320螞蟥上樹頭髮約30cm記1點、1140509玉米濃湯頭髮約7cm記1點、參考1121220酥炸魚排內發現有一根毛髮約0.5cm記1點

3.食家安114年6月13日806班、備餐室香蒜鮮蔬異物1.5、5cm

討論與決議:

廠商推論是薑絲

4.食家安114年6月16日704班肉絲炒年糕透明塑膠約2.2cm

討論與決議:

參考1120416甜醬豬出現塑膠片約2.2cm記1點(原食材夾帶)

四、臨時動議

報告結束
感謝各位委員蒞臨