

# 臺北市立忠孝國中

## 112學年度第2次午餐供應委員會會議

衛生組報告人：簡進文

開會時間：Sept.21.2023

# 本次會議討論事項

- ▶ 一、主席致詞。
- ▶ 二、業務報告：八、九月供餐、檢驗報告、異物處理與滿意度調查。
- ▶ 三、提案討論：**10月菜單審核**
- ▶ 四、臨時動議：

# 一、112學年度團膳

- ▶ 一、奇數月：榮彬公司提供午餐(八月底合併至九月份)。
- ▶ 二、偶數月：宮保王公司提供午餐。

4菜1湯、月水果2次、月鮮奶2次，乳糖不耐學生200ml痘或米漿替代。

學校午餐使用三章-Q水果與雜糧、生鮮水產品與驗證豆或米漿芝供應次數。

油炸加工類一周不超過兩次，儘量不使用肉類半成品，每日要有兩種以上蔬菜。

# 二、業務報告

## ▶ 一、供應商

▶ 1、8、9月供應商：榮彬公司

▶ 2、10月：宮保王

## ▶ 二、突發狀況

▶ 1、檢驗報告。

▶ 2、異物處理。

## ▶ 三、反應回饋

▶ 滿意度：備餐、當天反應與隔天調整。

▶ 回饋表：



# 二、-1 檢驗報告



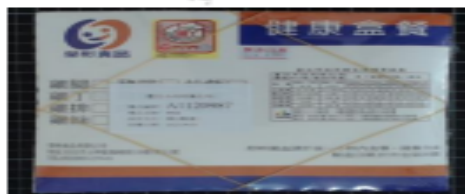
## 臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：榮彬食品有限公司  
報告發行日期：2023年09月13日  
發文字號：北市衛檢字第1123140322號  
收樣日期：2023年09月01日 11時17分  
檢驗日期：2023年09月01日  
申請單編號：A112A00814  
樣品編號：A1120987  
樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常		
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)	
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHW0029.00)(自112年1月1日生效)	

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類藥物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市政府衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲

# 臺北市政府衛生局

# 二、-2禁用液體蛋聲明書1



## 榮彬食品有限公司 聲明書

依臺北市政府教育局來函（北市教體字第1123084049號）自112年9月20日（星期三）起全面禁用加工液蛋產品，本公司即日起配合辦理，並加強上游廠商貨源管理，請貴校師生安心食用本公司產品。

本公司目前供餐營運皆屬正常且產品皆有經過HACCP流程管控，並將產品定期委託檢驗機構進行檢驗，確保產品的安全無慮，特此聲明。



榮彬食品有限公司  
負責人：劉蕙嬋

中華民國 112 年 9 月 20 日

# 二、-2禁用液體蛋聲明書2



宮保王食品有限公司

TEL:02-26519947 FAX:02-26522965 115 臺北市南港區南港路三段149巷49弄14號

## 聲 明 書

因應臺北市政府教育局 函(發文字號:北市教體字第1123084049 號),為維護校園食品安全,本市高中以下學校午餐,自 112 年 9 月 20 日(星期三)起全面禁用加工液蛋產品。

本公司依規定配合辦理,暫停供應蛋料理相關菜色。承蒙貴校支持,公司也將秉持提供安全餐食與最佳服務,敬請貴校安心食用。

特此聲明

宮保王食品有限公司



中 華 民 國 112 年 9 月 21 日

## 二、-2 異物處理



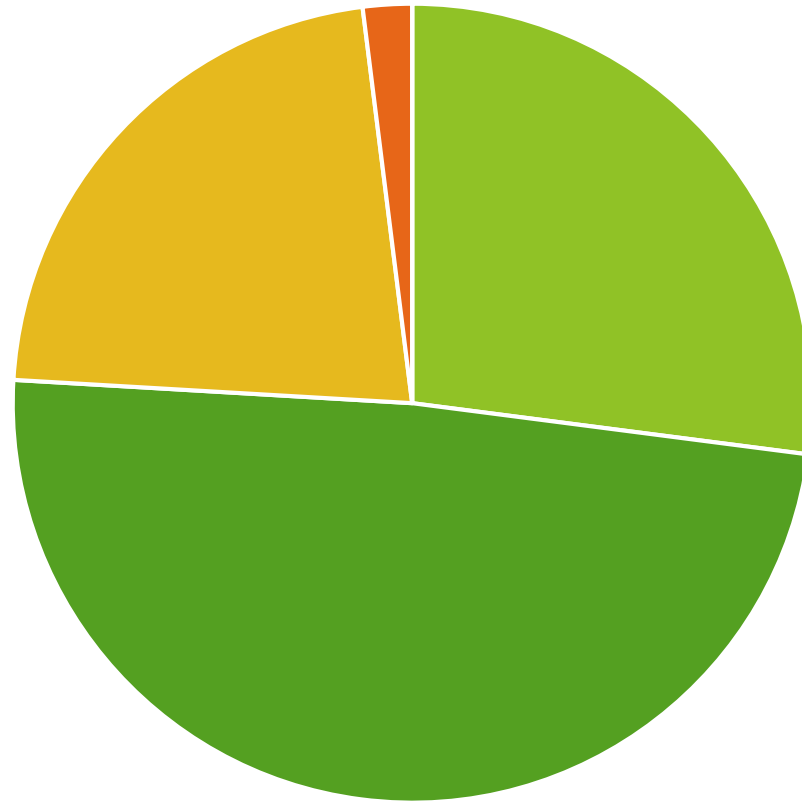


# 二、-2 異物處理

台北市忠孝國中 112-1 學年第一學期午餐供應異常反應/回覆通報表			
發生時間	112 年 09 月 11 日	通報班(單位)	80633
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間內送達 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input checked="" type="checkbox"/> 異物 <input type="checkbox"/> 其他		
問題陳述 及 佐證資料			
	9/11 日:湯裡疑似蚊蟲一菜彬團膳 大小:長*寬 0.8*0.2cm		照片通知菜彬廠商人員小文先生。
處理情形	交 9 月份午餐供應委員會討論		
通報人(班導師代表):	衛生組長	事務組長	校長
	 0911 71640	 0911 71640	
廠商: 菜彬公司 	學務主任 	總務主任 	
午餐委員會後續處理 經 112 年 9 月 21 日 餐供應委員會討論,本次事件處理如下: <input type="checkbox"/> 不予記點 <input type="checkbox"/> 記點 _____ <input type="checkbox"/> 其他: _____			
註:供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年,並列入承商履約成效管考。			

# 三、-1 午餐整體滿意度

銷售



■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 可接受 ■ 不滿意 ■ 很不滿意



## 三、提案討論

### ▶ 10月份宮保王廠商菜單



# 三、討論事項10月菜單 2/4頁

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	附品	主食/份	主餐肉/份	油類/份	蔬菜/份	熱量/大卡
10	二	雙 ~ 下 ~ 運 ~ 假											
11	三	有機白米飯 有機白米(蒸)	梅菜燉肉 豬肉, 筍, 梅菜(燉)	★▲炸雞塊*3 雞塊(炸)	蛋酥高麗菜 高麗菜, 胡蘿蔔, 木耳, 雞蛋(炒)	有機蔬菜	大滷湯 豆腐, 竹筍, 木耳, 胡蘿蔔(煮)	鮮奶	6.5	2.5	2.8	2.0	819
12	四	和風炒烏龍 麵條, 蔬菜(炒)	生鮮橙汁魚排*1 魚肉(燒) 魚肉(蒸)	白菜肉絲 豬肉, 白菜, 蔬菜(炒)	滷味海帶 海帶, 豆干(滷)	有機蔬菜	紅豆紫米 紅豆, 紫米(煮)		6.8	2.5	2.7	2.0	835
13	五	蕎麥飯 白米, 蕎麥(蒸)	乾燒雞肉 雞肉, 馬鈴薯, 甜椒(燒)	肉燥豆腐 豆腐, 豬絞肉(燒)	蔬炒玉米 玉米, 胡蘿蔔, 蔬菜(炒)	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜, 豬肉, 蔬菜(煮)	水果	6.7	2.5	2.5	2.0	819
16	一	小米飯 白米, 小米(蒸)	沙茶豬柳 豬肉, 洋蔥, 蔬菜(炒)	菇菇燉雞 雞肉, 鮮菇, 蔬菜(燉)	清炒筍絲 筍絲, 蔬菜(炒)	綠色蔬菜	番茄洋芋湯 番茄, 洋芋, 蔬菜(煮)	TAP豆奶	6.5	2.5	2.5	2.0	805
17	二	香Q白飯 白米(蒸)	▲蒲燒魚*1 魚肉(蒸)	番茄豆腐炒蛋 豆腐, 雞蛋, 番茄(炒)	白菜滷 白菜, 胡蘿蔔, 木耳(滷)	綠色蔬菜	枸杞雞湯 蔬菜, 雞肉, 枸杞(煮)	水果	6.5	2.5	2.5	2.0	805
18	三	有機白米飯 有機白米(蒸)	照燒豬肉 豬肉, 蔬菜(燒)	豆芽雞絲 豆芽, 雞肉絲, 蔬菜(炒)	毛豆干丁 豆干丁, 毛豆, 蔬菜(炒)	有機蔬菜	珍菇蔬菜湯 蔬菜, 珍菇(煮)		6.5	2.6	2.5	2.2	818
19	四	香鬆飯	回鍋肉片	日式蒸蛋	寬粉蔬菜	有機蔬菜	黑糖地瓜		6.8	2.5	2.5	2.0	826

# 三、討論事項10月菜單 3/4頁

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	附品	蛋/份	肉/份	海帶/份	蔬菜/份	熱量/大卡
20	五	<b>糙米飯</b> 白米.糙米(蒸)	<b>竹筍炒肉絲</b> 豬肉.竹筍.蔬菜(炒)	<b>▲蜜汁雞</b> 雞肉.地瓜薯條(炸-燒)	<b>彩繪敏豆</b> 敏豆.蔬菜(炒)	有機蔬菜	<b>白菜肉片湯</b> 白菜.豬肉.蔬菜(煮)	水果	6.5	2.5	2.8	2.0	819
23	一	<b>紅藜飯</b> 白米.紅藜(蒸)	<b>泡菜肉片(不辣)</b> 豬肉.大白菜.洋蔥(炒)	<b>▲可樂餅*1</b> 可樂餅(烤)	<b>翠炒黃芽</b> 黃豆芽.蔬菜(炒)	綠色蔬菜	<b>綜合仙草</b> 仙草.綜合豆(煮)		6.8	2.5	2.5	2.0	826
24	二	<b>香Q白飯</b> 白米(蒸)	<b>咖哩雞</b> 雞肉.馬鈴薯.紅蘿蔔(燉)	<b>壽喜燒肉片</b> 豬肉.洋蔥.蔬菜(燒)	<b>燴鮮瓜</b> 鮮瓜.蔬菜(燴)	綠色蔬菜	<b>味噌豆腐湯</b> 豆腐.洋蔥.蔬菜.味噌(煮)	水果	6.6	2.6	2.5	2.0	820
25	三	<b>有機白米飯</b> 有機白米(蒸)	<b>五香滷肉</b> 豬肉.蔬菜(滷)	<b>洋蔥炒蛋</b> 雞蛋.洋蔥.蔬菜(炒)	<b>海帶干絲</b> 海帶.豆干絲.胡蘿蔔(炒)	有機蔬菜	<b>香菇筍湯</b> 竹筍.香菇.蔬菜(煮)	鮮奶	6.5	2.6	2.5	2.0	813
26	四	<b>豆菜拌麵</b> 麵條.豆芽菜(煮)	<b>★炸雞排*1</b> 雞排(炸)	<b>古早肉燥</b> 豬肉.干丁.蔬菜(滷)	<b>鍋燒白菜</b> 白菜.胡蘿蔔.木耳(燒)	有機蔬菜	<b>肉骨茶湯</b> 豬肉.馬鈴薯.蔬菜(煮)		6.5	2.6	3.0	2.0	835
27	五	<b>薏仁飯</b> 白米.薏仁(蒸)	<b>茄汁洋芋雞</b> 雞肉.洋芋.番茄.蔬菜(炒)	<b>▲海苔粉花枝丸*2</b> 花枝丸.海苔粉(燒)	<b>蒜香玉米</b> 玉米.蔬菜.蒜(炒)	有機蔬菜	<b>什錦肉絲湯</b> 蔬菜.金針.豬肉(煮)	水果	6.7	2.5	2.5	2.0	819
30	一	<b>香Q白飯</b> 白米(蒸)	<b>白醬南瓜雞</b> 雞肉.南瓜.玉米(炒)	<b>豬肉小炒</b> 豬肉.豆干.蔬菜(炒)	<b>鮮炒竹筍</b> 竹筍.蔬菜(炒)	綠色蔬菜	<b>綠豆湯</b> 綠豆(煮)		6.8	2.5	2.5	2.0	826

# 三、討論事項10月菜單 4/4頁

31	二	香Q白飯	▲麥香雞*1	打拋肉醬	腐皮白菜	綠色蔬菜	時瓜雞湯	水果	6.5	2.6	2.7	2.0	822
		白米(蒸)	雞肉(烤)	豬肉.洋蔥.番茄.九層塔(炒)	白菜.腐皮.木耳(炒)		時瓜.蔬菜.雞肉(煮)						

※ 備註：本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。全面採用優良認證食材，使用非基改玉米及豆製品，若想了解更多詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看。

		主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		其他分析(次/月)	
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲調理食品	▲加工食品		★油炸品	✓甜湯
						魚肉類	其他		
0次	2次	10次	8次	18次	2次	4次	2次	4次	5次



# 五、提案討論

## ▶ 廠商午餐供應異常計點項目

1. 一般生物性異物，計1~3點。

蚊子、蛾虫內、小蟲蝸牛

2. 一般物理性異物，計1~5點。

塑膠、紙片、樹枝、雜草、頭髮

金屬與玻璃 計5~8點 情節更甚者 通報衛生局

3. 病媒生物性異物( 蟑與蠅) ，計5點。

情節嚴重(3次/3個月) 通報衛生局。

# 五、提案討論

## 備註

- 一、契約期間，午餐供應出現異物及一般違約記點總數達 20 點（學校自訂），得暫停供餐 1 週；記點總數達 50 點（學校自訂），得終止契約。惟病媒性生物異物及衛生安全重大違失記點總數達 10 點，得暫停供餐 1 週；記點總數達 20 點，得終止契約。
- 二、情節嚴重者得由學校午餐供應委員會討論決議後立即停餐，俟廠商改善完畢並經委員會確認後始得恢復供餐。
- 三、以上違規事項如有認定之疑義，應經學校午餐供應委員會討論確認。
- 四、各校午餐供應廠商年度違失記點紀錄，應確實列入次年度辦理午餐採購評選參考重要依據。
- 五、對因過失達終止契約之午餐供應廠商，由學校依政府採購法第 101 條第 8 款、第 102 條及第 103 條規定公告並停權。
- 六、其他供餐違規事件，由各校自行參照訂定罰則。
- 七、每點罰扣新臺幣 2,000 元以上（依學校供餐量及交通運送情形，由學校午餐供應委員會討論議訂），罰扣金額並不免除供應廠商改善義務及累計達一定點數後停餐、終止契約之責任。

# 六、臨時動議

Thanks for you listening ◦

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the right side of the slide, creating a modern, layered effect. The rest of the slide is a plain white background.