

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

一、開會時間：113 年 6 月 07 日（星期五）上午 08：00

二、開會地點：2F 校史室

三、主席：蔡校長素惠

四、與會人員：詳見簽到表

五、會議紀錄：

（一）3/26 統鮮及榮彬午餐抽樣送驗結果皆正常。

（二）3/28 及 5/02 統鮮及榮彬的訪廠報告。

（三）本學期午餐滿意度調查結果：在午餐菜單內容、主食品質、提供份量、主及副菜品質、湯的品質、牛奶的品質、送餐人員的服務、餐具的衛生和整體滿意度這九個項度上，滿意及很滿意度皆大於 60%。

（四）提案討論：討論學校午餐供應廠商-統鮮及榮彬違規記點、缺失事宜

1. 異常情形一覽表

日期	班級	廠商	菜色	異常情形	建議 記點 點數	決議 記點 點數
04/23	108	榮彬	小松菜	菜葉發黃(其他缺失)	0-5	0
04/30	208	統鮮	雞肉花椰	發現菜蟲(生物性)	0-1	0
05/03	603	榮彬	鵝白菜	發現蝸牛(殼)(生物性)	1-3	1
05/13	306	統鮮	青醬雞肉	吃到白色細絲異物(生物性)	0-1	0
05/27	行政	統鮮	空心菜	吃到塑膠片異物(物理性)	1-5	2
05/28	107	統鮮	乳品鮮奶	鮮奶有顆粒狀及異味(其他缺失)	0-5	0
05/30	全校素食	統鮮	芋頭糕	素食餐中的芋頭糕有蝦米(其他缺失)	0-5	3
06/06	306	榮彬	油飯	吃一半發現頭髮(物理性)	0-5	0

2. 午餐供應廠商對異常情形回應之處理方式：

（1）榮彬 113/04/23：加強驗收與挑除狀況不佳之菜葉，烹煮前使用冰水清洗。為避免悶住延長加熱，加強翻攪蔬菜散出熱氣。

（2）統鮮 113/04/30：要求供應商檢討製程方式，避免菜蟲夾帶；要求前處理人員加強清洗與挑揀。

（3）榮彬 113/05/03：向上游廠商反映並建議加強清洗；加強內部員工驗

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

收、前處理、烹調時注意去除異物。

- (4) 統鮮 113/05/13：使用顯微鏡觀看後，發現異物類似植物纖維狀，經燃燒後產生草木燃燒的氣味及草木灰燼，推測為植物纖維，根據當日菜餚，研判為蘿勒雞肉中廠商自製青醬，之中殘餘九層塔纖維。
- (5) 統鮮 113/05/27：廠區內所使用的容器、包裝皆未發現與該異物(圓形塑膠片)一致的材質，研判為空心菜夾帶的。已要求供應商檢討改進，並要求內部前處理人員加強清洗挑揀。
- (6) 統鮮 113/05/28：提出檢驗報告，皆正常。
- (7) 統鮮 113/05/30：由於素食菜色受限食材種類較少，為增加變化性會使用當天部分食材來加菜，當日疏忽使用到葷食芋頭糕。要求現場人員選擇加菜時應確實了解食材，並由主管監督是否符合要求。
◎要求廠商確實釐清疏失原因以及提出改善流程，進行第二次回覆，並將於下一次午餐委員會與委員們報告。
- (8) 榮彬 113/06/06：分析可能為洗米時落入，或打餐、取餐時由外部落入，會要求處理人員加強異物挑除。

3. 記點：

- (1) 統鮮共記 5 點，每點罰款新臺幣 2,000 元，共計新臺幣 10,000 元。
- (2) 榮彬共計 1 點，每點罰款新臺幣 2,000 元，共計新臺幣 2,000 元。
- (3) 廠商若無異議，於收文 7 天內至出納組繳納罰款。

(五) 臨時動議：無。

六、散會

會議結束時間：113年06月07日 上午09：20。