

簽 於學務處

113年12月18日

主旨：檢陳本校113學年度第1學期期末午餐供應委員會會議紀錄
1份，請鑒核。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：28912091分機307

審核

決行

幹事洪月燕

113/12/18
1522

教師兼林子玲
衛生組長

113/12/18
1619

教師兼陳又華
學務主任

1218/0942

臺北市立
北投國民中學
校長 陳澤民

1219/0945

臺北市立北投國民中學

113 學年度第 1 學期期末午餐供應委員會會議紀錄

時 間：113 年 12 月 18 日(星期三) 中午 12:30

地 點：三樓大會議室

主 持 人：陳校長澤民

記 錄：洪月燕

出席人員：如簽到表

壹、業務報告

一、午餐供應狀況：

(一)本學期供餐月份：

愛欣：8-9 月、11 月。

新北：10 月、12 月、114 年 1 月。

(二)113 學年度第 1 學期桶餐抽驗：(桶餐抽驗除了每月由廠商自行送驗外，衛生組亦在每學期各擇一次親自送驗)。

1、愛欣：113 年 9 月 27 日訪廠後本校親自送驗(合格)。

2、新北：113 年 12 月 17 日送檢，等候報告中。

二、午餐訪廠查核事項：

訪視廠商：愛欣

(一)日期：113 年 9 月 27 日。

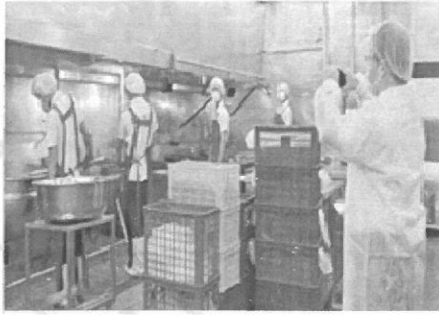
(二)人員：教育局聘督、新北農業局技士、校長、家長會長、學務主任、家長委員及衛生組長。

(三)地點：新北市淡水區八勢一街 1 號。

(四)訪視廠商照片：



當日食材(蔬菜、肉類)



烹煮環境視察



油品、調味品放置及進貨日期標示



冷藏及運送設備檢查

(五)訪視狀況後意見：

- 1、清潔劑擺放位置不妥，不得放置食品出餐區，需專人管理且上鎖。
- 2、食物器具烘乾不完全，有水分殘留，宜落實達成無水漬。

(六)愛欣食品現場參觀評鑑回應：

1. 容器清洗烘乾需落實，達容器無水漬。

回覆：

- (1) 容器清洗完畢置於烘乾消毒櫃以不重疊方式堆疊，並以 90-100℃ 烘乾消毒 1.5 小時。
- (2) 烘乾後經衛生管理人員檢查，確認無水漬後方得使用。

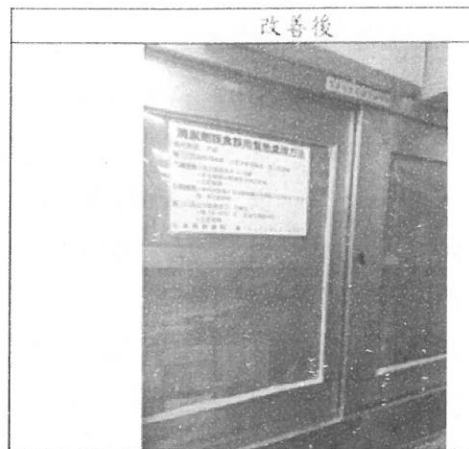
改善後



2. 清潔劑需有專人管理並上鎖。

回覆：

- (1) 由專人領用清潔劑並填寫 HACCP 表單，衛生管理人員確認並簽名。
- (2) 鑰匙由專人保管，其他人員不得領用，達到專人專冊專櫃管理。



三、政府來文調整及提醒事項：

- (一) 依據本府衛生局 113 年 10 月 29 日北市衛食藥字第 1133157549 號函辦理：午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）等調味品至 114 年 1 月 20 日止，後續視衛生單位稽查情形再行評估是否恢復使用。
- (二) 依據本府教育局 113 年 11 月 6 日北市教體字第 133109311 號函辦理：
 - 1、因應市售咖哩粉檢出非法蘇丹色素事件，學校午餐除暫緩使用「辣椒粉」、「咖哩粉」（含咖哩塊）等調味品外，自即日起「薑黃粉」併同暫緩使用至 114 年 1 月 20 日，後續視衛生單位稽查情形再行評估是否恢復使用。
 - 2、依學校午餐契約範本規定之一般缺失記罰 3 小點；如核對查有廠商提供不實資料情形，依學校午餐契約範本規定之重大衛生缺失，廠商使用三章一 Q 之產品如有混充或假冒產品供貨不實情節，加重罰則 10 大點，請各校務必督導廠商落實校園食材登錄平臺作業。
 - 3、若廠商食材檢出非法添加物，依本局學校午餐契約 罰則得計罰 5 至 10 大點，如於本局公告停用期間仍使用停用食材或調味料則得終止合約，以維護校園師生食的安全。
- (三) 依據本府教育局北市教體字第 1133116784 號函辦理：教育局補助 113 學年度第 1 學期公立國中小學校午餐供應友善飼養雞蛋一案。
*本校供應時間：本學期訂於 113 年 12 月 27 日供應(由新北出餐)。

友善飼養認證標準	
認證單位	標章樣式
台灣動物社會研究會	 
台灣農林標準學會	 
中央畜產會	

四、113-1 午餐供應相關事項

- (一)每週供應一次有機米，三次有機蔬菜。
- (二)需包含主食類、蛋豆魚肉、蔬菜類、水果類。以多蔬菜、少鹽、少油、少糖、少勾芡、少加工再製品、少化學調味料、少生冷食物（如沙拉）為原則，以維護學生飲食健康。
- (三)每月西式特餐 2 次。
- (四)每月蔬食日 1 次，於每月第 1 週供餐。
- (五)油炸類食物每週不得超過 1 次。
- (六)勾芡類食物每月至多 4 次（湯品不在此限），加工再製品每月上限 4 次。
- (七)每週供應甜湯 1 次，當季水果每月 4 次。

五、113-1 午餐滿意度調查：

- (一)調查日期：113 年 10 月(新北)、113 年 11 月(愛欣)。
- (二)調查對象：本校訂營養午餐之學生。
- (三)回收問卷：問卷設計以廠商為單位，每班計填寫 2 份問卷，回收問卷數總計 54 份(27*2)。
- (四)問卷內容：計有湯品品質、水果品質、菜色鹹淡口味、菜色清爽油膩拿捏、飯麵的軟硬拿捏、供應份量、菜單設計與變化、每月蔬食日安排、每月西式特餐安排、餐具衛生與清潔、工作人員服務態度，等 11 個議題作為評估。

(五)問卷結果分析：

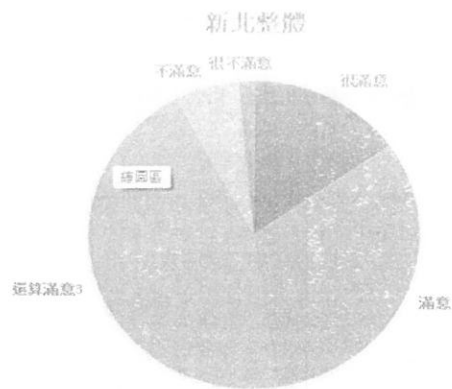
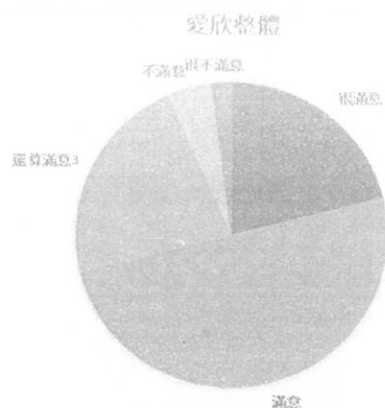
- 1、針對 10 月愛欣及 11 月新北菜色調查結果，學生回應之滿意度調查結果，資料如下(滿意度達八成以上)：

愛欣

		班級數 27		訂餐總數 521		
		很滿意	滿意	還算滿意	不滿意	很不滿意
1	湯品的品質	17.9%	53.6%	20.3%	4.6%	2.1%
2	水果的品質	14.6%	47.8%	29.2%	5.6%	2.3%
3	菜色的鹹淡口味	18.8%	51.1%	24.4%	2.9%	1.5%
4	菜色的清爽油膩拿捏	13.4%	50.5%	27.3%	4.8%	2.3%
5	飯麵的軟硬拿捏	18.6%	50.5%	24.8%	3.3%	1.9%
6	供應的份量	17.5%	49.5%	22.8%	6.3%	2.5%
7	菜單的設計與變化	19.8%	45.9%	26.3%	4.4%	1.7%
8	每月蔬食日的安排	13.6%	51.2%	23.4%	6.5%	3.5%
9	每月西式特餐的安排	21.9%	50.9%	18.8%	4.2%	2.9%
10	餐具的衛生與清潔	27.1%	47.8%	15.4%	5.8%	2.3%
11	工作人員的服務態度	38.8%	43.2%	13.2%	1.9%	1.5%
整體平均		20.2%	49.3%	22.4%	4.6%	2.2%

新北

		班級數 27		訂餐總數 530		
		很滿意	滿意	還算滿意	不滿意	很不滿意
1	湯品的品質	17.4%	46.4%	27.7%	4.7%	1.5%
2	水果的品質	18.3%	39.2%	29.2%	7.4%	2.8%
3	菜色的鹹淡口味	16.6%	38.3%	36.8%	3.6%	2.3%
4	菜色的清爽油膩拿捏	19.2%	34.9%	34.5%	7.2%	2.5%
5	飯麵的軟硬拿捏	20.9%	44.9%	26.4%	4.2%	2.3%
6	供應的份量	23.0%	43.0%	19.1%	9.2%	2.8%
7	菜單的設計與變化	19.2%	34.3%	33.0%	7.9%	1.7%
8	每月蔬食日的安排	16.6%	36.2%	32.5%	7.4%	4.7%
9	每月西式特餐的安排	26.4%	39.8%	20.0%	9.6%	2.1%
10	餐具的衛生與清潔	40.9%	36.2%	14.2%	5.3%	1.9%
11	工作人員的服務態度	47.4%	36.4%	9.8%	3.8%	1.1%
整體平均		24.2%	39.1%	25.7%	6.4%	2.3%



2、最喜歡與不喜歡菜色分析統計：

最喜歡的菜色	愛欣	新北
主食	肉醬義大利麵	義大利麵、白飯
主菜	辣味年糕雞、醬燒豬排	韓式燒肉
副菜	烤豬肉條、茶香滷蛋、日式蒸蛋、麥克雞塊、蒸蛋、滷蛋、炒高麗菜、花椰菜、蒜香花椰菜	
湯品	味噌湯、玉米濃湯、珍珠甜湯	味噌湯、紫菜蛋花湯、清甜山粉圓
附餐	水果	水果
不喜歡的菜色	愛欣	新北
主食	紫米飯	紫米飯
主菜	麻油肉片	奶醬南瓜燉菜
副菜	脆炒蒲瓜、芋頭白菜、絲瓜蔬炒	螞蟻上樹、客家小炒
湯品	金針花排骨湯、綠豆湯	巧達濃湯
附餐		
	愛欣	新北
其他建議與期望	1. 排骨、玉米多一點。 2. 味道太淡，湯匙洗乾淨。	1. 多一點雞塊和麵(肉醬)。 2. 湯太油，食物不夠熱，油菜有苦味。 3. 水果的品質不太好，感覺不太新鮮放很久了。

(1)有關建議愛欣湯匙洗乾淨事，請廠商留意。

(2)另水果品質不太好，感覺不太新鮮，亦廠商新北留意水果品質新鮮度。

六、113-1 午餐供應缺失狀況：

(一)討論事項：缺失案是否記點？

1、一般生物性異物：0-3 點

2、一般物理性異物：1-5 點(塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等)。

3、情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格

者，學校終止契約。

2. 食材		
一般性生物異物	1-3	1. 描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋…等。 2. 以日/批為單位。
	0-1	菜蟲、水果有蟲 (水果如有備品可立即更換者，可不予記點。)
一般物理性異物	1-5	1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等。 2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。
3. 未依規定使用非基改食品	5	
4. 廠商供應之食品品質與契約不符	1-8	補充說明： 廠商不得提供非校園飲品及點心販售範圍品項(含自製冷飲)
四. 其他缺失 (視情節輕重)	0-3	視情節輕重要求改善或記點
備註： 1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。 2. 契約期間一般違約記點每達10點每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，累計記點達20點得暫停供餐1週，累計記點達50點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。		

(二)供應缺失狀況：

1、113年9月13日706班菇炒白花椰發現有菜蟲(愛欣)。

愛欣回覆：

研究菜蟲為CAS花椰菜所夾雜，於前處理、烹調及配膳過程中未能將其挑除，對此深感抱歉，會加派前處理人才，加強員工教育訓練。

處理情形：

- (1)已向上游供應商反應加強菜蟲挑揀。
- (2)請作業人員增加洗菜批次及降低單次清洗數量，並加強宣導異物的挑揀，提供獎懲機制，提高作業人員異物挑揀率。
- (3)配膳員於配膳時再度加強檢視。
- (4)廠內亦會再加強食材前處理、烹調及配膳各環節之檢查作業，確保供餐品質。

2、113年9月18日807班有機蔬菜發現有異物(愛欣)。

愛欣回覆：

研判此異物為有機蔬菜所夾雜，對此深感抱歉，已反應臺北運銷農產公司，廠內再加派人手挑除異物。

處理情形：

- (1)已向上游供應商反應此情形，請供應商加強異物挑揀。
- (2)請作業人員增加洗菜批次及降低單次清洗數量，並加強宣導異物的挑

揀，提供獎懲機制，提高作業人員異物挑揀率。

(3)配膳員於配膳時再度加強檢視。

(4)廠內亦會再加強食材前處理、烹調及配膳各環節之檢查作業，確保供餐品質。

3、113年9月27日總務處蒜味魚丁有石頭(愛欣)。

愛欣回覆：

(1)原物料進貨後，皆會逐批檢查並經多槽式流水清洗，清洗過程中石頭會沉入水底，排除此異物夾雜至菜餚中之可能性。

(2)配膳人員於配膳時會以湯匙舀取菜餚，檢視菜餚沒有其他物質殘留。

(3)廠內並無相似的物體，也經衛生管理人員徹底檢視整個供餐過程。

綜上研判此異物為後端進入之可能性較大。

處理情形：

(1)當日事件發生後，衛生管理人員已徹底檢視整個供餐過程，確認每個項目皆符合衛生標準。

(2)請送餐人員多巡視周邊環境，每週五進行地面清潔。

(3)配膳人員在配膳時也再加強目視檢查，確認菜餚沒有其他物質殘留。

(4)針對食材前處理、烹調及配膳各環節作業加以檢討及改善，確保供餐衛生及品質。

4、113年10月7日801班餐碗裡有鐵絲(新北)。

新北回覆：

同學於餐碗內地瓜薯條上發現鐵絲異物，因該異物特徵不易凹折、直徑約1毫米，異物表面潔淨，無油漬判斷其可能未經烹調，立即比對廠區確認未用類似特徵之金屬廚具，詢問供應商也確認未使用類似用具，並比對當日盛裝餐點用的器皿判斷異物可能為「地瓜薯條瀝油網」，研判該狀況可能為瀝油網有破損，人員配膳時未留意更換，導致異物不慎夾雜，但由於異表面潔淨且截切面較平整，因此仍不排除可能為開蓋後不慎落入，廠內已同步進行人員再教育訓練，造成用餐困擾，深感抱歉。

處理情形：

(1)要求所有作業區同仁落實標準作業流程，並隨時留意異物剔除作業。

(2)要求送餐人員隨時留意餐桶及湯蓋表面潔淨度，並落實擦拭作業。

(3)同步要求供應商加強原物料品質並提高清潔頻率。

5、113年11月28日707班菇炒白花椰有飛蟲(愛欣)。

愛欣回覆：

經觀察後，此飛蟲翅膀及四肢皆完整，原物料進貨後曾經人工多槽式流水清洗，原物料夾雜可能較低，本廠設有防蟲簾、空氣門以及捕蚊燈，且每月兩次會委由專業廠商進行廠區及車輛之消毒殺菌，另外廠內每日也會進行大掃除。綜合上述，研判此異物為後端進入之可能性較大。

處理情形：

(1)出餐時加強注意餐蓋是否確實蓋好，且避免運送過程中不慎撞擊開

啟，確保供餐品質。

(2)針對各類食材也會再加強檢查及清洗，配膳人員在配膳時也再加強目視檢查，確認菜餚沒有其他物質殘留。

6、113年12月11日803班餐碗內發現青菜有菜蟲(新北)。

新北回覆：

兩件異物發生原因可能為蔬菜「有機蘿蔓萵苣」菜葉包覆住菜蟲，烹煮過程蔬菜菜葉萎縮致使菜蟲包覆在葉片內，該情形可能是由於該品種菜葉面積較大，導致收割或前處理人員較難發現並剔除，詢問供應商得知有機蔬菜生產過程嚴格按照有機生產規程，生產到加工禁止使用化學合成農藥、化肥、激素，及轉基因生物及其產物，遵循自然規律和生態學原理，加上近日產地溫度變化劇烈，導致菜蟲出現頻繁，已與供應商反應並要求加強異物排除，造成師生用餐困擾本公司深感抱歉。

處理情形：

(1)請蔬菜供應廠商加強蔬菜清洗頻率並控管供應之食材清潔度與品質。

(2)衛管人員落實驗收作業，若品質不符，當下立即辦理退貨。

(3)要求現場前處理、烹調、配膳作業區人員加強異物挑揀剔除。

七、討論事項：

上述6案缺失案是否記點？

(一)第1案(愛欣)：

投票結果：

記點0點：11票，1點：0票。

決議：計0點。

(二)第2案(愛欣)：

投票結果：

記點0點：2票，1點：7票，2點：0票，3點：0票。

決議：記1點。

(三)第3案(愛欣)：

投票結果：

記點1點：6票，2點：3票，3點：0票，4點：0票，5點：0票。

決議：記1點。

(四)第4案(新北)：

投票結果：

記點0點：2票，1點：6票，2點：1票，3點：0票，4點：0票，5點：1票。

決議：記1點。

(五)第5案(愛欣)：

投票結果：

記點0點：6票，1點：4票，2點：0票，3點：0票，4點：0票，

5 點：0 票。

決議：記 0 點。

(六)第 6 案(新北)：

投票結果：

記點 0 點：0 票，1 點：5 票，2 點：4 票，3 點：0 票，4 點：0 票，
5 點：0 票。

決議：記 1 點。

以上 6 案，廠商愛欣、新北各計 2 點。

貳、臨時動議：無

參、散會(13 時 15 分)。

臺北市立北投國民中學 113-1 期末午餐供應委員會 出席簽到單

開會日期：113 年 12 月 18 日【三】中午 12：30

開會地點：三樓大會議室

議 題：本學期午餐業務供應報告

會議記錄：洪月燕

席人員性別統計：男 6 人，女 9 人

出席單位			簽 到 欄	出席單位			簽 到 欄
校 長	陳澤民	男	陳澤民	八年級級導師	何明時	男	何明時
教務主任	楊瑞濱	男	楊瑞濱	九年級級導師	陳靜芳	女	陳靜芳
學務主任	陳又華	女	請假	家長會代表	王月雲	女	趙永華
總務主任	方素娥	女		家長會代表	呂逸芳	女	呂逸芳
會計主任	謝嘉玲	女		家長會代表	柯秀香	女	柯秀香
教師會會長	袁金玉	女	袁金玉	學生代表	904 賴翊欣	女	賴翊欣
家長會會長	林國榮	男	林國榮	學生代表	806 張祈恩	男	張祈恩
事務組長	趙國好	女	請假	學生代表	701 呂采恩	女	呂采恩
衛生組長	林子玲	女	林子玲	廠商代表	愛欣		蘇沛恩
七年級級導師	高志輝	男		廠商代表	新北		陳永興代