



111學年度下學期  
第2次午餐供應委員會會議

台北市忠孝國中午餐供應委員會  
**112.04.25**



# 本次會議討論事項

一

- 主席致詞

二

- 業務報告：4月供餐、檢驗報告、滿意度調查、異物處理

三

- 討論：112年5月菜單討論

四

- 臨時動議：

## 二、業務報告

### A 供應商

- 3月供應商: 宮保王
- 4月供應商: 榮彬

### B 特殊狀況

- 檢驗報告
- 異務處理

### C 滿意度回饋

- 依據統計資料

### D 文字回饋

- 依據統計回饋表

# B-1檢驗報告<sup>a</sup>



## 臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：宮保王食品有限公司

報告發行日期：2023年03月20日

發文字號：北市衛檢字第1123102570號

收樣日期：2023年03月09日 12時07分

檢驗日期：2023年03月09日

申請單編號：A112A00224

樣品編號：A1120278

樣品名稱：午餐餐盒

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進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



# B-1檢驗報告<sup>b</sup>



## 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04月13日  
發文字號：北市衛檢字第1123108108號  
收樣日期：2023年04月06日 11時36分  
檢驗日期：2023年04月06日  
申請單編號：A112A00319  
樣品編號：A1120390  
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)(MOHFM0029.00)(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說明。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



## B-2 桶餐異物<sub>1</sub>



# 異物處理2

台北市忠孝國中 111-1 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 04 月 13 日		通報班(單位)	905
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間內送達 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input checked="" type="checkbox"/> 異物		<input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input type="checkbox"/> 其他	
問題陳述 及 佐證資料				
				
	04/13 日:玉米濃湯一小蟲		大小:長*寬 04*0.1cm	
處理情形	交 4 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	
				
廠商: 	學務主任	總務主任		
				
午餐委員會後續處理 經 112 年 4 月 25 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。

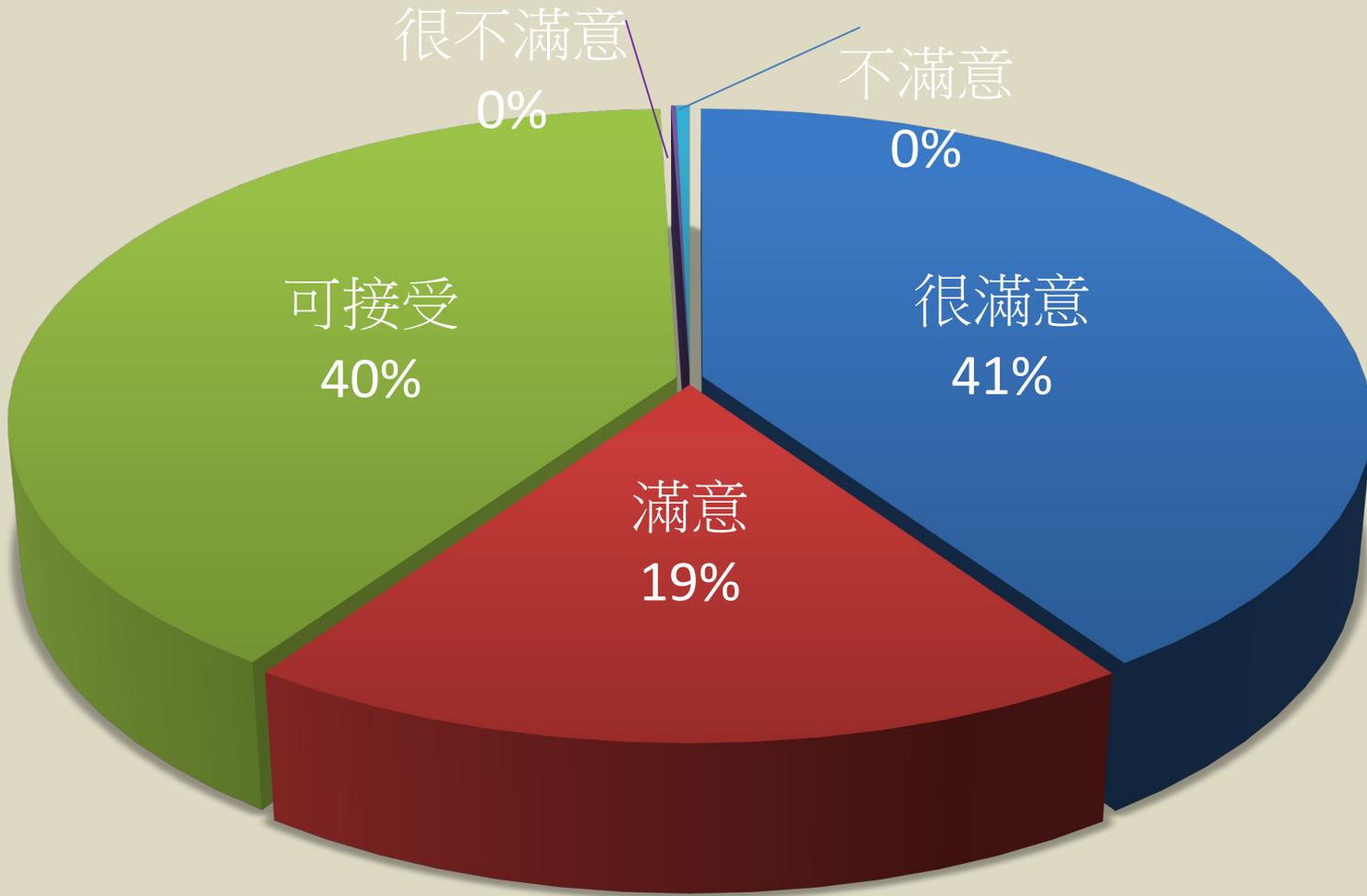
## C.滿意度



4月供餐滿意度

# 4月榮彬

調查數4523人次



■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 可接受 ■ 不滿意 ■ 很不滿意

# D. 4月 (榮彬) 學生文字回饋表

班級	反應事項	備註
704	沒有蛋	
706	不要放蒜頭！ 湯的種類可以多一點。	

# 菜單變更通知

To：忠孝國中

112/4/27(四)因國產蛋源依舊不足，**滷蛋**無法供應，故須更改菜單：

**滷蛋**更改為**螞蟻上樹**。

造成學校不便之處，本公司深感抱歉，懇請見諒。

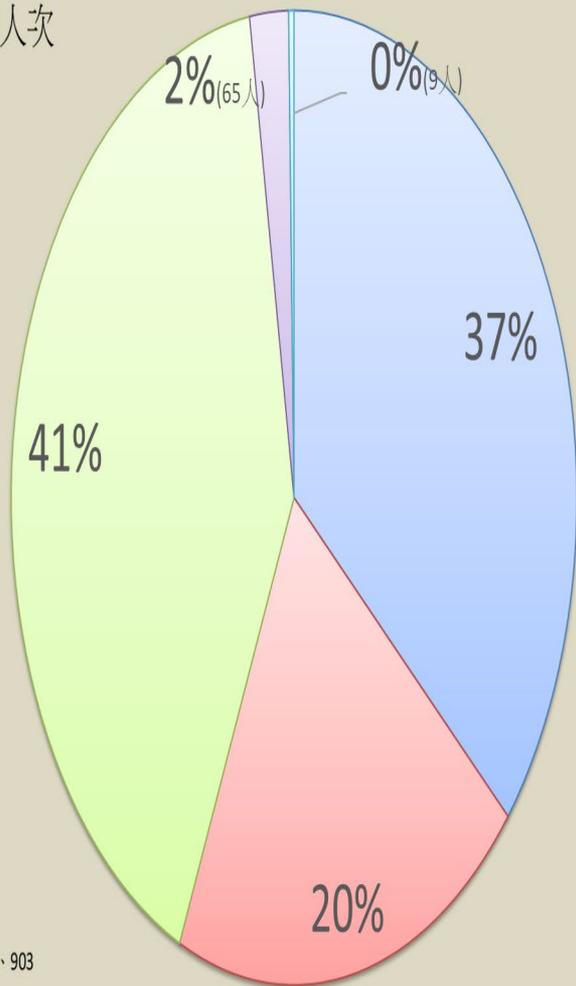


2023/4/17

# 滿意度調查表比較(3、4月)

## 3月宮保王滿意度

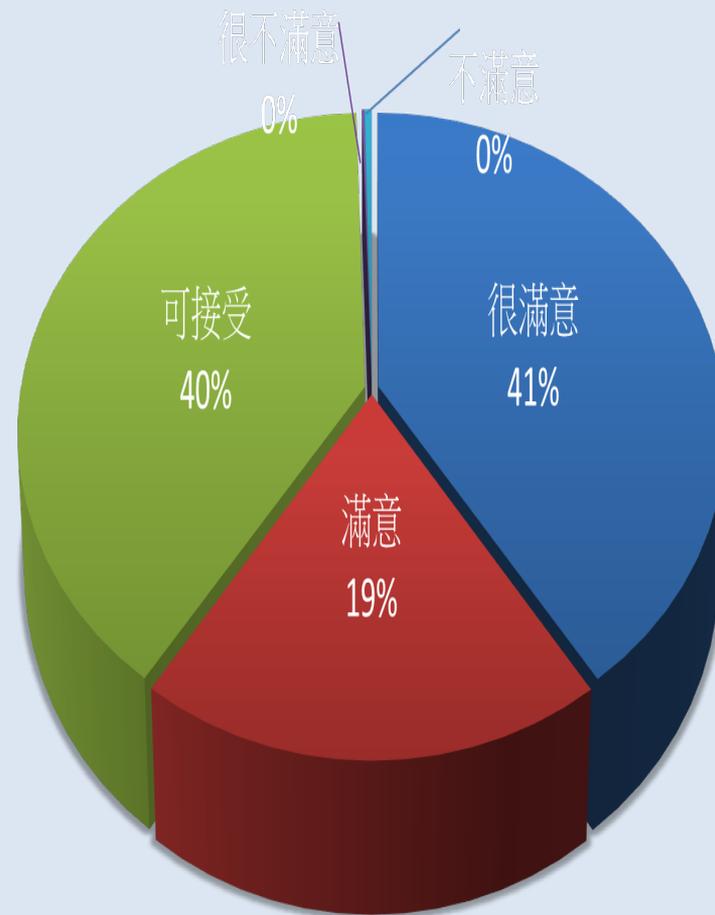
調查人數:2936人次



很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意

## 4月榮彬

調查數4523人次

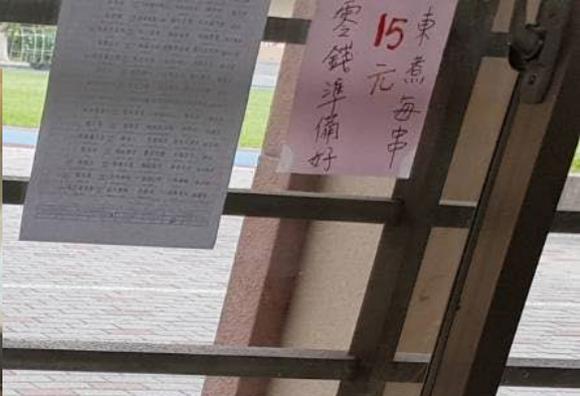


很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意

# 4/19日學校午餐餐盒送驗

餐盒送衛生局檢驗科

結果會用公文回報





# 三.討論

## A. 菜單審查

### 5月宮保王

# 審菜單原則

1. 甜品供應頻率 1 週不超過 1 次
2. 油炸 1 週不超過 2 次。
3. 魚、肉類半成品不得超過 2 份/週
4. 供餐時間：提早逾時送達，每早遲10分鐘計1點。

# 112年5月份-1



**宮保王 歡樂世界**  
King Pao Bowl  
Tel: 02-26519947  
地址: 台北市南港路三段149巷49弄12號

## 台北市忠孝國中112年5月菜單



行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號: 109 營業額: 100萬

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	水果	備註
1	一	薏仁飯 <small>白米、薏仁(蒸)</small>	三杯雞 <small>雞肉、米血糕、九層塔(炒)</small>	豆干肉絲 <small>豬肉、豆干、豆芽菜(炒)</small>	白菜滷 <small>白菜、木耳、胡蘿蔔(滷)</small>	綠色蔬菜	山藥肉片湯 <small>馬鈴薯、山藥、豬肉、枸杞(煮)</small>		63 23 24 20 801
2	二	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	奶香咖哩豬 <small>豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔(燉)</small>	★鹽酥雞肉*3 <small>雞肉(炸)</small>	芹菜海帶絲 <small>海帶絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)</small>	綠色蔬菜	蔬菜豆腐湯 <small>豆腐、蔬菜(煮)</small>	水果	67 23 23 20 819
3	三	有機白米飯 <small>有機白米(蒸)</small>	冬瓜燉肉角 <small>豬肉、冬瓜、胡蘿蔔(燉)</small>	魚丸關東煮 <small>虱目魚丸、油豆腐、黑輪、米血糕(燒)</small>	毛豆玉米 <small>玉米、毛豆(炒)</small>	有機蔬菜	田園番茄湯 <small>番茄、馬鈴薯、胡蘿蔔、洋葱(煮)</small>		63 23 23 21 799
4	四	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	▲烤麥香雞*1 <small>麥香雞(烤)</small>	打拋豬肉末 <small>豬肉、洋葱、番茄、九層塔(炒)</small>	木耳高麗菜 <small>高麗菜、胡蘿蔔、木耳(炒)</small>	有機蔬菜	珍珠醇奶 <small>珍珠、奶粉、茶包(煮)</small>		63 24 23 20 798
南洋									
5	五	古早味米粉 <small>米粉、蔬菜(炒)</small>	蒜泥肉片 <small>豬肉、蒜、高麗菜(炒)</small>	翅小腿*1 <small>翅小腿(滷)</small>	蔬炒豆腐 <small>豆腐、雲耳、玉米筍(炒)</small>	有機蔬菜	竹筍肉絲湯 <small>竹筍、肉絲(煮)</small>	水果	64 23 23 20 803
8	一	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	五香滷肉塊 <small>豬肉、蔬菜(滷)</small>	香料嫩雞 <small>雞肉、南瓜、洋葱、香料(炒)</small>	芝麻菜豆 <small>菜豆、彩椒、芝麻(炒)</small>	綠色蔬菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁(煮)</small>		67 24 23 20 812
9	二	燕麥飯 <small>白米、燕麥米(蒸)</small>	★炸豬排 <small>豬排(炸)</small>	雞茸鮮蔬燴蛋 <small>雞蛋、雞絞肉、玉米、毛豆(炒)</small>	清炒白菜 <small>大白菜、紅蘿蔔、木耳(炒)</small>	綠色蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐、洋葱、味噌(煮)</small>	水果	64 24 23 20 806



# 112年5月份-2

10	三	有機白米飯	乾炒雞丁	蔥爆肉絲	海帶滷味	有機蔬菜	南瓜蔬菜湯	鮮奶	0.3	2.3	2.4	2.0	001
		有機白米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.甜椒.花生(炒)	豬肉.洋蔥(炒)	海帶.油豆腐(滷)		南瓜.胡蘿蔔(煮)						
11	四	豆菜拌麵	蒲燒魚*1	干丁肉燥	鮮菇筍片	有機蔬菜	冬瓜雞湯		0.3	2.3	2.3	2.0	002
古早味		麵條.豆芽菜(煮)	魚肉(蒸)	豬肉.豆干(炒)	鮮筍.菇.胡蘿蔔(炒)		冬瓜.雞肉(煮)						
12	五	香Q白飯	沙茶肉片	小瓜炒雞	胡蘿蔔花椰	有機蔬菜	大滷湯	水果	0.3	2.3	2.3	2.0	002
		白米(蒸)	豬肉.黃豆芽(炒)	雞肉.小瓜.甜椒(炒)	花椰菜.胡蘿蔔(炒)		豆腐.筍絲.木耳(煮)						
15	一	螺旋義大利麵	★炸虱目魚排*1	番茄肉醬	地瓜薯條*4	綠色蔬菜	玉米濃湯		0.3	2.3	2.3	2.0	002
義式		麵條(煮)	魚排(炸)	豬肉.蔬菜(炒)	地瓜薯條(烤)		玉米.馬鈴薯.雞蛋(煮)						
16	二	香Q白飯	筍香滷肉角	▲烤雞塊*3	家常冬粉	綠色蔬菜	金針肉絲湯	水果	0.4	2.3	2.3	2.1	002
		白米(蒸)	豬肉.筍.梅干菜(滷)	雞塊(烤)	冬粉.高麗菜(炒)		蔬菜.金針.豬肉(煮)						
17	三	有機白米飯	滷排骨*1(帶骨)	洋蔥豆腐	清脆黃瓜	有機蔬菜	番茄蔬菜湯	TAP 豆奶	0.3	2.3	2.3	2.0	002
		有機白米(蒸)	排骨(滷)	豆腐.洋蔥.蔬菜(炒)	黃瓜.胡蘿蔔.木耳(炒)		番茄.高麗菜(煮)						
18	四	蕎麥飯	菇菇燉雞	回鍋肉片	紅燒鮮筍	有機蔬菜	仙草QQ甜湯		0.3	2.3	2.3	2.0	002
		白米.蕎麥(蒸)	雞肉.鮮菇.冬瓜(燉)	豬肉.豆干片.高麗菜(炒)	筍子.胡蘿蔔.木耳(炒)		仙草.豆類.QQ(煮)						
19	五	芝麻飯	沙嗲雞肉	肉絲豆芽	蒜炒玉米	有機蔬菜	洋芋肉骨茶湯	水果	0.3	2.3	2.3	2.0	002
		白米.芝麻(蒸)	雞肉.洋蔥.彩椒(炒)	豬肉.豆芽.蔬菜(炒)	玉米.胡蘿蔔(炒)		豬肉.洋芋.蔬菜(煮)						



# 廠商出現異物紀錄與記點狀況

## 宮保王：

9/21日綜合關東煮白飯：白色異物 → 記1點

11/10日素食區豆干醬瓜：橡皮筋 → 記1點

## 榮彬：

4/13日玉米濃湯一小蟲 → 記1點

# B-2 桶餐異物<sub>1</sub>

04/13日:玉米濃湯一小蟲



大小:長\*寬(04\*0.1cm)

# 異物處理2

台北市忠孝國中 111-1 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 04 月 13 日		通報班(單位)	905
問題類型	<input type="checkbox"/> 未於規定時間內送達 <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input checked="" type="checkbox"/> 異物		<input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input type="checkbox"/> 其他	
問題陳述 及 佐證資料				
				
	04/13 日:玉米濃湯一小蟲		大小:長*寬 04*0.1cm	
處理情形	交 4 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	
				
廠商: 	學務主任	總務主任		
				
午餐委員會後續處理 經 112 年 4 月 25 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。

# 廠商午餐供應異常記點項目

- **一般生物性異物, 記點 1~3點:**
  1. 小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋... 等。
  2. 以日/批為單位。
- **一般物理性異物, 記點 1~5點:**
  1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、頭髮...等
  2. 金屬、玻璃記點 5~8點。
  3. 情節嚴重者, 通報衛生局查處。
- **病媒生物性異物(蟑螂、蒼蠅等), 記點5點:**

情節嚴重(3次/3個月)通報衛生局,  
複查不合格, 終止契約。

# 謝謝聆聽！

## 下次會議5/23日(二)

12:40~13:10

