

112 學年度第一學期第三次午餐供應委員會會議紀錄

會議時間：112 年 10 月 20 日中午 12：45

會議地點：三樓閱覽室

出席人員：如簽到表

一、 主席致詞

二、 業務單位報告

(一) 供餐問題說明與討論

案一	
廠商	供餐狀況
士福	9/28 (四) 906 香雞堡排肉中有一根羽毛 廠商回覆單：今日使用大成 CAS 雞堡排，依照學生描述羽毛是包在雞堡中，判定是上游廠商食材夾雜。收到異物後立即連繫供貨商，要求改善並做後續的追蹤管理並提出相關報告說明。將加強供應商評核並暫停該廠商供貨，啟動新廠商供貨機制。

(1) 廠商說明：收到通知後立即向供貨商反映，上游大成表示製作產品時會使用絞肉機把雞肉絞碎。

廠商代表：請上游廠商加強品管

教師會長：上游廠商出問題，我們學校端該如何處理，只針對午餐廠商也不太合理。

學務主任：我們只能對口午餐廠商，也只能請廠商找上游協調處理。

廠商代表：除了要求上游廠商的品管，我們也持續進行觀察和評鑑，目前也有其他供貨商。(也可考慮從補償同學的部分著手)

教務主任：請餐盒公會協助反映

家長代表：對同學的補償，是否有具體做法？

教務主任：建議可補乳品

家長代表：是否能有更具體作法，在合約中先定下來？

廠商代表：每次狀況不同，會視狀況而定，可能很難先制定完整的合約

家長代表：那請廠商主動一點。

案二	
廠商	供餐狀況
上將	10/6 (五) 有同學反映茄汁萵菇螺旋麵有異味 廠商回覆：(1)今日為茄汁口味，酸味為新鮮番茄的酸甜味。 (2)麵中有杏鮑菇也有菇味，烹調後會產生自然的菇味。 (3)螺旋麵每鍋皆充分攪拌與烹煮，起鍋前量測中心溫度。 (4)當日供應螺旋麵的學校反應良好。 (5)依營養健康調味，但若多數同學有加重口味的需求，可配合學生反應調整調味。

(1)業務單位說明第二案：第二案為有七年級學生於供餐三日後(10/10)反映 10 月 6 日主食茄汁萵菇螺旋麵有異味。校方師長食用無發現異味，當天也有很多學生來打備餐的麵條。為確保非屬食安事件，請廠商說明當天製程及食材安全。

廠商說明第二案：

1. 此圖為食材登錄平台的食材和調味料，請各位委員參閱，我們的食材都是符合政府規定的三章一 Q，都可溯源，調味料也都有登錄。
2. 圖示為當日食材的進貨單，杏鮑菇、番茄都是當天進貨、驗收與清洗挑揀
3. 每天會做食材自主檢驗和成品檢驗
4. 1,000 人一鍋，共 6 鍋，每鍋口味一致。當日其他學校皆反映良好，廚餘量也少。瑠公的珍食比賽午餐全不剩紀錄表會記錄食用量，當日紀錄顯現大多數學生反映佳。
5. 上將送餐距離和時間符合法規標準，25 分鐘內送到。
6. 新北衛生局訂有校園午餐食安智慧監控規範，各菜色均需多點量測並上傳中心溫度，以維護食品安全。
7. 可加重調味，或是挑掉學生不愛的食材。感謝師生與家長們共同關注學生午餐，上將食品會持續用心做好供餐服務！

家長會長：家長會有做全校調查，在此說明，調查結果如文字。

1. 703 有一位小孩反映說一吃完立刻去拉肚子，903 有一位說胸悶。
2. 相信廠商食材沒有問題，但想知道孩子反映的異味「嘔吐味」是如何解釋。
3. 有家長反映力行國小事件，所以很擔心。

廠商：

1. 學生反映的酸味是番茄味道，而異味則是杏鮑菇的味道，可能看是否改變調味方式。
2. 說明力行國小事件：
湯桶送至未用餐的教室餐櫃，隔周一因為該校電梯故障，派出大量人力協助人工搬餐桶，同仁擔心會有漏送，檢查每一間教室的餐桶，將之前放在餐櫃的湯桶送至用餐班級。力行是自設廚房，但瑠公的餐盒是中央廚房出餐，我們的中央廚房為專家設計的動線，也有嚴格的檢核規範，不會混淆流程。

學務主任：

1. 非常感謝家長們協助，關心午餐的用餐狀況。會再次提醒孩子當下有異味就直接反映。
2. 健康中心當日沒有腸胃道症狀的孩子紀錄。而資料中 903 胸悶的同學，於早上即反映不舒服，且離校返家休息時，並未提午餐問題。
3. 此外，亦有家長反映這樣普遍調查會造成恐慌，希望係由用餐者主動反映異狀而非主動詢問的方式關心孩子們的用餐狀況。學務處亦規劃可參考他校的作法，邀請家長代表到校試菜，以更能即時了解午餐狀況。

教務主任：

1. 有些食材放在一起不是孩子習慣的，孩子認為和平時吃的口味不同，就無法分辨是否「壞掉」。所以事前應避免某些食材的使用。
2. 建議審菜單可以多一些人來實體討論。
3. 試餐可以請家長排出輪值，由家長會處理經費，試餐後做紀錄上傳。

家長委員：

1. 可考慮做 google 表單，讓孩子即時反映用餐的問題。處罰廠商也要有依據，所以表單上可以記錄下孩子的狀況。
2. 703 孩子吃完立即拉肚子應該和午餐較無關係，食物在胃中會停留約 2 小時，一般來說不會這麼快出現症狀。

家長會長：

1. 之後的菜單可由廠商營養師和家長委員共同開會討論。
2. 試菜目前家長會沒有編列經費，但 11 月開始試菜的話我願意出錢，請家長協助試菜並寫心得
3. 也建議可採用表單讓學生反映意見。

教務主任：因為學校目前有保管手機的措施，也建議可使用班級電腦填寫表單。

教師會長：感謝家長會協助調查。

1. 導師希望能第一時間知道詳情，可啟動 SOP 流程→當下反映給導師，導師立即告知衛生組，可即時調查。
2. 也請家長會長若有接到反映，也同時告知導師，這樣學校可同步處理。

學務主任：我們會持續宣導午餐的反映 SOP。

家長代表：

1. 建議食材搭配上要注意，這次的麵條應搭配蘑菇，很多人不接受杏鮑菇的味道。此外，蕈菇類食材使用請小心汙染。
2. 關於上述的表單，推薦設置意見箱，比起網路填寫，意見箱更快更便捷。

家長代表：請問義大利麵的製程時間，義大利麵怕「悶」。

廠商代表：製成到食用在食品安全時間規範內。

家長代表：請務必記得義大利麵不能久放。

家長代表：另外想詢問 10/12 韓式黃芽的調味有放什麼？

廠商代表：當日有使用烏醋。

家長代表：這樣的調味選擇不符合口味，太過酸了，請改變之後的調味。

學務主任：感謝家長提供許多寶貴意見，學務處會研擬相關措施。

（二）記點討論與表決

* 記點案一 9/28（四）士福 906 香雞堡排肉中有一根羽毛

家長代表：應按照法規記點

教師會長：廠商是否可以對當事同學提出補償

事務組長：除了記點外，是否要請廠商「損害賠償」

* 11 票通過成案，0 票反對

記點提案：

食品專業人員提議 1 點，無人附議

事務組長提議 1 點，加上廠商賠償當事同學，其他委員附議

家長委員提議 3 點，其他委員附議

家長委員提議 5 點，無人附議

投票： 1 點加上廠商賠償當事同學 6 票

3 點

4 票

決議：本案記 1 點，加上廠商賠償當事同學。

教務主任：應請廠商擬定方案，若家長同意損害賠償方案需簽名認可。若雙方無法達成共識，則應有其他處理程序。

*記點案二 10/6（五）上將 學生反映茄汁葷菇螺旋麵有異味

家長代表：應是調味問題而不是食安問題

家長代表：口味問題可反映在菜色滿意度，這也是評選標準，也可建議換菜色不要開。

*0 票通過成案，7 票通過不成案，故此案不成案

決議：本案不成案。

*結論：案一記 1 點。依履約規範，每 1 小點罰款 2000 元，故本次士福實業股份有限公司需繳納新臺幣 2,000 元罰金至學校，並給予當事同學賠償。

三、討論題綱

學務主任：我們擬定下周訪查廠商，敬邀家長代表們協助一同訪查。

四、臨時動議

無

五、散會

附件

供餐食材-茄汁葦菇螺旋麵			
			
食材	商品名稱	製造商	驗證章Q或供應商原產地(國)
義大利麵	展盈	正成商行	
番茄	保證責任雲林縣平和果菜生產合作社(雲林縣西螺鎮)	生產追溯-農產品臺灣	正賜農產股份有限公司
杏鮑菇	保證責任雲林縣平和果菜生產合作社(雲林縣西螺鎮)	生產追溯-農產品臺灣	正賜農產股份有限公司
玉米粒	山內	生產追溯-農產品臺灣	冠霖物流有限公司
冷凍青豆仁	富士鮮		首饌食品有限公司
胡蘿蔔	雲林縣義庄合作農場	生產追溯-農產品臺灣	保證責任雲林縣義庄合作農場
洋蔥	徐匯恩	生產追溯-農產品臺灣	良朋農產有限公司
絞肉	萬偉	CAS台灣優良農產品臺灣	萬偉股份有限公司

供餐食材-茄汁葦菇螺旋麵				
調味料		營養成分		供餐者
食材	商品名稱	供應商	製造商	認證標章
砂糖		正成商行	台糖	TQF
碘鹽		正成商行	台塩	
醬油		正成商行	金蘭	TQF
醬油膏		正成商行	金蘭	TQF
蒜香粉		正成商行	濟生	
香油		正成商行	富味鄉	
味霖		正成商行	穀盛	
蒜仁		保證責任雲林縣義庄合作農場	義庄	
紅蔥		保證責任雲林縣義庄合作農場	義庄	
薑		保證責任雲林縣義庄合作農場	義庄	
豆瓣醬		正成商行	圓金	
麻油		正成商行	富味香	
甜麵醬		正成商行	圓金	
胡椒粉		正成商行	統隆	
烏醋		正成商行	穀盛	
沙拉油		農林米糧行	福壽	
沙拉油		農林米糧行	福壽	

10/6 供餐食材

10/6 供餐調味料

正陽農產股份有限公司
保證責任彰化縣青農果菜生產合作社
<< 銷貨單 >>

雲林縣西螺鎮中山路285號
電話：05-5863216
傳真：05-5862489

銷貨日期：112/10/06

銷貨單號：S11210060119

客戶名稱：018 上將食品有限公司

單位：86號1樓

連絡電話：0229969305, 0229969305

傳真：0222763714

頁次：3 / 5

配送地址：[明雄貨運] 新北市新莊區幸福東路86號

列表：112/10/05 15:14:47

項次	產品名稱及規格	數量	單價	小計	追溯碼	說明
1	72256-02 Q蕃茄中丁	✓ 20.00 kg	✓		1204000045	去蒂頭
2	71271-61 Q杏鮑菇小丁 (20kg+2kg)	✓ 22.00 kg	✓		1204000045	

備註：42.00 kg

合計金額

阮玉海 10/6

番茄與杏鮑菇進貨單



冠霖物流有限公司

地址：新北市中和區建八路167-3號
電話：(02) 8221-3377
傳真：(02) 8221-3272

送貨單

第 1 頁

客戶名稱：上將
統一編號：
連絡地址：#23會計
送貨地址：新莊市幸福東路86號 2996-9305

客戶編號：C2CR
電話：2996-9305

貨單日期：D112/10/06

出貨單號：1210060086
發票號碼：AM

貨品編號	品名	數量	單位	單價	小計	備註
1TV42	廣興敏豆 豐誠 10K	160.0 箱	KG			
1QMAX-15	玉米粒 Q 15K	18.0 箱	KG			

第二聯：收款聯

雞肉 出	自製 出	仙愛 出	合計金額：
空籃 回	空籃 回	草玉 回	營業稅：
		桶 回	總計金額：

本公司為服務買賣，依動產交易法第三章之規定在貨款未付清或票據未
償付之前，標的物之所有權仍歸屬本公司所有，買受人無異議同意本公司
為標的物之所有權人時，本公司得隨時取回本貨品或代物清償，買受人並放棄先訴抗辯權。

司機
簽名

客戶
簽名

客戶
簽名

10/6 吳嘉賢

玉米粒進貨單

地址：雲林縣斗南鎮公論路8號

首饌食品有限公司

TEL:05-5952665 FAX:05-5960527

銷貨憑單

頁碼：1/1

銷貨日期：112年10月2日

銷貨單號：20231002003

客戶名稱：FRA 上將食品有限公司

統一編號：53685810

聯絡電話：02-29969305, 0918229832

傳真號碼：02-22763714

業務人員：鄭嘉仁

送貨地址：台北縣新莊市幸福東路86號

製單人員：劉真伶

交易方式：

課稅類別：免稅

欄	產品編號	品名規格	倉庫	數量	單位	銷售單價	金額	換算數量	分錄備註
1	PE1515-HE	青豆仁-15kg散裝	裕鼎	210	kg	元		✓ 14箱	
2	CF12-ZG-C	CAS白花菜-12kg散裝	首信	1,980	kg	元		✓ 165箱	
3	BR12-ZG-C	CAS青花菜-12kg散裝	裕二	12	kg	元		✓ 1箱	
4	SC1313-ZG	青蔥13kg-散裝	嘉二	130	kg	元		✓ 10箱	

第三聯：客戶聯(紅)

客戶 簽章	173	備註	川田配送-隨貨附發票(實開) ★務必請10/3凌晨1點至4點 前到貨 (周六凌晨不收貨)	折讓 現收 未收款	0 0	合計 稅金 總計	0
----------	-----	----	---	-----------------	--------	----------------	---

核准：

登帳：

主管：

司機：

列表：

1/1 鄭嘉仁

青豆仁進貨單

製表日期：2023/10/05

頁次：1/1

銷售單號：3221 日期銷售單

廠別：03 良川農產

統一編號：53685810

課稅別：

銷售單號：20231002011

部門：721 農產業務組

發票聯數：

業務員：

登錄日期：2023/10/06

傳真：02-22763714

發票日期：

營業稅率：(免)

客戶代號：3102300

電話：02-29969305

發票號碼：

備註：

客戶全名：上將

送貨地址：新北市新莊區幸福東路86號

發票金額：

序號	品名	規格	銷售數量	單位	單價	金額	備註
1	洋蔥	中丁	✓ 25	KG			1201004693 86號1F
2	香菇	中丁	✓ 5	KG			1004000002 92號

洋蔥進貨單

保證責任雲林縣義庄合作農場

銷貨單

雲林縣二崙鄉義庄村新庄路178號
TEL:05-5992588 FAX:05-5992589

銷貨日期：112/10/06

銷貨憑證：11210060016

頁次：1

客戶名稱：B17 本廠-上將食品

聯絡人：

送貨地址：

統一編號：

電話：

傳真機：

發票編號：

序號	品名規格	銷貨數量	單位	售價	金額	農民代碼	籃數	說明
1	紅蘿蔔小丁	✓ 5.0	KG	00	00	✓ 1203000010	1	86號1F
2	鮮筍中丁	✓ 600.0	KG	00	00	✓ 1201002863	32	92號

紅蘿蔔進貨單

萬偉股份有限公司 銷貨單

上將食品有限公司〔0017〕

出貨日期: 2023/10/06
電話號碼: 02-29969305
送貨地址: 新北市新莊區幸福東路86號

出貨單號: 1121006009
傳真號碼: 02-22763714
聯絡人: 老闆娘

序	產品代碼	產 品 名 稱	規 格	數 量	單 價	小 計	備 註
1	A01	CAS絞肉(3K*4)	204	228.00公F		19T	171
2	A04	CAS腿肉絲(6~7mm)		36.00公F		3T	
		<以下空白>		CAS 017602			

數量合計	264.00	備註:		總 計:	36,540
		回收空籃	司機	客戶簽收	春香

訂貨專線: 08-7551725
公司地址: 屏東縣萬丹路三段331號

傳真: 08-7518524

絞肉進貨單

蔬果農藥殘毒快速檢驗報告單

檢驗單位: 正陽農產股份有限公司

報告日期: 2023/10/5

檢 驗 員: 張惠珍

申請單位: 上將食品有限公司

農藥殘毒快速檢驗係以乙酰膽鹼酯酶(AChE)檢測的百種劇毒「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽類」殺蟲劑之總毒性,不適用於其他類別農藥殘留之判定。其檢驗結果如下:

編號	檢驗品項	供應者	殺蟲劑檢驗結果 (抑制率%)	判定	含毒樣品處理情形
1	Q杏鮑菇	陳文智	3	合格	
2	Q油菜	廖士有	1	合格	
3	Q茄子	謝柔驊	5	合格	
4	Q蕃茄	鍾建展	2	合格	
以下空白					

備註: 1. 本單位僅對當天供應產品之數量負責,所得檢驗結果僅供參考,不得轉為非本公司供應產品之結果證明。

2. 農藥殘毒快速檢驗係以乙酰膽鹼酯酶(AChE)檢測的百種劇毒「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽類」殺蟲劑之總毒性,不適用於其他類別農藥殘留之判定。

殺蟲劑之總毒性,不適用於其他類別農藥殘留之判定。

殺蟲劑殘留以酵素抑制率(%)作為判定依據及處理方式:

1. 抑制率0-34% (≤ 34.5)者: 合格。
2. 抑制率35-44% (≤ 44.5)以上者: 通知供應單位延期採收與改善,並對農民進行用藥追蹤教育。
3. 抑制率45% (> 44.5)以上者: 停止交易或銷毀,必要時由供應單位切結後,將樣品送衛生局或農藥檢驗單位以化學法複驗,並依食品衛生管理法或農藥管理法處置。



正陽杏鮑菇農藥檢驗單

蔬果農藥殘毒快速檢驗日報表

表單編號G4-83

檢驗單位：上將食品有限公司(新北市)

檢驗日期：

112/10/06

檢驗員：張志松

對照組(支)：1

首支酵素活性(abs)：0.48

編號	樣品來源	檢驗品項 (規格/註記)	AChE抑制率 (%)				工作概況及含毒蔬 果處理情形
			初驗		複驗		
			無溴水	加溴水	無溴水	加溴水	
1	合成水果 行-10-	百香果(改 良種)	4	3			
2	合成水果 行-08-	火龍果	4	8			
3	義庄-09-	甜椒(青 椒)	17	20			
4	義庄-03-	青江白菜	3	1			
5	良朋-04-	莧菜(白莧 菜)	1	11			
6	正陽-02-	油菜	1	6			
7	新北-06-	油菜	3	5			
8	義庄-05-	杏鮑菇	4	12			
9	合成水果 行-07-	李	4	8			
10	義庄-01-	胡蘿蔔	3	7			

單位主管：

檢驗員：張志松

張志松 10/6

備註：1、檢測目標農藥為「有機磷劑」及「氨基甲酸鹽」兩大類劇毒性農藥

2、抑制率(%) = (對照組吸光值 - 樣品組吸光值) ÷ 對照組吸光值 × 100

3、AChE抑制率判定標準及處理方式：

(1) 0 - 3.4% (≤ 3.4.5) 者：合格。

(2) 3.5 - 4.4% (≤ 4.4.5) 以上者：通知供應單位延期採收與改善，並對農民進行用藥追蹤教育。

(3) 4.5% (> 4.4.5) 以上者：停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗單位以

化學法複驗，並依食品衛生管理法或農藥管理法處置。

4、殺菌劑檢測結果：陰性反應(-)；陽性反應(+)；結果判定1個+號代表50%，2個+號代表100%

蔬果農藥檢驗日報表

瑞公國中營養午餐全不剩每月紀錄表

日期: 10/2	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/3	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/4	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/6	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/6	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/11	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/12	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
日期: 10/13	班級: 701	702	703	704	705	706	801	802	803	804	805	806	807	901	902	903	904	905	906
餐桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飯桶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

瑞公珍食比賽午餐全不剩紀錄表



當日螺旋麵起鍋溫度，符合食安標準