

112 學年度第一學期第四次午餐供應委員會會議紀錄

會議時間：112 年 11 月 23 日中午 12：40

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)廠商說明

上將說明新北市昌平國小事件：

1. 新北市衛生局採檢廠區 13 樣菜和校方檢體，校方檢體與廠區檢體化驗結果與規定相符。
2. 11/2 學生中午 12：00 用餐，校方接獲學生身體不適的時間為 11/3 清晨，離午餐已 12 小時，期間也已食用晚餐，但新北市規定調查追溯前兩餐，故廠區配合衛生單位稽查暫停供餐。
3. 11/6 接獲校方通知，有兩位同學就診，驗出諾羅病毒，和餐食無關。
4. 新北市衛生局公文已顯示檢驗結果均合乎規定，故本案並非食品中毒事件。(詳如附件)

(二)記點討論

廠商	供餐狀況
上將	10/19(四) 備餐青菜中有一小片塑膠 廠商回覆：每周三至五的有機蔬菜為北農提供，由上游廠商截切和清洗並打包，上將會在下鍋前挑過。研判此為上游廠商落入的塑膠片。已向上游廠商反映，請上游廠商注意。
	10/24(二) 701 反映湯中有一隻筆尖大小蟲 廠商回覆：飛蟲外觀完整，湯品會攪拌烹煮再由鍋爐下方快速注入湯鍋，若蟲子一開始就落入湯鍋，蟲體應會被破壞。推測應是後端取餐時落入。已要求司機與配膳人員協助維護取餐處環境，公司也會重新檢視門戶管理，確認作業區防蟲簾、空氣門及捕蚊燈等相關防治設施。
	10/27(五) 教師餐青菜中出現一小塊塑膠片 廠商回覆：研判此異物為食材盛裝籃的碎片，應是碰撞與磨損，造成龜裂。公司要求人員檢查塑膠籃，將老舊或有磨損的塑膠籃汰換，並要求烹調人員注意施力方式，勿讓塑膠籃碰撞，且要求配膳人員加強注意食材有無異狀。公司針對本事件相關人員進行教育訓練，要求現場衛管人員加強監督管理。

- (1) 廠商說明第一案：每周三至五的有機蔬菜為北農提供，由上游廠商截切和清洗並打包，上將會在下鍋前挑過。研判此為上游廠商落入的塑膠片。已向上游廠商反映，請上游廠商注意。

會長：有機蔬菜是上游廠商清洗？

廠商代表：供應商截切清洗後清晨送至廠區。此外新北市目前規定若有菜蟲會罰款，但不列入紀錄點數。

家代：青菜何時是使用有機？

廠商代表：皆依規定周三到五使用有機蔬菜。

(2)廠商說明第二案：第二案 701 反映湯中有一隻筆尖大小蟲

廠商說明第二案：當天湯料都是淺色食材，應該不會沒挑掉，且飛蟲外觀完整，湯品會攪拌烹煮再由鍋爐下方快速注入湯鍋，若蟲子一開始就落入湯鍋，蟲體應會被破壞。推測應是後端配膳或取餐時落入。已要求配膳人員與司機維護取餐環境，並重新檢視防蟲簾等設施。

(3)廠商說明第三案：教師餐青菜中出現一小塊塑膠片

研判此異物為廠區食材盛裝籃的碎片，應是碰撞與磨損，造成龜裂。公司要求人員檢查塑膠籃，將老舊或有磨損的塑膠籃汰換，並要求烹調人員注意施力方式，以及配膳人員需加強注意食材是否有異狀。

廠商	供餐狀況
士福	11/10(五) 904 同學反映蘋果核心有白色絨毛 905 同學反映蘋果內部有發黑 廠商回覆：本次進貨蘋果外觀皆完好，但若蘋果有這樣的風險，之後水果將改其他品項。
	11/10(五) 地瓜鹽酥雞備餐無地瓜 廠商回覆：確認各班餐桶都有地瓜和雞肉。
	11/13(一) 醬燒唐揚雞（菜單上寫雞肉、蔬菜）但是實體沒有蔬菜卻是馬鈴薯，且是炸的。

(1) 廠商說明第一案：我們給原型水果，因為避免截切後的水果氧化變質。904 的蘋果是黴心病，但外觀完全看不出來，我們也有備餐可讓同學立即更換。

(2)廠商說明第二案：鹽酥雞和地瓜分開烹調，因地瓜水分較多，所以配膳時有疏漏，之後會多加注意。

(3)廠商說明第三案：本想放四季豆，但考量學生更喜歡地瓜，設計菜單希望符合學生喜愛，也會盡量減少油炸。

(4)11/10(五) 家長反映鹽酥雞分量太少

廠商回覆：會再注意每道菜的份量

(三)記點表決

上將

*記點案一 10/19(四) 備餐青菜中有一小片塑膠

成案 8 票，不成案 0 票，本案成案

學務主任提議 1 點，其他委員附議

經討論決議：本決議 9 人贊成，0 人反對。故本案記 1 點。

*記點案二 10/24(二) 701 反映湯中有一隻筆尖大小蟲

成案 6 票，不成案 0 票，本案成案

輔導主任提議 1 點，其他委員附議

經討論決議：本決議 7 人贊成，0 人反對。故本案記 1 點。

*記點案三 10/27(五) 教師餐青菜中出現一小塊塑膠片

成案 9 票，不成案 0 票，本案成案

教師會長提議 1 點，3 票

校長提議 2 點，5 票

經投票決議：故本案記 2 點

***結論**：案一記 1 點，案二記 1 點，案三記 2 點，合計 4 點。依履約規範，每 1 小點罰款 2000 元，故本次廠商需繳納 8000 元罰金至學校。

士福

*記點案一 11/10(五) 蘋果有白色絨毛及發黑

不成案 9 票，成案 0 票，本案不成案

*記點案二 11/10(五) 地瓜鹽酥雞備餐無地瓜

不成案 6 票，成案 0 票，本案不成案

*記點案三 11/13(一) 醬燒唐揚雞 (菜單上寫雞肉、蔬菜) 但是實體沒有蔬菜

不成案 8 票，成案 0 票，本案不成案

*另外今日委員所提的份量太少和菜單問題，本次不記點，但之後若有類似狀況，將會討論記點，也請廠商注意烹調方式需標示清楚，以上請業務單位發文跟廠商說明。

***結論**：本次不記點。

三、討論題綱

審菜單

*校長：12/22 雞翅看起來很少購

營養師：雞翅是三節翅，有一定熱量和重量

家長會長：想知道一箱有幾隻雞翅

營養師：會再詢問公司採購

*校長：12/28 雞丁感覺很少，不像主菜。

營養師：雞丁是 3*3 大小，分量足夠

*教務主任：

12/29 最後一天為何菜色要中西合併，配菜要考慮吃的人感受，義大利麵配醋溜雞不太適合。

營養師：配合調整菜色

12/29 燒仙草改為珍珠奶茶

*家長委員詢問 12/14 的菜色，泡菜是從哪家上游訂購。

營養師：廠內自行醃製，前一天會醃製。

家長委員：泡菜太酸，口味微妙，之前 10/14 的韓式黃芽很酸，很奇怪。
酸的口味接受度真的不高。

*12/15 南洋風味飯可否調整配菜為同一風味

營養師：盡量配合調整

*校長：知道廠商營養師以熱量和六大類營養為考量，但配菜和份量希望能維持平衡
像是雞肉丸只有一顆，太少。

營養師：可以改菜為年糕雞

*家長營養師：湯中的豆腐蛋白質量是否足夠？

營養師：湯中豆腐量足夠。

*是否拿掉蝦皮

委員有共識，菜可以拿掉蝦皮，避免過敏學生誤食。

*12/26 韓式黃芽請改掉，接受度不高

營養師：改為紅絲高麗

*家長會長：12/27 芋香白菜和洋芋放在一起容易脹氣

營養師：先不放芋頭

*營養教育也是很重慶，也請多加宣導飲食均衡。

四、臨時動議

無

五、散會

