



111學年度下學期
第3次午餐供應委員會議

台北市忠孝國中午餐供應委員會
112.05.23



本次會議討論事項

一

- 主席致詞

二

- 業務報告：5月供餐、檢驗報告、團膳公司訪廠、異物處理、滿意度調查

三

- 討論：6月菜單討論、後擴續約

四

- 臨時動議：

二、業務報告

A 供應商

- 5月供應商: 宮保王
- 6月供應商: 榮彬

B 特殊狀況

- 檢驗報告、宮保王訪廠
- 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^a



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：宮保王食品有限公司

報告發行日期：2023年05月08日
發文字號：北市衛檢字第1123113866號
收樣日期：2023年05月02日 12時11分
檢驗日期：2023年05月02日
申請單編號：A112A00464
樣品編號：A1120566
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)(MOHWM0029.00)(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-1檢驗報告^b



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05月08日
發文字號：北市衛檢字第1123113872號
收樣日期：2023年05月02日 13時13分
檢驗日期：2023年05月02日
申請單編號：A112A00469
樣品編號：A1120571
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)(MOHWM0029.00)(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

5/19日宮保王訪廠

B-3. 訪廠宮保王(5/19)



訪廠宮保王配膳區

配膳區2

B-2 桶餐異物₁



大小:長*寬(08*0.3cm)

05/12日:胡蘿蔔花椰一小蟲

異物處理2

台北市忠孝國中 111-2 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 05 月 12 日	通報班(單位)	901																													
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																																
			<table border="1"> <tr> <td>香Q白飯</td> <td>五香滷肉塊</td> <td>香酥嫩雞</td> <td>芝麻菜豆</td> <td>綠豆薏仁湯</td> </tr> <tr> <td>高參飯</td> <td>大芥豬排</td> <td>雞茸鮮菇燉蛋</td> <td>清炒白菜</td> <td>味噌豆腐湯</td> </tr> <tr> <td>有機白米飯</td> <td>脆炒雞丁</td> <td>蔥爆肉絲</td> <td>海帶滷味</td> <td>南瓜蔬菜湯</td> </tr> <tr> <td>豆菜拌飯</td> <td>蒜燒魚翅</td> <td>干丁肉燥</td> <td>鮮菇雪片</td> <td>冬瓜雞湯</td> </tr> <tr> <td>香Q白飯</td> <td>沙茶肉片</td> <td>小瓜炒雞</td> <td>胡蘿蔔花椰</td> <td>炒麵湯</td> </tr> <tr> <td>瑪瑙義大利麵</td> <td>豉汁豉汁魚片</td> <td>番茄肉醬</td> <td>地瓜薯條</td> <td>玉米濃湯</td> </tr> </table>	香Q白飯	五香滷肉塊	香酥嫩雞	芝麻菜豆	綠豆薏仁湯	高參飯	大芥豬排	雞茸鮮菇燉蛋	清炒白菜	味噌豆腐湯	有機白米飯	脆炒雞丁	蔥爆肉絲	海帶滷味	南瓜蔬菜湯	豆菜拌飯	蒜燒魚翅	干丁肉燥	鮮菇雪片	冬瓜雞湯	香Q白飯	沙茶肉片	小瓜炒雞	胡蘿蔔花椰	炒麵湯	瑪瑙義大利麵	豉汁豉汁魚片	番茄肉醬	地瓜薯條
香Q白飯	五香滷肉塊	香酥嫩雞	芝麻菜豆	綠豆薏仁湯																												
高參飯	大芥豬排	雞茸鮮菇燉蛋	清炒白菜	味噌豆腐湯																												
有機白米飯	脆炒雞丁	蔥爆肉絲	海帶滷味	南瓜蔬菜湯																												
豆菜拌飯	蒜燒魚翅	干丁肉燥	鮮菇雪片	冬瓜雞湯																												
香Q白飯	沙茶肉片	小瓜炒雞	胡蘿蔔花椰	炒麵湯																												
瑪瑙義大利麵	豉汁豉汁魚片	番茄肉醬	地瓜薯條	玉米濃湯																												
	05/12 日:胡蘿蔔花椰一小蟲	大小: 長*寬 08*0.3cm																														
處理情形	交 5 月份午餐供應委員會討論																															
通報人(班導師代表):	衛生組長 宋秀珠	事務組長 吳美琴	校長																													
廠商: 寶珠王	學務主任 潘櫻英	總務主任 蔡卓娟	郭安																													
午餐委員會後續處理 經 112 年 5 月 23 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:																																

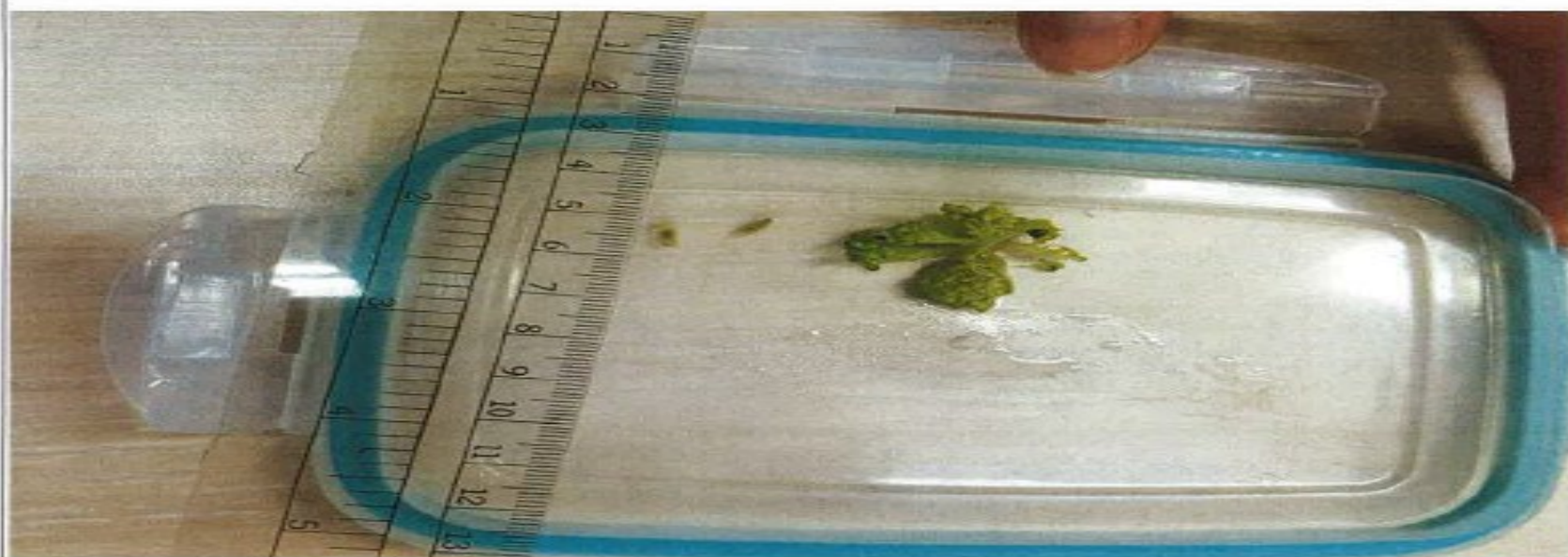
註:供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年,並列入承商履約成效管考。

宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：忠孝國中

時間：112年 5月 12日 班級：

狀況描述：胡蘿蔔花椰菜蟲出現



問題回覆：

由於花椰菜特性為梗分支較多，易使菜蟲夾雜而不易清潔完全，本公司花椰菜的清洗上不同於一般青菜類，不僅增加清洗次數，並且提醒督促要求上游廠商再加強清洗頻率及狀況，廠內也會於烹調前及配膳時更加注意剔除，避免再次發生。

廠商簽核：



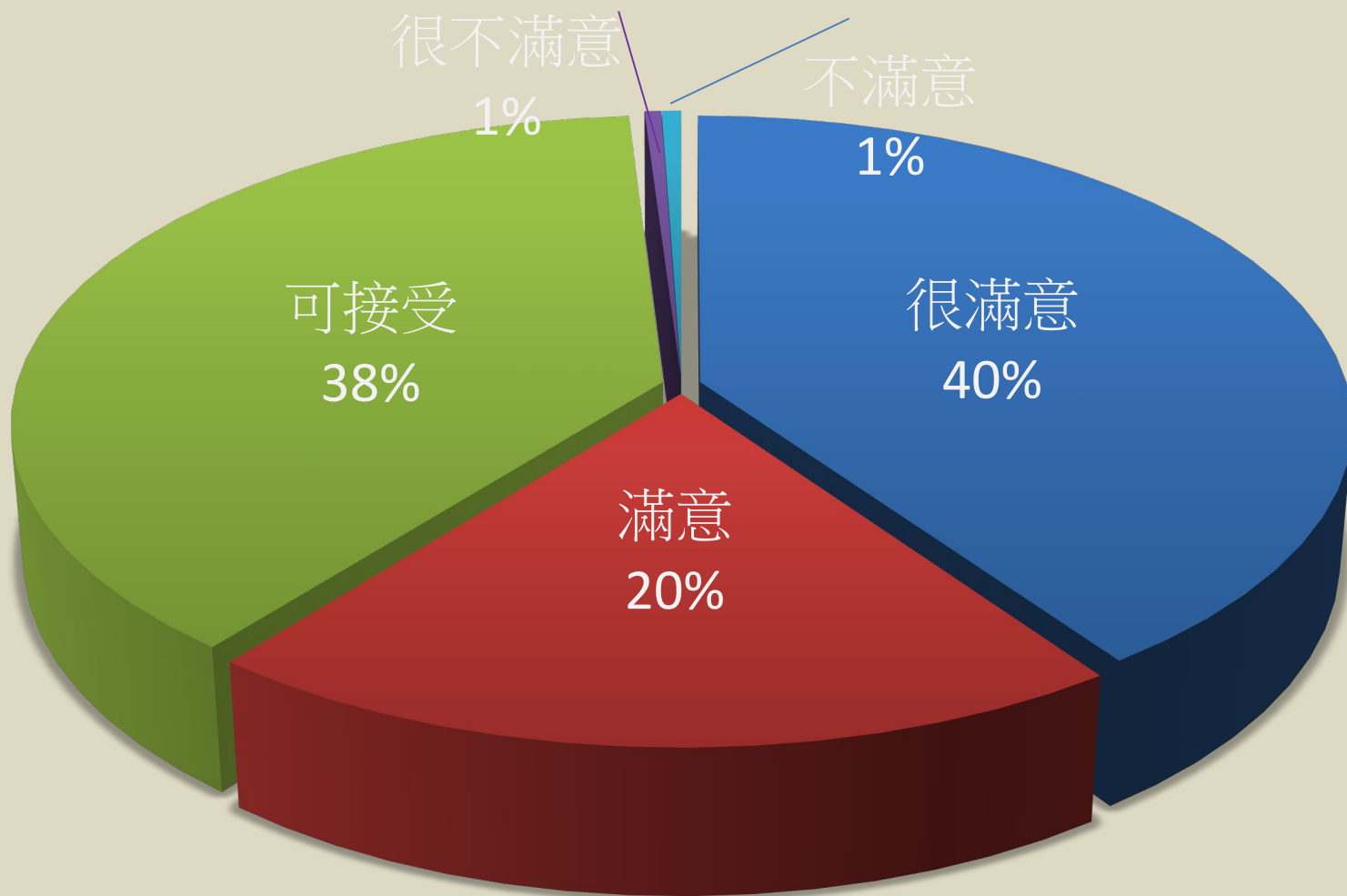
C.滿意度



5月供餐滿意度

5月宮保王

調查數3637人次



■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 可接受 ■ 不滿意 ■ 很不滿意

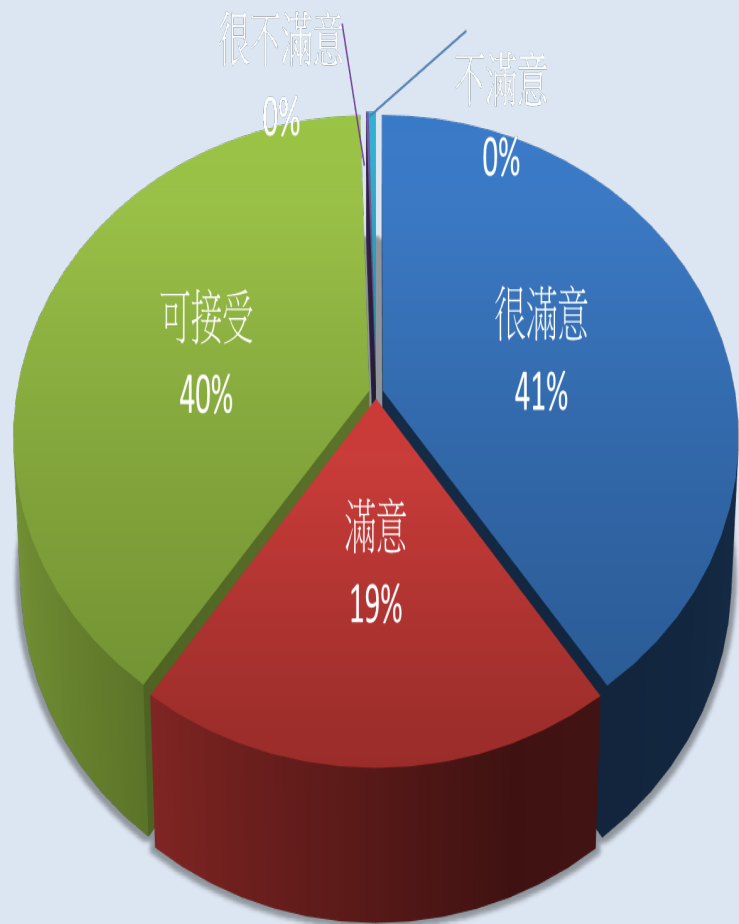
D. 5月 (宮保王) 學生文字回饋表

班級	反應事項	備註
704	5/2蛋太少	上個月反應沒蛋(4/18日有柴魚蒸蛋)
801	特別喜歡菜色:元氣雞湯、咖哩	

滿意度調查表比較(4、5月)

4月榮彬

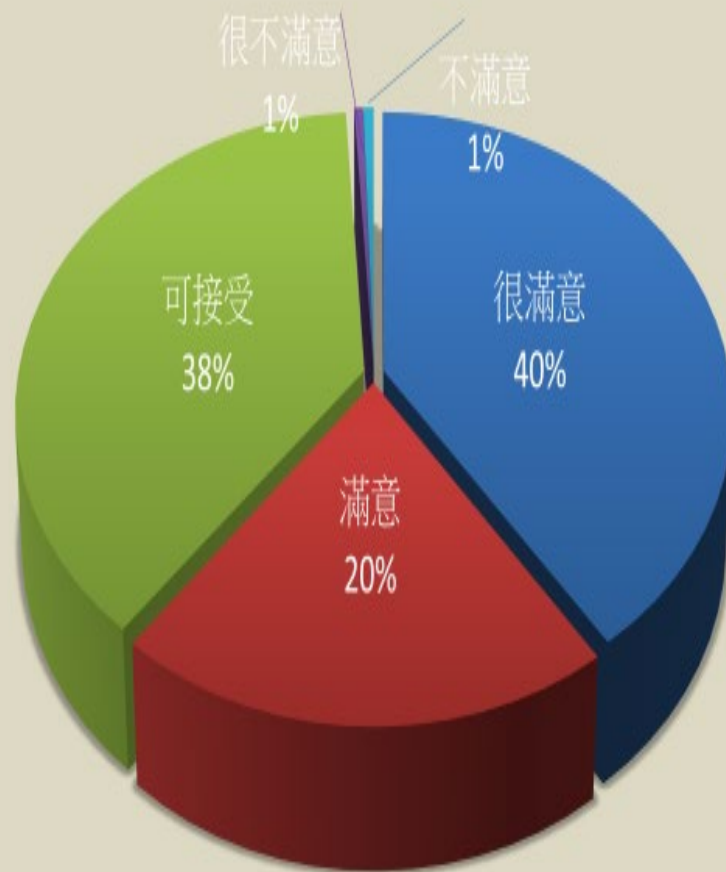
調查數4523人次



■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 可接受 ■ 不滿意 ■ 很不滿意

5月宮保王

調查數3637人次



■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 可接受 ■ 不滿意 ■ 很不滿意



三.討論

A. 菜單審查 6月榮彬

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6月份-1



榮彬食品有限公司
台北市士林區福港街110巷1弄2-1號
電話: (02)2882-2374-6

營養師: 楊清任 (營養師證號 009775號)

榮彬 112年6月菜單 忠孝國中



日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	副品	全數 總量	玉米 量	蔬菜 (g)	油類 (g)	水果 (g)	熱量 (kcal)	
1	四	糙米飯 <small>白米、糙米</small>	沙嗲豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬、沙茶炒</small>	滷二節翅 <small>雞肉(主)、時蔬燴</small>	洋菇花椰 <small>花椰菜(主)、洋菇、時蔬炒</small>	有機青菜	山藥肉片湯 <small>山藥、時蔬、豬肉</small>	66	3	2	2.8	0	963	
2	五	什錦炒飯 <small>白米、豬肉、時蔬</small>	★日式炸豬排 <small>豬肉/炸</small>	●香滷甜不辣片 <small>甜不辣片(主)燴</small>	海山醬關東煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬燴</small>	有機青菜	味噌小魚湯 <small>味噌、飯豆腐、小魚、時蔬</small>	水果	66	2.8	2	2.8	1	908
5	一	芝麻飯 <small>白米、芝麻</small>	日式咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬、咖哩粉燴</small>	△府城蝦卷×1 <small>蝦卷(主)烤</small>	雞絲銀芽 <small>綠豆芽(主)、雞肉、時蔬炒</small>	綠色青菜	玉米肉片湯 <small>豬肉、玉米</small>	水果	65	3	2	2.8	1	916
6	二	白飯 <small>白米</small>	醬燒肉片 <small>豬肉(主)、時蔬燴</small>	川味麻婆豆腐 <small>飯豆腐(主)、時蔬燴</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、時蔬、豬肉炒</small>	綠色青菜	古早味米粉湯 <small>米粉、豬肉</small>		66	3	2	2.8	0	963
7	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	蠔油鮮菇燒雞 <small>雞肉(主)、鮮菇、時蔬燴</small>	鹽酥雞×3 <small>雞肉(主)烤</small>	義式洋芋 <small>馬鈴薯(主)、時蔬炒</small>	有機青菜	珍寶甜湯 <small>全穀雜糧</small>		67	3	1.8	2.8	0	965
8	四	義大利麵 <small>義大利麵</small>	西西里肉醬 <small>豬肉(主)、洋蔥、時蔬炒</small>	香烤雞排×1 <small>雞肉(主)烤</small>	●地瓜薯條×3 <small>薯條(主)烤</small>	有機青菜	玉米濃湯 <small>玉米、時蔬、雞蛋</small>	鮮乳	67	3	1.7	2.8	1	943
9	五	胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small>	筍香焗肉 <small>豬肉(主)、竹筍燴</small>	客家小炒 <small>豆子(主)、豬肉、時蔬炒</small>	開陽白菜 <small>大白菜(主)、香菇、蝦米、時蔬炒</small>	有機青菜	雙色蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、胡蘿蔔、時蔬</small>	水果	65	2.8	2.1	2.8	1	904



112年6月份-2

12	一	地瓜飯 <small>白米、地瓜</small>	醬瓜燒雞 <small>雞肉(主)、醬瓜/燒</small>	叉燒肉×3 <small>豬肉(主)燒</small>	咖哩冬粉 <small>甘藷(主)、冬粉、豬肉、咖哩粉/炒</small>	綠色 青菜	羅宋湯 <small>蕃茄、時蔬、豬肉</small>		6.5	3	2	2.8	0	856
13	二	白飯 <small>白米</small>	香菇肉燥 <small>豬肉(主)、豆子、香菇/燒</small>	香烤里肌豬排×1 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	蒜蓉豆干×3 <small>黑豆干(主)、蒜/滷</small>	綠色 青菜	南瓜濃湯 <small>南瓜、時蔬、雞蛋</small>		6.6	3	1.7	2.8	0	856
14	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	親子雞肉丼 <small>雞肉(主)、時蔬、雞蛋/燒</small>	△香煎鍋貼×1 <small>鍋貼(主)煎</small>	脆炒銀芽 <small>綠豆芽(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	有機 青菜	酸辣湯 <small>板豆腐、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、豬肉</small>	水果	6.5	3	2	2.8	1	916
15	四	胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small>	豉汁豬肉 <small>豬肉(主)、豆豉/燒</small>	鴻喜菇高麗 <small>甘藷(主)、時蔬、鴻喜菇/炒</small>	蕃茄豆腐 <small>板豆腐(主)、蕃茄、時蔬/滷</small>	有機 青菜	地瓜甜湯 <small>地瓜、地瓜圓、芋圓</small>		6.7	3	2	2.8	0	870
16	五	雞肉絲飯 <small>白米、雞肉絲</small>	香菇燒雞 <small>雞肉(主)、香菇、時蔬/燒</small>	△海苔花枝丸×1 <small>花枝丸(主)炸</small>	開陽蒲瓜 <small>蒲瓜(主)、時蔬、金針菇、蝦米/炒</small>	有機 青菜	榨菜肉絲湯 <small>豬肉、時蔬</small>	水果	6.5	2.8	2	2.8	1	901
17	六	五穀飯 <small>白米、五穀米</small>	椰汁咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	△酥烤雙拼 雞塊×1 黃金脆薯×5/烤	肉末玉米 <small>玉米(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	有機 青菜	筍片肉絲湯 <small>竹筍、豬肉</small>		6.7	3	1.7	2.8	0	863
19	一	芝麻飯 <small>白米、芝麻</small>	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬、甜麵醬/炒</small>	★無骨雞排×1 <small>雞排(主)炸</small>	竹筍三絲 <small>竹筍(主)、木耳、胡蘿蔔、豬肉/炒</small>	綠色 青菜	大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>	水果	6.5	3	2	2.8	1	916



112年6月份-3

20	二	白飯 <small>白米</small>	紅燒雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	香滷蘿蔔 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	排骨酥×2 <small>豬肉(主)/炸</small>	綠色 青菜	味噌豆腐湯 <small>傳統豆腐、時蔬、海帶芽、味噌</small>	鮮乳	6.5	3	2	2.8	1	996
21	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	虱目魚條×1 <small>虱目魚(主)(鰹魚水產品)/燒</small>	茄汁肉片 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	白菜滷 <small>大白菜(主)、豬肉、時蔬/滷</small>	有機 青菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small>		6.7	3	2	2.8	0	870
22	四	端午連假												
23	五													
26	一	地瓜飯 <small>白米、地瓜</small>	五香燒肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	△香烤花枝卷×1 <small>花枝卷(主)/炸</small>	韓式炒年糕 <small>大白菜(主)、豬肉、時蔬、年糕/炒</small>	綠色 青菜	蕃茄蔬菜湯 <small>蕃茄、時蔬、豬肉</small>	水果	6.5	2.8	2.1	2.8	1	904
27	二	白飯 <small>白米</small>	三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒</small>	△紅燒獅子頭×1 <small>獅子頭(主)/燒</small>	什錦寬粉 <small>甘藍(主)、寬粉、時蔬、豬肉/炒</small>	綠色 青菜	紅豆紫米湯 <small>紅豆、紫米</small>		6.7	3	2	2.8	0	870
28	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	醬燒大排 <small>豬肉/燒</small>	蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、時蔬、青蔥/燒</small>	毛豆三丁 <small>毛豆(主)、毛豆、玉米、時蔬/炒</small>	有機 青菜	肉骨茶湯 <small>白蘿蔔、豬肉、肉骨茶包</small>	水果	6.7	3	1.8	2.8	1	925
29	四	白油麵 <small>白油麵</small>	台式滷雞翅×1 <small>雞肉(主)/滷</small>	特製炸醬 <small>豬肉(主)、豆干、時蔬/炒</small>	五香滷蛋×1 <small>雞蛋(主)、時蔬/滷</small>	有機 青菜	紫菜蛋花湯 <small>紫菜、雞蛋</small>	TAP 豆漿	6.5	3	1.8	2.8	1	921

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

※本菜單含有海鮮、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品，不適合其過敏體質者食用。

※本菜單時蔬部分為：彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藍、木耳、荷蘭豆、芹菜、西洋芹、洋蔥、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。

主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)		
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●全穀類加工品	△肉類加工品	★油炸品	甜湯
1次	8次	11次	20次	0次	2次	6次	2次	4次

112學年度午餐續約

110學年度午餐滿意度調查總表

團膳公司	宮保王				榮彬			
	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很滿意	滿意	可接受	不滿意
9月	30%	29%	37%	4%				
10月					20%	32%	46%	4%
11月	19%	29%	50%	2%				
12月					19%	30%	48%	3%
2月					23%	26%	48%	3%
3月	20%	37%	41%	2%				
4月					19%	41%	40%	0%
5月	20%	40%	38%	2%				
平均值	22%	34%	42%	3%	20%	32%	46%	3%

榮彬、宮保王廠商是否後擴續約？

1. 一般違約記點：累積達50點終止契約
2. 重大衛生缺失(老鼠)：達20點得終止契約
3. 食物中毒經衛生主管機關確認者
4. 其他：採購、轉包 …等

111年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

05/12日胡蘿蔔花椰：

2隻菜蟲 → 記1點

榮彬：

4/13日玉米濃湯：

小蟲(有翅膀) → 記1點

選你所愛；投你所好

榮彬： 同意後擴 (續約)

反對後擴 (續約)

宮保王： 同意後擴 (續約)

反對後擴 (續約)

B-2 桶餐異物₁



大小:長*寬(08*0.3cm)

05/12日:胡蘿蔔花椰一小蟲

異物處理2

台北市忠孝國中 111-2 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 05 月 12 日	通報班(單位)	901																													
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																																
		<table border="1"> <tr> <td>香Q白飯</td> <td>五香滷肉燥</td> <td>香酥嫩雞</td> <td>芝麻菜豆</td> <td>綠豆薏仁湯</td> </tr> <tr> <td>高參飯</td> <td>大芥豬排</td> <td>雞茸鮮菇燉蛋</td> <td>清炒白菜</td> <td>味噌豆腐湯</td> </tr> <tr> <td>有機白米飯</td> <td>脆炒雞丁</td> <td>蔥爆肉絲</td> <td>海帶滷味</td> <td>南瓜蔬菜湯</td> </tr> <tr> <td>豆菜拌飯</td> <td>蒜燒魚球</td> <td>干丁肉燥</td> <td>鮮菇雪片</td> <td>冬瓜雞湯</td> </tr> <tr> <td>香Q白飯</td> <td>沙茶肉片</td> <td>小瓜炒雞</td> <td>胡蘿蔔花椰</td> <td>炒飯湯</td> </tr> <tr> <td>瑪瑙義大利麵</td> <td>豉汁豉汁魚片</td> <td>番茄肉醬</td> <td>地瓜薯條</td> <td>玉米濃湯</td> </tr> </table>	香Q白飯	五香滷肉燥	香酥嫩雞	芝麻菜豆	綠豆薏仁湯	高參飯	大芥豬排	雞茸鮮菇燉蛋	清炒白菜	味噌豆腐湯	有機白米飯	脆炒雞丁	蔥爆肉絲	海帶滷味	南瓜蔬菜湯	豆菜拌飯	蒜燒魚球	干丁肉燥	鮮菇雪片	冬瓜雞湯	香Q白飯	沙茶肉片	小瓜炒雞	胡蘿蔔花椰	炒飯湯	瑪瑙義大利麵	豉汁豉汁魚片	番茄肉醬	地瓜薯條	玉米濃湯
香Q白飯	五香滷肉燥	香酥嫩雞	芝麻菜豆	綠豆薏仁湯																												
高參飯	大芥豬排	雞茸鮮菇燉蛋	清炒白菜	味噌豆腐湯																												
有機白米飯	脆炒雞丁	蔥爆肉絲	海帶滷味	南瓜蔬菜湯																												
豆菜拌飯	蒜燒魚球	干丁肉燥	鮮菇雪片	冬瓜雞湯																												
香Q白飯	沙茶肉片	小瓜炒雞	胡蘿蔔花椰	炒飯湯																												
瑪瑙義大利麵	豉汁豉汁魚片	番茄肉醬	地瓜薯條	玉米濃湯																												
	05/12 日:胡蘿蔔花椰一小蟲	大小: 長*寬 08*0.3cm																														
處理情形	交 5 月份午餐供應委員會討論																															
通報人(班導師代表):	衛生組長 宋秀珠	事務組長 吳美琴	校長																													
廠商: 寶珠王	學務主任 潘櫻英	總務主任 蔡卓娟	郭安																													
午餐委員會後續處理 經 112 年 5 月 23 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。

111年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

05/12日胡蘿蔔花椰：

2隻菜蟲 → 記 點

榮彬：

4/13日玉米濃湯：

小蟲(有翅膀) → 記1點

謝謝聆聽！

下次會議6/27日(二)

12:40~13:10

