

III 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

一、時間：民國 III 年 10 月 7 日 8 時 40 分

二、地點：校長室

三、出席：劉曉霞、黃敬、蘇志松

四、主席：翁明才

五、記錄：黃信凱

事由：

1.111 年 10 月 6 日 12 點 30 分左右，309 班學生發現雞肉餐桶裡有異物，導師發現時原以為是鐵絲，經學務處辨認後確定是塑膠，故召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

1. 班導拍照存證轉交學務處，學務處人員到教室關心，並保留異物本體，告訴班導學務處會幫忙處理，因為本次導師為代課老師，不知道可以立刻換菜，已告知未來如遇類似情形可以至配膳室換菜。
2. 當天通知上將廠商，並於 10 月 7 日(五)，下午 1 點 20 分至校長室開會。

上將：

1. 這次塑膠細絲是在胡麻小瓜雞中被發現，可能是上游食材廠商運送小黃瓜的菜籃破掉混入菜中不慎夾帶，對此深感抱歉。
2. 願意配合學校合約辦理。
3. 有提供客訴處理單回覆學校。

決議：

1. 依 110 學年度第二學期暨 111 學年度採購中央餐廚服務合約書罰則一般物理性異物記 1 點。
2. 上將加強督導清洗及挑揀異物作業，避免異物夾雜在飯菜中。



幹事黃信凱

1007/1411

教師兼黃意文

1009/1575

代理教師兼
訓育組長謝佳伶

1007/1550 (代)

中山國民小學
10061 翁明達

上將食品有限公司

客訴處理單

表單編號：G4-29

投訴客戶資料	客戶名稱	中山國小		
	受理日期	111 年 10 月 6 日		
	內容	409 班胡麻小瓜雞裡有塑膠細絲		
現場處理與原因分析	由學校提供的異物做檢討，此物為一塑膠細絲。比對廚房內部使用之設備及包材皆無與其相符者，進而查看當日供應的菜色為胡麻小瓜雞，推測出現原因可能是食材供應商於原料處理時不慎夾帶，且公司內部之前處理作業人員挑選疏忽，故而造成此次事件，公司深感抱歉。			記錄人員 蘇志松 10/6
改善方法與確認	針對此問題，公司會加強前處理人員在拆封挑選的教育訓練，同時要求負責清洗檢查的人員要將每批清洗量減少以加強檢查作業，避免再次發生相同的問題。在此再次感謝校方提供訊息供我們改進，我們也為這次的異物事件致上最大的歉意。		記錄人員 黃詠怡 10/6	
再發防止與確認	針對此問題所提出的改善方法，由現場衛管人員加強食材前處理區人員的清洗作業教育訓練，並加強現場作業的監督檢查。感謝學校反應此問題供我們進行檢討改進。		記錄人員 黃詠怡 10/6	

衛管人員：

主管簽名：

衛管鄭如娟

生產部 林彰海

品管部 陳素玲

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

一、時間：民國 年 月 日 時 分

二、地點：如附件

三、出席：

四、主席：

五、記錄：

臺北市學校外訂桶餐(餐盒)食品廠商訪查紀錄表



廠商名稱	新北食品股份有限公司	檢查日期	111/10/26 年月日 時 0830	
廠商地址	新北市三重區國道路一段59號	業者簽名	柯智賢	
項目	評核內容說明	符合	不符合	備註
從業員工衛生管理	(1)從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、A型肝炎等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。(從業人員若有書面證明具A型肝炎IgG抗體者不須每年重驗A型肝炎)。	✓		
	(2)從業人員另於每學期加驗糞便仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌等四菌。	✓		
	(3)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。	✓		
	(4)供應學校餐盒之餐飲業其雇用之烹調從業人員應有70% 具有廚師證書，伙食包作業其雇用之烹調從業人員應有60% 具有廚師證書，且皆需於有效期限內。	✓		
	(5)作業場所外應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	✓		
	(6)從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	✓		
	(7)進入各作業場所及調製食物前應正確洗手，離開作業場所或如廁應除去工作衣帽，進入工作場所再穿工作衣帽及正確洗手。	✓		
	(8)工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	✓		
	(9)調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔等及其他可能污染食物之行為。	✓		
	(10)從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理始能工作，並避免直接接觸食品。	✓		
	(11)直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，應戴口罩，雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套，並防止與原料、不潔器皿接觸後再處理熟食。	✓		
	(12)設置專人於現場擔任督導人員，專責每日衛生檢查工作。(食品工廠應由已核備之衛生管理人員擔任；其餘由領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者擔任。)	✓		
廢棄物處理與病媒管制	(13)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。	✓		
	(14)作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如塑膠簾、空氣簾、紗窗等)。	✓		
	(15)環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應有專櫃(專區)存放，並有專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	✓		
	(16)有效及定期的病媒防制措施並紀錄。	✓		
	(17)廢棄物依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於食品調理區以外之區域，並儘速清理。	✓		
作業場所設施規劃、維護與管理	(18)作業場所作業動線規劃應避免交叉污染並兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，並適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。	✓		
	(19)處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	✓		
	(20)設層架、推車分別用於放置食品及物料等，並避免生熟食交叉污染。	✓		
	(21)各作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，用後並應歸定位。	✓		

	(22)作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	✓		
	(23)各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓		
	(24)作業場所排水設施須通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。	✓		
	(25)作業場所照度：一般作業區100米燭光以上、工作台面200米燭光以上，並有防爆等防護措施。	✓		
	(26)制訂衛生自主檢查表，並每週至少檢查3日。	✓		
用水衛生與洗手及其設備的管理	(27)儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施（如防逆流）並有定期清洗。	✓		
	(28)處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒（或乾手）設備，各分區的作業場所（如前處理區、烹調區等）應於適當處所設洗手及消毒（或乾手）設備，其設施須適當的維護及可用。	✓		
	(29)洗手處所應備手部清潔劑，並有標示正確洗手圖示或掛圖。	✓		
	(30)洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方）。	✓		
	(31)衛生管理專責人員應確實督促處理食品之人員洗手的時機： ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品（生食）、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	✓		
	(32)切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套與口罩備用。	✓		
食品及其原料採購、驗收及貯存	(33)廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內，以防污染食品。	✓		
	(34)設置固定的驗收區，作業中不得有驗收物料情形。	✓		
	(35)運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏（凍）設備。	✓		
	(36)驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾貨或冷凍庫房），以防止受到污染。	✓		
	(37)冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為攝氏0℃-7℃間，冷凍食品溫度為攝氏-18℃以下；並可由冰箱外部檢視溫度。	✓		
	(38)冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	✓		
	(39)冷凍（藏）庫應設層架管理，食品物料、半成品等應分類、分區，不放地面、先進先出，標示入庫時間。	✓		
	(40)張貼並保存肉品原料來源標示（含以可食部位為原料所製成之產品），如為進口肉品應標示產地。（豬/牛肉須為國產） ☐ 國外，國家（含區域）： 產品類型：	✓		
	(41)使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。（使用食材（包含生鮮、調理食材及調味料等食品）均非核食，並留意來自日本福島、茨城、樺木、群馬、千葉等五縣市食品）	✓		
	(42)食品添加物須為食品級，以專櫃貯放並有使用紀錄。	✓		
	(43)乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，入庫須標示日期。	✓		
	(44)各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。	✓		
	(45)冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動水解凍、微波解凍），避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。	✓		
	(46)前處理完成後之備用物料應妥善放置，避免交叉或二次污染。	✓		
	(47)用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	✓		
	(48)與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	✓		
	(49)製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→配膳放置區。	✓		

食品烹調與備製的衛生管理	(50)清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境，處理與烹調食物所使用的設備，應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	√		
	(51)食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。	√		
	(52)盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染（烹調完成之菜餚不可受污染）。	√		
	(53)切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	√		
	(54)與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	√		
	(55)烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施（如水洗、過濾），並經常保持清潔。	√		
	(56)備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。	√		
餐盒配膳與包裝的衛生管理	(57)餐盒配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。	√		
	(58)配膳區入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業員工洗手，備有乾淨手套與口罩供使用。	√		
	(59)配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，照度200米燭光以上。	√		
	(60)待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免受到污染（如不可放於空調系統出風口下、地面上、或易遭機械性或化學性污染等危害）。	√		
	(61)配膳人員手套應適時更換： ●接觸非食品後。●離開作業場所之後再進入。●使用過程中有破損。	√		
	(62)使用非自製之組合食品應為符合 CAS 或 TQF 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	√		
	(63)包裝完成之盒餐應規劃出貨的暫存區域，設棧板或層架放置，不得放於地面。	√		
其他衛生事項	(64)用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑合格之廠商製造或經衛生檢驗合格之產品，並有專區存放，不得有污染之疑慮。	√		
	(65)盒餐運送車輛，應保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	√		
	(66)運送餐盒之車輛應為專用，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。	√		
	(67)餐盒貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存三個月以上備查。	√		
	(68)盒上應印廠商名稱、地址、製造日期及食用時間等，以供判定製造時間(可食用時間不得超過四小時)。	√		
	(69)每日製造完成之菜餚，應留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達500g，置於冷藏冰箱(7°C)48小時以備查驗。	√		
	(70)菜單設計有熱量及食物份量標示，且保留三個月備查。	√		
均衡營養	(71)所用餐盒應有熱量及食物份量之標示。	√		
	(72)供應學校餐點符合「健康盒餐」或「學校午餐供應食物內容」規範。	√		
其他	(73)正確登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊於中央主管機關指定之系統平臺(三章1Q 食材須有標章)。	√		
訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名 黃信凱(幹事) 劉毅君(家長) 王膺涵(証) 附訪查紀錄 會同訪查營養師			

校內陳核擬辦：1026/1446

單位主管

教師兼學務主任王膺涵

校長

符合規定，依合約供餐。

餐飲衛生督導人員：

- 註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
2. 各校共同廠商供應學校得協商共同辦理廠商訪查作業，共用訪查結果，分別完成校內陳核。
3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

111.10.26 新北廠商訪廠紀錄



人員在入廠前先在浴塵室進行空氣除塵和洗手後再進去，避免汙染。



家長委員與學務處人員進入新北食品公司進行訪廠。



廠房內部有食材檢驗室檢驗食材樣本，以確保食材衛生。



各種調味料存放於乾燥乾淨環境、離地架高，標明日期時間，並遵守先進先出原則。



出入口有防蟲用之防蚊燈，防止病媒蚊進入廠區。



技師在青菜烹調過程中測量溫度，確保午餐溫度合乎標準。



廠商有雇用專業人士並展示其證照，另外人員進出廠房有量體溫以及酒精消毒。



處理好的食材送進獨立的配膳室進行裝配，避免食物交叉污染。



有機米與食用油有專門的倉庫存放，環境整潔、離地架高。



設有專門的生食冷藏室恆溫控管，可從門口監控溫度，溫度合乎規定。



冷藏室內保持低溫，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。



冷凍庫也有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。

(附表9)

臺北市學校外訂桶餐(餐盒)食品廠商訪查紀錄表

廠商名稱	上將食品有限公司		檢查日期	111/10/26 年月日 時 0920		
廠商地址	新北市新莊區幸福東路86號		業者簽名	陳素玲		
項目	評核內容說明	符合	不符合	備註		
從業員工衛生管理	(1)從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、A型肝炎等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。(從業人員若有書面證明具A型肝炎IgG抗體者不須每年重驗A型肝炎)。	✓				
	(2)從業人員另於每學期加驗糞便仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、志賀氏桿菌等四菌。	✓				
	(3)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。	✓				
	(4)供應學校餐盒之餐飲業其雇用之烹調從業人員應有70% 具有廚師證書，伙食包作業其雇用之烹調從業人員應有60% 具有廚師證書，且皆需於有效期限內。	✓				
	(5)作業場所外應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	✓				
	(6)從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	✓				
	(7)進入各作業場所及調製食物前應正確洗手，離開作業場所或如廁應除去工作衣帽，進入工作場所再穿工作衣帽及正確洗手。	✓				
	(8)工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	✓				
	(9)調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食物之行為。	✓				
	(10)從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理始能工作，並避免直接接觸食品。	✓				
	(11)直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，應戴口罩，雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套，並防止與原料、不潔器皿接觸後再處理熟食。	✓				
	(12)設置專人於現場擔任督導人員，專責每日衛生檢查工作。(食品工廠應由已核備之衛生管理人員擔任；其餘由領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者擔任。)	✓				
廢棄物處理與病媒管制	(13)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。	✓				
	(14)作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如塑膠簾、空氣簾、紗窗等)。	✓				
	(15)環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應有專櫃(專區)存放，並有專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	✓				
	(16)有效及定期的病媒防制措施並紀錄。	✓				
	(17)廢棄物依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於食品調理區以外之區域，並儘速清理。	✓				
作業場所設施規劃、維護與管理	(18)作業場所作業動線規劃應避免交叉污染並兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求之不同劃分作業區域，並適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。	✓				
	(19)處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器…)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	✓				
	(20)設層架、推車分別用於放置食品及物料等，並避免生熟食交叉污染。	✓				
	(21)各作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，用後並應歸定位。	✓				

	(22)作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	√		
	(23)各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	√		
	(24)作業場所排水設施須通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。	√		
	(25)作業場所照度：一般作業區100米燭光以上、工作台面200米燭光以上，並有防爆等防護措施。	√		
	(26)制訂衛生自主檢查表，並每週至少檢查3日。	√		
用水衛生與洗手及其設備的管理	(27)儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施（如防逆流）並有定期清洗。	√		
	(28)處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備，各分區的作業場所（如前處理區、烹調區等）應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，其設施須適當的維護及可用。	√		
	(29)洗手處所應備手部清潔劑，並有標示正確洗手圖示或掛圖。	√		
	(30)洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方）。	√		
	(31)衛生管理專責人員應確實督促處理食品之人員洗手的時機： ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品（生食）、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。	√		
	(32)切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套與口罩備用。	√		
	(33)廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內，以防污染食品。	√		
食品及其原料採購、驗收、處理及貯存	(34)設置固定的驗收區，作業中不得有驗收物料情形。	√		
	(35)運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏(凍)設備。	√		
	(36)驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍庫房)，以防止受到污染。	√		
	(37)冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為攝氏0℃-7℃間，冷凍食品溫度為攝氏-18℃以下；並可由冰箱外部檢視溫度。	√		
	(38)冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	√		
	(39)冷凍（藏）庫應設層架管理，食品物料、半成品等應分類、分區，不放地面、先進先出，標示入庫時間。	√		
	(40)張貼並保存肉品原料來源標示(含以可食部位為原料所製成之產品)，如為進口肉品應標示產地。(豬/牛肉須為國產) ☐ 國外，國家(含區域)： 產品類型：	√		
	(41)使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。（使用食材(包含生鮮、調理食材及調味料等食品)均非核食，並留意來自日本福島、茨城、樺木、群馬、千葉等五縣市食品)	√		
	(42)食品添加物須為食品級，以專櫃貯放並有使用紀錄。	√		
	(43)乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，入庫須標示日期。	√		
	(44)各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。	√		
	(45)冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動水解凍、微波解凍），避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。	√		
	(46)前處理完成後之備用物料應妥善放置，避免交叉或二次污染。	√		
	(47)用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	√		
	(48)與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	√		
	(49)製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→配膳放置區。	√		

食品烹調與備製的衛生管理	(50)清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境，處理與烹調食物所使用的設備，應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	✓		
	(51)食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。	✓		
	(52)盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染（烹調完成之菜餚不可受污染）。	✓		
	(53)切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	✓		
	(54)與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	✓		
	(55)烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施（如水洗、過濾），並經常保持清潔。	✓		
餐盒配膳與包裝的衛生管理	(56)備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。	✓		
	(57)餐盒配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。	✓		
	(58)配膳區入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業員工洗手，備有乾淨手套與口罩供使用。	✓		
	(59)配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，照度200米燭光以上。	✓		
	(60)待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免受到污染（如不可放於空調系統出風口下、地面上、或易遭機械性或化學性污染等危害）。	✓		
	(61)配膳人員手套應適時更換： ●接觸非食品後。●離開作業場所之後再進入。●使用過程中有破損。	✓		
其他衛生事項	(62)使用非自製之組合食品應為符合 CAS 或 TQF 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	✓		
	(63)包裝完成之盒餐應規劃出貨的暫存區域，設棧板或層架放置，不得放於地面。	✓		
	(64)用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑合格之廠商製造或經衛生檢驗合格之產品，並有專區存放，不得有污染之疑慮。	✓		
	(65)盒餐運送車輛，應保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	✓		
	(66)運送餐盒之車輛應為專用，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。	✓		
	(67)餐盒貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存三個月以上備查。	✓		
均衡營養	(68)盒上應印廠商名稱、地址、製造日期及食用時間等，以供判定製造時間(可食用時間不得超過四小時)。	✓		
	(69)每日製造完成之菜餚，應留樣份量為午餐1人份便當至少達500g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少達500g，置於冷藏冰箱(7°C)48小時以備查驗。	✓		
	(70)菜單設計有熱量及食物份量標示，且保留三個月備查。	✓		
其他	(71)所用餐盒應有熱量及食物份量之標示。	✓		
	(72)供應學校餐點符合「健康盒餐」或「學校午餐供應食物內容」規範。	✓		
其他	(73)正確登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊於中央主管機關指定之系統平臺(三章1Q 食材須有標章)。	✓		
訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名 黃信凱(幹事) 劉淑君(家長) 王膺涵(主任) 謝長宏(家長)			會同訪查營養師

校內陳核擬辦：

符合規定，依合約供應。

餐飲衛生督導人員：

註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
2. 各校共同廠商供應學校得協商共同辦理廠商訪查作業，共用訪查結果，分別完成校內陳核。
3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

單位主管

教師兼學務主任 王膺涵

校長

謝長宏 1028/0820

0988553/Ln

111.10.26 上將廠商訪廠紀錄



設有浴塵室讓人員進廠作業前進行空氣除塵，並洗手消毒。



上將有室內的餐車停車場與卸貨區。



廠區設有食材檢驗室，可以檢驗當天留樣之食材，以確保食材衛生。



檢體檢驗室內有食品技師對當日午餐進行檢驗。



有三道式全自動化蔬果類清洗設備，清洗完後有專人挑除蔬果異物，旁邊有防蚊燈。



廚餘垃圾暫存區有專屬空間且恒溫控制，定時由專人運出廠外。



烹調食物廠區有專人進行清潔打掃，保持乾燥和衛生。



各種餐具餐桶放在高溫消毒殺菌區進行殺菌處理。



家長委員、學務主任、幹事一起訪視上將廠商。



廠房裡面設有保溫區，能夠保持成品的溫度。



冷凍庫有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。



冷藏室有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議

簽到表

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議

一、日期時間	111 年 11 月 16 日 8:40			
二、地點	專科研究教室			
三、主持人	翁明事			
四、出席人員 簽名	家長委員	家長委員	家長委員	家長委員
	謝曉宏	陳佩玲	陳美乙	
	家長委員	學務主任	衛生組長	教師會午餐委員
			黃麗	劉福美
	高年級午餐委員	幼兒園代表	幼兒園代表	幼兒園代表
		羅雅恩	鄭幸杏	張桂雲
五、列席人員 簽名	廠商代表	廠商代表	廠商代表	廠商代表
	新北食品 柯智全	新北食品 陳潔婷	金益園 王利源	上將 陳志松
	廠商代表	廠商代表	廠商代表	

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、時 間：111 年 11 月 16 日 上午 8 時 40 分

貳、地 點：專科研究教室

參、主 席：翁校長明達

記錄：黃信凱

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說 明：本校於 111 年 9 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐供應廠商訪廠結果。

說 明：本校學務處王膺涵主任、黃信凱幹事偕同家長委員謝長宏委員、劉紋君委員共 4 人於 111 年 10 月 26 日星期三至新北食品股份有限公司、上將食品有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果如附件二。

案由三：報告本學期午餐供應石斑魚。

說 明：配合行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫與本市教育局相關執行方式，本校午餐將於 11 月 14 日至 12 月 30 日將供應四次石斑魚，由新北、上將協助以外加一道菜的方式供應(例如依據原主菜烹調方式，改成石斑魚，再另外加一道等值餐食如產銷履歷豆奶、水果或其他無須烹煮之營養餐食替代)，費用由政府支付，不另外對師生收費，學生與教職員皆可享受符合三章一 Q 認證的石斑魚。

柒、討論事項：無。

捌、臨時動議：

幼兒園代表報告：

1. 幼兒園午餐不供應石斑魚。
2. 幼兒園 12 月午餐仍由鉅登團膳食品有限公司供應，想找時間去訪廠。

新北廠商報告：

新北因應石斑魚供應政策，會再調整菜單給學校。

主席指示：

1. 公布國小供應石斑魚之時間。
2. 幼兒園可以自行找時間至鉅登團膳食品有限公司訪廠。

玖、散會：上午 9 時 05 分

幹事黃信凱

1116/0947

教師兼
衛生組長黃意文

1116/0952

教師兼
學務主任王膺涵

1118/1308

臺北市中山區中山國民小學
翁明達

1118/1422

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議議程

壹、開會時間：111 年 11 月 16 日(星期三)上午 8 時 40 分。

貳、開會地點：專科研究教室

參、主持人：翁校長明達

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說明：本校於 111 年 9 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐供應廠商訪廠結果。

說明：本校學務處王膺涵主任、黃信凱幹事偕同家長委員謝長宏委員、劉紋君委員共 4 人於 111 年 10 月 26 日星期三至新北食品股份有限公司、上將食品有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果如附件二。

案由三：報告本學期午餐供應石斑魚。

說明：配合行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫與本市教育局相關執行方式，本校午餐將於 11 月 14 日至 12 月 30 日將供應四次石斑魚，由新北、上將協助以外加一道菜的方式供應(例如依據原主菜烹調方式，改成石斑魚，再另外加一道等值餐食如產銷履歷豆奶、水果或其他無須烹煮之營養餐食替代)，費用由政府支付，不另外對師生收費，學生與教職員皆可享受符合三章一 Q 認證的石斑魚。

柒、討論事項：無

捌、臨時動議

玖、散會

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

、時間：民國 111 年 11 月 21 日 8 時 30 分

、地點：校長室

、出席：陳明達、劉紋君、謝長宏、蘇志松、黃信凱

、主席：翁明達

五、記錄：黃信凱

教師兼
學務主任 王膺涵
111/10/26

臺北市中山區中山國民小學
111/10/26

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議

簽到表

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議				
一、日期時間	111 年 11 月 16 日 8:40			
二、地點	專科研究教室			
三、主持人	翁明事			
四、出席人員 簽名	家長委員	家長委員	家長委員	家長委員
	謝曉宏	陳佩玲	陳美乙	
	家長委員	學務主任	衛生組長	教師會午餐委員
			黃毅	劉福美
	高年級午餐委員	幼兒園代表	幼兒園代表	幼兒園代表
		羅雅恩	鄭季杏	王桂芳
五、列席人員 簽名	廠商代表	廠商代表	廠商代表	廠商代表
	新北食品 柯智全	新北食品 陳潔婷	金益團膳 王劉源	上將 孫志松
	廠商代表	廠商代表	廠商代表	

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、時 間：111 年 11 月 16 日 上午 8 時 40 分

貳、地 點：專科研究教室

參、主 席：翁校長明達

記錄：黃信凱

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說 明：本校於 111 年 9 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐供應廠商訪廠結果。

說 明：本校學務處王膺涵主任、黃信凱幹事偕同家長委員謝長宏委員、劉紋君委員共 4 人於 111 年 10 月 26 日星期三至新北食品股份有限公司、上將食品有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果如附件二。

案由三：報告本學期午餐供應石斑魚。

說 明：配合行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫與本市教育局相關執行方式，本校午餐將於 11 月 14 日至 12 月 30 日將供應四次石斑魚，由新北、上將協助以外加一道菜的方式供應(例如依據原主菜烹調方式，改成石斑魚，再另外加一道等值餐食如產銷履歷豆奶、水果或其他無須烹煮之營養餐食替代)，費用由政府支付，不另外對師生收費，學生與教職員皆可享受符合三章一 Q 認證的石斑魚。

柒、討論事項：無。

捌、臨時動議：

幼兒園代表報告：

1. 幼兒園午餐不供應石斑魚。
2. 幼兒園 12 月午餐仍由鉅登團膳食品有限公司供應，想找時間去訪廠。

新北廠商報告：

新北因應石斑魚供應政策，會再調整菜單給學校。

主席指示：

1. 公布國小供應石斑魚之時間。
2. 幼兒園可以自行找時間至鉅登團膳食品有限公司訪廠。

玖、散會：上午 9 時 05 分

幹事黃信凱

1116/0947

教師兼黃意文
衛生組長

1116/0952

教師兼王膺涵
學務主任

1118/1308

臺北市中山區中山國民小學
校長翁明達

1118/1422

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 1 次午餐供應委員會會議議程

壹、開會時間：111 年 11 月 16 日(星期三)上午 8 時 40 分。

貳、開會地點：專科研究教室

參、主 持 人：翁校長明達

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說 明：本校於 111 年 9 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐供應廠商訪廠結果。

說 明：本校學務處王膺涵主任、黃信凱幹事偕同家長委員謝長宏委員、劉紋君委員共 4 人於 111 年 10 月 26 日星期三至新北食品股份有限公司、上將食品有限公司廠區內進行訪廠，訪廠結果如附件二。

案由三：報告本學期午餐供應石斑魚。

說 明：配合行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫與本市教育局相關執行方式，本校午餐將於 11 月 14 日至 12 月 30 日將供應四次石斑魚，由新北、上將協助以外加一道菜的方式供應(例如依據原主菜烹調方式，改成石斑魚，再另外加一道等值餐食如產銷履歷豆奶、水果或其他無須烹煮之營養餐食替代)，費用由政府支付，不另外對師生收費，學生與教職員皆可享受符合三章一 Q 認證的石斑魚。

柒、討論事項：無

捌、臨時動議

玖、散會



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2022 年 09 月 27 日

發文字號：北市衛檢字第1113058876號

收樣日期：2022年09月21日 12時16分

檢驗日期：2022年09月21日

申請單編號：A111A00795

樣品編號：A1110992

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		
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109 年 6 月23 日衛授食字第 1091900915 號公告修正)	

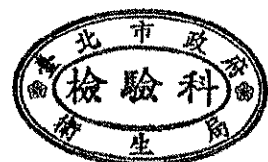
樣品照片：



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





臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2022年09月27日

發文字號：北市衛檢字第1113058877號

收樣日期：2022年09月21日 12時22分

檢驗日期：2022年09月21日

申請單編號：A111A00796

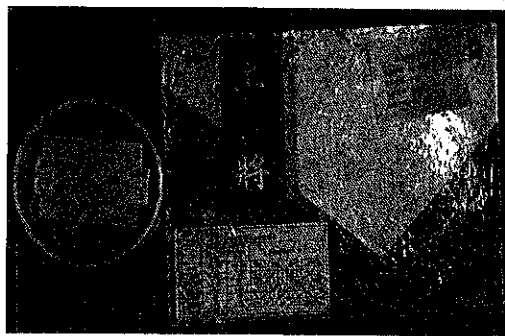
樣品編號：A1110993

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		
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正)	

樣品照片：



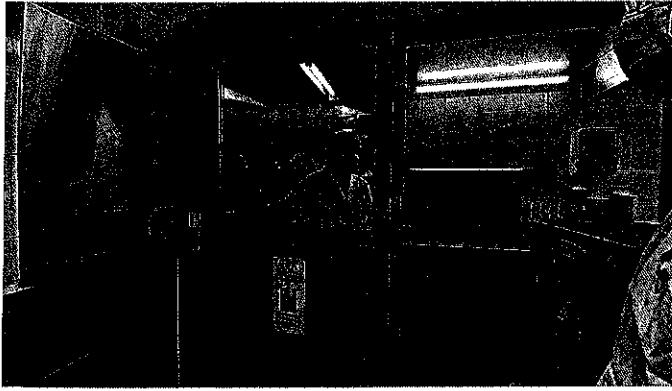
備註：

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。有關中藥及食品添加西藥檢驗項目，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



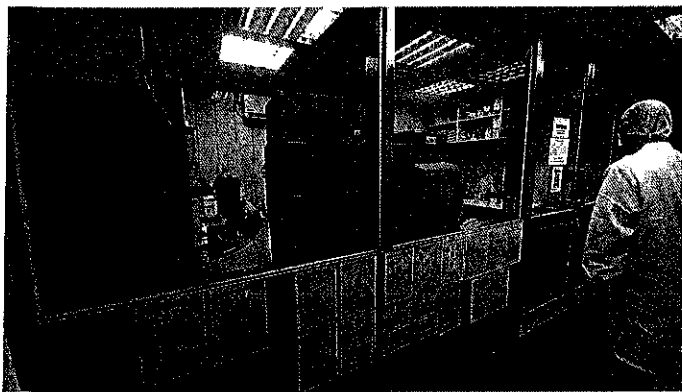
111.10.26 新北廠商訪廠紀錄



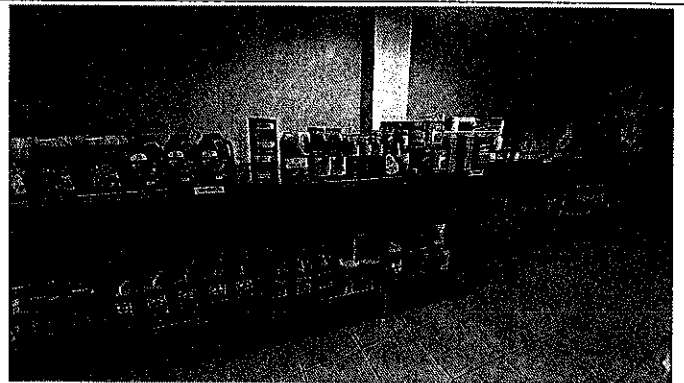
人員在入廠前先在浴塵室進行空氣除塵和洗手後再進去，避免汙染。



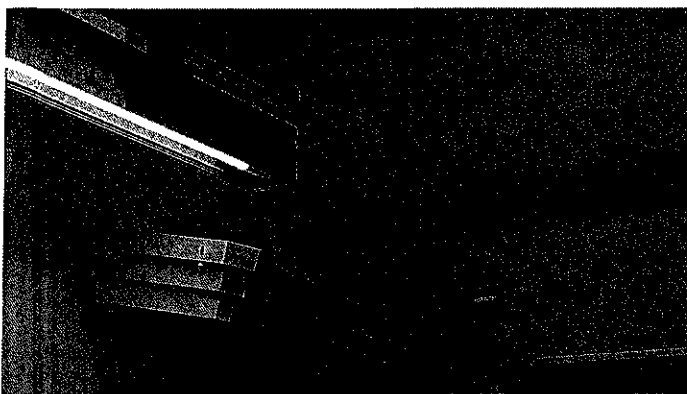
家長委員與學務處人員進入新北食品公司進行訪廠。



廠房內部有食材檢驗室檢驗食材樣本，以確保食材衛生。



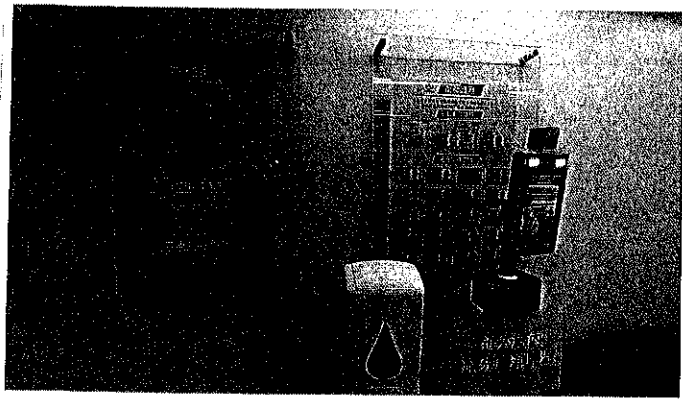
各種調味料存放於乾燥乾淨環境、離地架高，標明日期時間，並遵守先進先出原則。



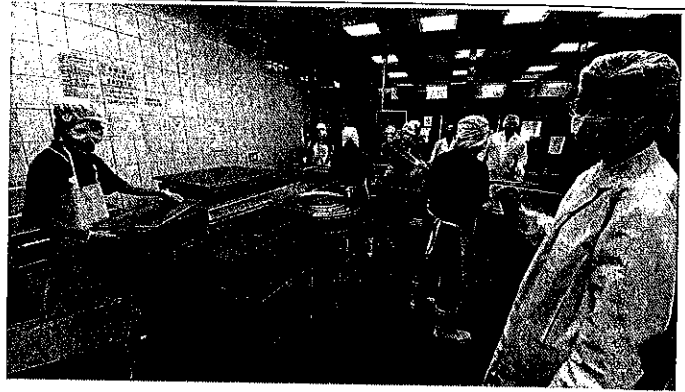
出入口有防蟲用之防蚊燈，防止病媒蚊進入廠區。



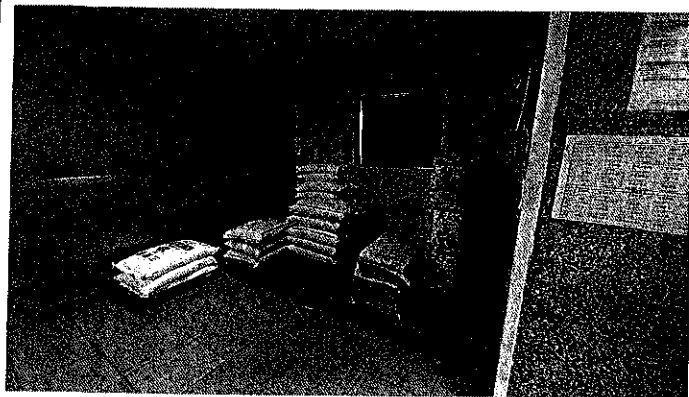
技師在青菜烹調過程中測量溫度，確保午餐溫度合乎標準。



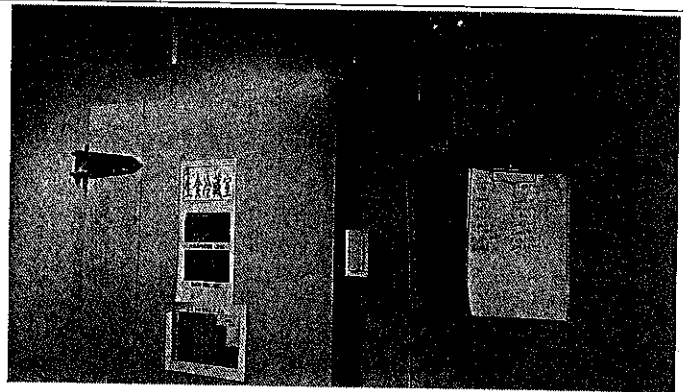
廠商有雇用專業人士並展示其證照，另外人員進出廠房有量體溫以及酒精消毒。



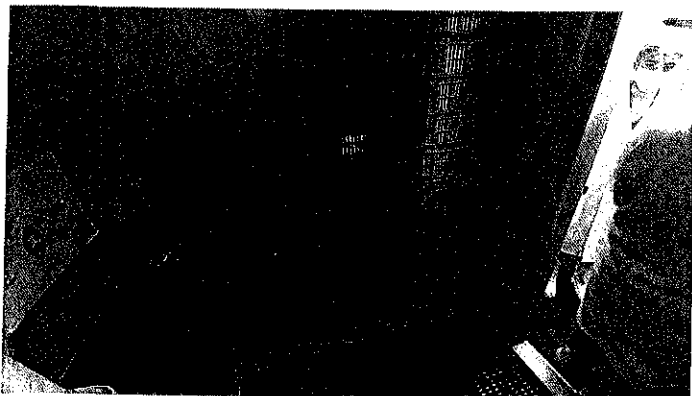
處理好的食材送進獨立的配膳室進行裝配，避免食物交叉污染。



有機米與食用油有專門的倉庫存放，環境整潔、離地架高。



設有專門的生食冷藏室恆溫控管，可從門口監控溫度，溫度合乎規定。

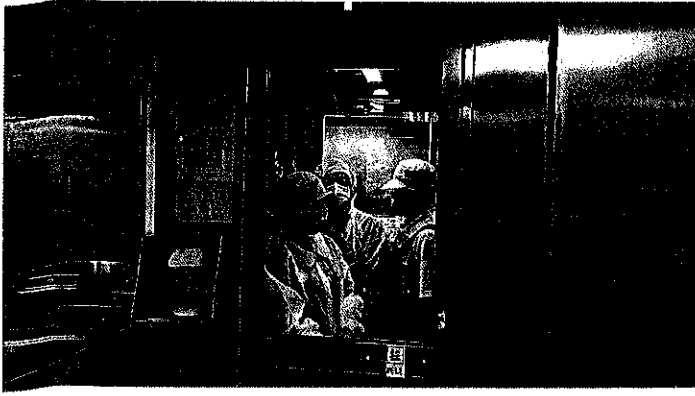


冷藏室內保持低溫，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。



冷凍庫也有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。

111.10.26 上將廠商訪廠紀錄



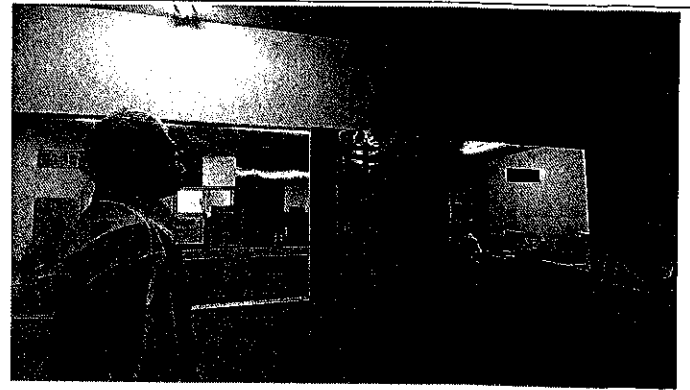
設有浴塵室讓人員進廠作業前進行空氣除塵，並洗手消毒。



上將有室內的餐車停車場與卸貨區。



廠區設有食材檢驗室，可以檢驗當天留樣之食材，以確保食材衛生。



檢體檢驗室內有食品技師對當日午餐進行檢驗。



有三道式全自動化蔬果類清洗設備，清洗完後有專人挑除蔬果異物，旁邊有防蚊燈。



廚餘垃圾暫存區有專屬空間且恆溫控制，定時由專人運出廠外。



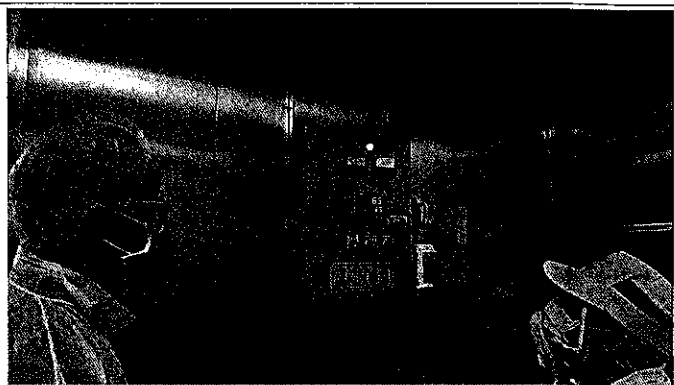
烹調食物廠區有專人進行清潔打掃，保持乾燥和衛生。



各種餐具餐桶放在高溫消毒殺菌區進行殺菌處理。



家長委員、學務主任、幹事一起訪視上將廠商。



廠房裡面設有保溫區，能夠保持成品的溫度。



冷凍庫有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。



冷藏室有溫度控管，保持食材新鮮度，離地架高，標明日期時間。

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

一、時間：民國 111 年 11 月 21 日 8 時 30 分

二、地點：校長室

三、出席：陳以治、劉毅君、謝景宏、蘇志松、黃敦

四、主席：翁明達

五、記錄：黃信凱

教師兼
學務主任 王膺涵
111/0736

台北市中山區
中山國民小學 翁明達
111/0736

事由：

1.111 年 11 月 18 日 7 點 35 分左右，201 班學生家長用 LINE 通知發現昨天的水果芭樂有洞，洞附近有活的小蟲，學務處人員跟家長說會反映處理，當天即向 201 導師確認情況，並召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

1. 學務處人員跟家長說會反映處理，當天即向 201 導師確認情況，201 導師表示，芭樂於午餐時間發出，在放學前皆無小蟲出現，18 號學生的芭樂是回家後才發現，另外 6 號學生的芭樂表面上也有類似的小蟲，導師當場將小蟲排除，未向學務處反映，學務處告訴導師會處理，並且提醒導師未來如遇類似情形請於午餐時段至配膳室更換。
2. 當天通知上將廠商，並於 11 月 21 日(一)，上午 8 點 30 分至校長室開會。

上將：

1. 本次的小蟲可能是果實蠅的幼蟲，公司水果的上游果園種植時有把水果包覆以免蚊蟲進入，可能是在包覆前就被果實蠅叮咬產卵於水果中。
2. 水果進入公司後，因為有塑膠套及防撞泡棉保護，固有拆開來檢查但未做清洗，避免水氣悶在包裝內造成發霉變質，而果實內的蟲無法透過肉眼觀察表面發現。
3. 學校於 11 月 18 日通知當天中午，公司即派人至學務處與 201 關心學生情況並立即更換新水果給 2 位學生。
4. 願意配合學校合約辦理。
5. 提供客訴處理單回覆學校。

決議：

1. 本次小蟲無法從外觀檢查發現及預防，非可歸責於廠商，且廠商也有及時更換備品給學生，故不記點。
2. 學校週四有低年級學生用餐及食用水果，請廠商多加把關，務必留意挑揀水果確保供應品質與衛生。

晚安，今天學校的水果是芭樂，
小朋友拿回來時，我有發現芭樂上有幾個小洞，其他地方都算良好，
但還是決定晚點丟棄樓下廚餘桶.....

結果剛剛發現，芭樂的幾個小洞附近爬好幾隻活蟲.....

這邊提醒家長們留意～
也引導孩子們拿到學校水果時
要多注意，避免誤食。
謝謝！

幹事黃信凱

1121/0930

教師兼
衛生組長黃意文

1121/0956

代理教師兼
訓育組長謝佳伶

1122/1402

臺北市中山區
中山國民小學
翁明達

1122/1540

上將食品有限公司

客訴處理單

表單編號：G4-29

投訴客戶資料	客戶名稱	中山國小		
	受理日期	111年11月18日		
	內容	201班反應水果芭樂裡面有蟲		
現場處理與原因分析	當天所提供之水果為芭樂，經了解水果於當天凌晨從果商送到公司，經檢查驗收合格後，方開始分裝，此案研判應為果實蠅叮咬產卵後孵化，且因外觀不易察覺所致。 此外，公司已於隔日進行該班水果補償，且餐點備份區都有備份水果可立即做更換。故建議學生水果可以當日隨餐食用，若食用時發現，可立即用備份區餐點水果做替換，確保同學的用餐權益。		記錄人員	蘇志松
改善方法與確認	針對此問題，公司已立即要求供應商進行供貨製程管理改進；至於公司內部，則進行員工教育訓練，要求負責挑檢水果之工作人員應多注意每批的檢查及揀選工作，同時要求衛管人員加強前處理區的檢查作業監督管理。		記錄人員	黃詠怡
再發防止與確認	針對此問題所提出的改善方法，由現場衛管人員加強前處理區人員作業的教育訓練，並加強現場製程巡檢的監督。感謝學校反應此問題供我們進行檢討改進。		記錄人員	黃詠怡

衛管人員：

主管簽名：

黃實鄭如娟

生產部 林彰海

管理部 陳素玲

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

一、時間：民國 111 年 12 月 2 日 9 時 00 分

二、地點：校長室

三、出席：

謝安 陳明志
柯智宏 徐承恩 黃敦

四、主席：

翁明華

五、記錄：黃信凱

教師兼
學務主任 王膺涵
1111/0227

事由：

1.111 年 12 月 1 日 12 點 40 分左右，207 班學生發現青菜打進便當盒裡有菜蟲，故召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

1. 班導拍照存證轉交學務處，學務處人員告訴班導學務處會幫忙處理，了解事發經過確認學生平安。
2. 當天通知新北廠商，並於 12 月 2 日(五)，上午 9 點 00 分至校長室開會。

新北：

1. 本次的菜蟲是由北農提供之有機青松菜中發現，研判為上游收割蔬菜時未挑除所致，會要求上游廠商加強異物排除。
2. 有提供處理回報單。
3. 願意配合學校合約辦理。

決議：

1. 依 110 學年度第二學期暨 111 學年度採購中央餐廚服務合約書罰則一般性生物異物記 0 點。
2. 請新北仍要加強有機蔬菜的清洗，將異物挑除乾淨，避免再次發生類似事件。



新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：111 年 12 月 01 日	學校：中山國小	班級：8 年 11 班 2 7
事件：有機青菜有菜蟲		
原因分析： 當日提供的菜餚為「有機青松菜」，使用食材為「台灣有機青松菜」，供應商為「臺北農產運銷股份有限公司」。 根據 貴校反應「有機青松菜」內有異物經本公司品保部研判該異物為部分菜蟲，研判為「台灣有機青松菜」所夾雜導入。該狀況判斷應為收割蔬菜時未注意挑除或前處理人員在前處理過程中未完全剔除導致，已與供應商反應並要求加強異物排除，造成 貴校師生用餐困擾本公司深感抱歉。 有機青菜是指在青菜生產過程中嚴格按照有機生產規程，在整個生產過程中都必須按照有機農業的生產方式進行，即生產過程中完全不使用農藥、化肥、生長調節劑等化學物質，也因為如此有機青菜的菜蟲發生率會比一般青菜來的高。  異物照片 改善方法： 1. 請蔬菜供應廠商加強蔬菜清洗頻率並控管供應之食材清潔度與品質。 2. 要求現場配膳人員加強成品異物的挑揀。		
品保部：[Signature]	主管：徐子紘	總經理：柯智寶

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

一、時間：民國 111 年 12 月 16 日 9 時 00 分

二、地點：校長室

三、出席：翁叙昆 谢长宏 岑晓霞 陈美玉

新北區 柯智宏 陳潔婷 黃三友

四、主席：翁明華

五、記錄：黃信凱

事由：

1.111 年 12 月 15 日 12 點 40 分左右，511 班導師通知班上學生打湯時發現珍珠奶茶裡有異物，故召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

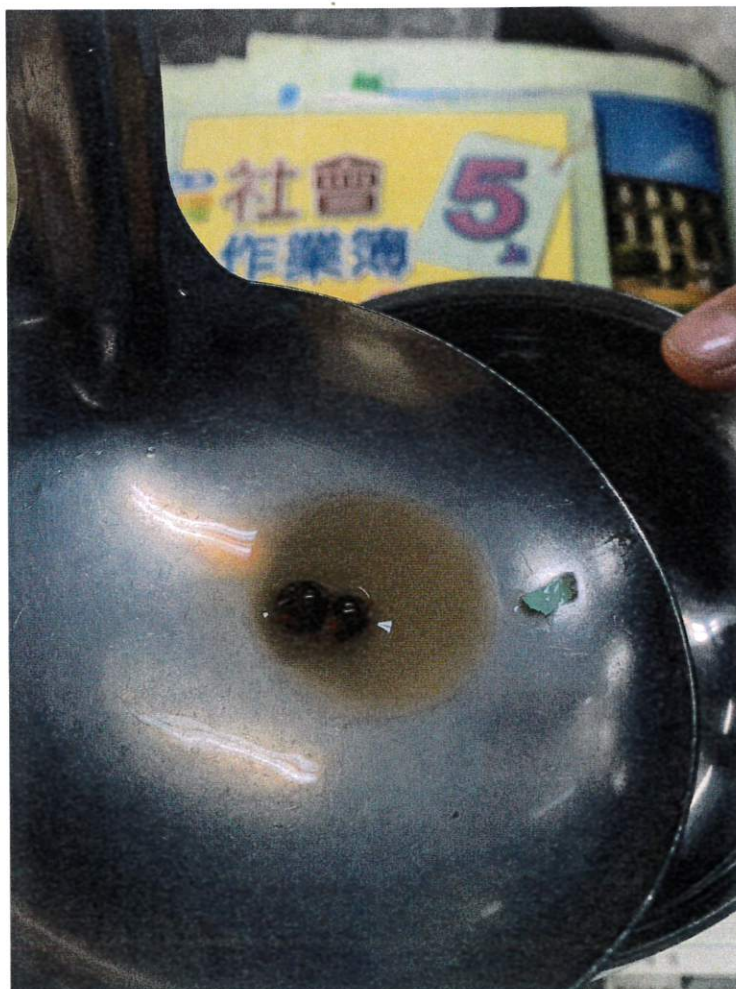
1. 班導拍照存證傳給學務處，學務處人員告訴班導學務處會幫忙處理，了解事發經過確認學生平安，而學生發現異物後僅交給送餐阿姨便離去，未告知其為午餐異物，阿姨誤以為是要其幫忙丟垃圾而幫忙丟，學生也未要求要更換新湯。
2. 當天通知新北廠商，並於 12 月 16 日(五)，上午 9 點 00 分至校長室開會。

新北：

1. 本次的綠色異物可能是紙片亦或是塑膠，若為紙片經烹煮後不可能成平整狀態，可能為開蓋後進入，若為塑膠，經檢視該湯品食材包裝未有類似顏色之包裝，但異物體積較小不排除可能為原物料夾雜。
2. 會要求供應商加強原料品質及加強廠內原料驗收。
3. 有提供處理回報單。
4. 願意配合學校合約辦理。

決議：

1. 本次異物無法確認可歸責於廠商，故不記點，請新北加強食材異物的挑揀。
2. 校方對師生宣導午餐打飯後把蓋子蓋好以免現場異物進入，以及學生發現異物時之處理方式。



幹事黃信凱

1216/1335
教師兼黃意文
衛生組長
1216/1339

教師兼王膺涵
學務主任

1219/0750

本市中山區
中山國民小學
翁明達

1219/1060

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：111 年 12 月 15 日	學校：中山國小	班級：5 年 11 班
事件：珍珠奶茶有異物		
原因分析： 當日接獲 貴校反應學生於用餐時在「珍珠奶茶」中發現一片綠色異物，由於異物被丟棄，經照片觀察研判異物可能為綠色紙片亦或是塑膠，若為紙片經烹煮過後可能不會像照片呈現平整的狀態，因此可能為「開蓋後進入」。若為塑膠，經檢視當日該道湯品食材包裝皆未有類似顏色之包裝，但因為異物體積較小不排除可能為「原物料夾雜」，造成 貴校師生用餐困擾本公司深感抱歉。		
 異物照片  粉圓包裝照片		
改善方法： 1. 要求供應商加強原料品質，並加強廠內原料驗收，如品質不符立即退貨。 2. 建議可於打餐時暫時將門窗關閉避免異物進入。		
品保部：單亦宜	主管：徐子紘	總經理：柯智寶

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

間：民國 111 年 12 月 20 日 9 時 00 分

點：校長室

席：葉志男 謝長文 陳鳳吃

席：翁明事

五、記錄：黃信凱

事由：

1.111 年 12 月 19 日 12 點 20 分左右，509 班學生發現湯桶裡有小蟲，故召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

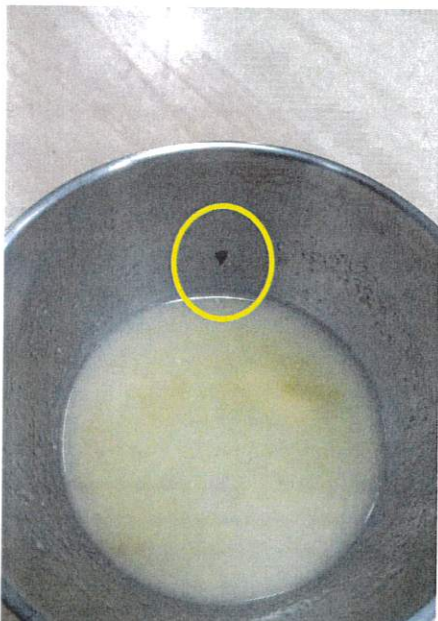
1. 班導請學生將蟲體轉交學務處，學務處人員拍照存證及保留蟲體，告訴班導學務處會幫忙處理，了解事發經過確認學生平安。
2. 當天通知上將廠商，並於 12 月 20 日(二)，上午 9 點 00 分至校長室開會。

上將：

1. 這次的小蟲可能是蛾蚋，如果是在烹調過程中進入，蟲體無法保持完整，較有可能是開蓋後進入。
2. 願意配合學校合約辦理。

決議：

1. 本次異物無法確認可歸責於廠商，故不記點，請上將加強食材把關。
2. 校方對師生宣導午餐打飯後把蓋子蓋好以免現場異物進入，以及學生發現異物時之處理方式。



上將食品有限公司

客訴處理單

表單編號：G4-29

投訴客戶資料	客戶名稱	中山國小		
	受理日期	111 年 12 月 19 日		
	內容	509 班反應湯中有小飛蟲		
場處理與原因分析	針對貴校提供的異物照片觀察，推測此異物是未烹煮過或爛煮的，故排除為烹調過程中汙染，客觀推測發生的可能原因為後端置餐或取餐時，因蒸氣上升或空氣流動致使此飛蟲不慎落入。對學校造成困擾，深感抱歉。 		記錄人員	蘇志松
改善方法與確認	針對此問題，已要求司機與廚務人員幫忙維護取餐處的環境衛生，以改善此情形。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之完備，以改善此情形。		記錄人員	黃詠怡
再發防止與確認	對於此問題所提出的改善方法，已與湯品烹調區及衛管人員溝通，加強督導作業，並請司機及搬餐人員執行待餐環境衛生之維護以確保餐點的衛生安全。		記錄人員	黃詠怡

衛管人員：

陳寶楊顯光

主管簽名：

林彰海

品管部經理 陳素玲

111 學年度 上 學期第 臨時 次會議記錄

時間：民國 112 年 1 月 9 日 9 時 00 分

地點：校長室

出席：謝長宏 王厚丞 新北：陳潔婷

黃毅

主席：翁明達

五、記錄：黃信凱

事由：

1.112 年 1 月 5 日 12 點 15 分左右，603 班學生發現有機青菜的菜桶有菜蟲，故召開臨時午餐委員會，請廠商協助說明。

校方處理方式：

1. 學生將蟲體轉交學務處，以及更換青菜，學務處人員告訴班導學務處會幫忙處理，了解事發經過確認學生平安。
2. 當天通知新北廠商，並於 1 月 7 日(六)，上午 9 點 00 分至校長室開會。

新北：

1. 本次的菜蟲是由北農提供之有機油江菜中發現，可能是收割蔬菜或再前處理時未完全剔除所致。
2. 有提供處理回報單。
3. 願意配合學校合約辦理。

決議：

1. 依 110 學年度第二學期暨 111 學年度採購中央餐廚服務合約書罰則一般性生物異物記 0 點。
2. 本學年新北與上將各因為一般性生物異物各開 2 次臨時會議，倘再發生第 3 次一般性生物異物，將記 1 點處分，請廠商務必加強異物之挑揀清潔。



幹事黃信凱

0107/0940

教師兼黃意文
衛生組長

0107/0951

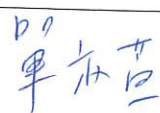
教師兼王膺涵
學務主任

0107/0952

臺北市中山區
中山國民小學
校長翁明達

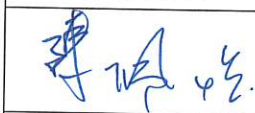
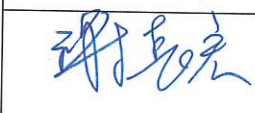
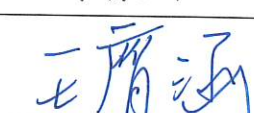
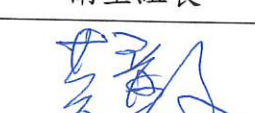
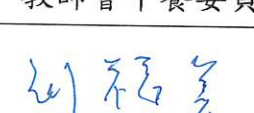
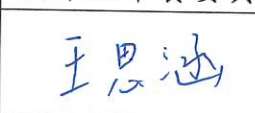
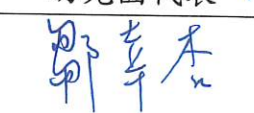
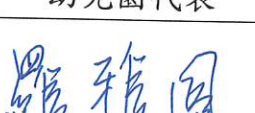
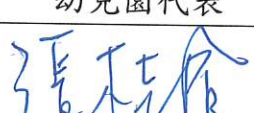
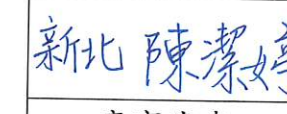
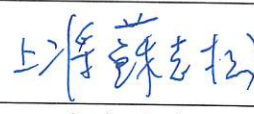
0107/1025

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：112 年 01 月 05 日	學校：中山國小	班級：6 年 3 班
事件：有機青菜有菜蟲		
原因分析： 當日提供的菜餚為「有機油江菜」，使用食材為「台灣有機油江菜」，供應商為「臺北農產運銷股份有限公司」。 根據 貴校反應「有機油江菜」內有菜蟲，研判為「台灣有機油江菜」所夾雜導入。該狀況判斷應為收割蔬菜時未注意挑除或前處理人員在前處理過程中未完全剔除導致，造成 貴校師生用餐困擾本公司深感抱歉。 有機青菜是指在青菜生產過程中嚴格按照有機生產規程，在整個生產過程中都必須按照有機農業的生產方式進行，即生產過程中完全不使用農藥、化肥、生長調節劑等化學物質，也因為如此有機青菜的菜蟲發生率會比一般青菜來的高。  異物照片		
改善方法： 1. 請蔬菜供應廠商加強蔬菜清洗頻率並控管供應之食材清潔度與品質。 2. 要求現場配膳人員加強成品異物的挑揀。		
品保部： 	主管： 	總經理： 

北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 2 次午餐供應委員會會議

簽到表

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 2 次午餐供應委員會會議				
日期時間	112 年 1 月 18 日 8:40			
地點	專科研究教室			
主持人				
出席人員 簽名	家長委員	家長委員	家長委員	家長委員
				
	家長委員	學務主任	衛生組長	教師會午餐委員
				
	高年級午餐委員	幼兒園代表	幼兒園代表	幼兒園代表
列席人員 簽名				
	廠商代表	廠商代表	廠商代表	廠商代表
				
	廠商代表	廠商代表	廠商代表	

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 2 次午餐供應委員會會議紀

壹、時 間：112 年 1 月 18 日 上午 8 時 40 分

貳、地 點：專科研究教室

參、主 席：翁校長明達

記錄：黃信凱

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說 明：本校於 111 年 12 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐滿意度調查結果。

說 明：本校學務處於 111 年 12 月進行午餐滿意度調查結果如附件二。

案由三：報告本學期完成食品中毒桌面演練。

說 明：本校學務處於 111 年 12 月 19 日進行食品中毒桌面如附件三。

柒、討論事項：無。

捌、臨時動議：

行政報告：

1. 訂定臺北市中山區中山國民小學學校午餐餐桶回收流程如附件四。
2. 本校 511 學生於 112 年 1 月 13 日中午 12 時 00 分在湯中發現蚊子，並送至配膳室換湯，學務處保留蟲體並且拍照，至班上關心導師與學生狀況無虞，以及發現蚊子時是完整的，當天聯絡新北廠商，並於今日納入午餐供應委員會討論。
3. 學務處至班上了解，學生打湯時，開蓋後學生打完湯便由下一位學生繼續打，而非馬上關閉蓋子，且當日氣溫升高，有見到校園內有蚊子出沒。

新北廠商報告：

1. 公司場內設有防蚊簾、防蟲燈等設施，並有病媒蚊防治措施，出現蚊子機會甚小，且蟲體完整，可能是開蓋後才進入湯中。
2. 有提供回報單給學校如附件五，願意配合學校辦理。

家長提議：

1. 請廠商將學校餐桶、湯桶收回公司後務必區分回收與非回收的餐桶、湯桶，以免搞混。
2. 這次蚊子可能是學校中的難以避免可不記點，但以後再發生仍要按照合約規定內容處理。
3. 建議午餐供應委員會上可以提供午餐供與會人員試吃。

主席指示：

1. 臺北市中山區中山國民小學學校午餐餐桶回收流程通過，並請確實辦理。
2. 本次蚊子因可能在本校用開蓋用餐時才進入，不可歸責於廠商，故不記點，但以後再發生仍要按照合約規定內容處理。
3. 可以試辦在午餐送至本校後的時間開會，提供午餐供與會人員試吃，可以由學校出錢支付會議的餐費，由新北、上將各供應一半人數的餐點。

玖、散會：上午 9 時 15 分

幹事黃信凱

0118/1329

幹事黃意文

0118/1503

教師兼學務主任王膺涵

0118/1525

校長翁明達

0118/1536

臺北市中山區中山國民小學 111 學年度上學期第 2 次午餐供應委員會會議議程

壹、開會時間：112 年 1 月 18 日(星期三)上午 8 時 40 分。

貳、開會地點：專科研究教室

參、主 持 人：翁校長明達

肆、出席人員：如簽到表

伍、主席致詞：(略)

陸、業務單位報告：

案由一：報告本學期午餐抽驗結果，結果如附件一。

說 明：本校於 111 年 12 月 21 日對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常。

案由二：報告本學期午餐滿意度調查結果。

說 明：本校學務處於 111 年 12 月進行午餐滿意度調查結果如附件二。

案由三：報告本學期完成食品中毒桌面演練。

說 明：本校學務處於 111 年 12 月 19 日進行食品中毒桌面如附件三。

柒、討論事項：無

捌、臨時動議

玖、散會



臺北市府衛生局檢驗報告書

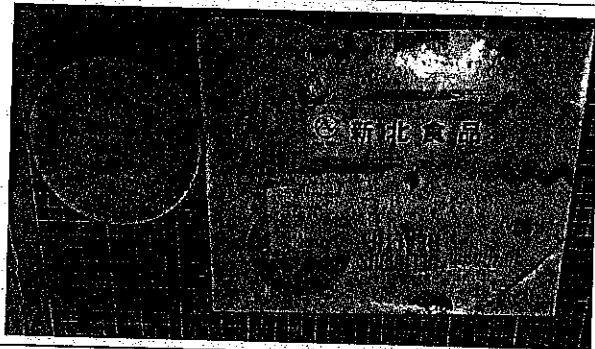
申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2022 年 12 月 27 日
發文字號：北市衛檢字第 1113189849 號
收樣日期：2022 年 12 月 21 日 12 時 48 分
檢驗日期：2022 年 12 月 21 日
申請單編號：A111A01256
樣品編號：A1111494
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	正確		
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109 年 6 月 23 日衛授食字第 1091900915 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)	

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。有關中藥及食品參加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類緣物)，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





臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2022 年 12 月 27 日

發文字號：北市衛檢字第 1113189848 號

收樣日期：2022 年 12 月 21 日 12 時 43 分

檢驗日期：2022 年 12 月 21 日

申請單編號：A111A01255

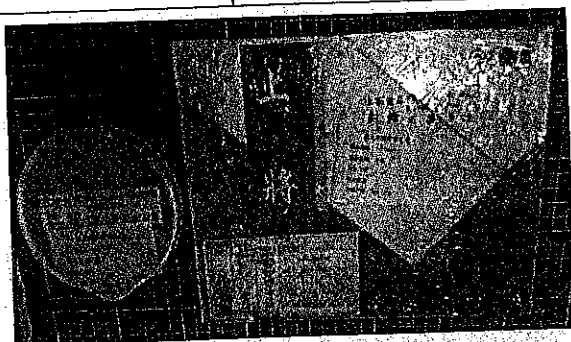
樣品編號：A1111493

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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109 年 6 月 23 日衛授食字第 1091900915 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)	

樣品照片：



備註：

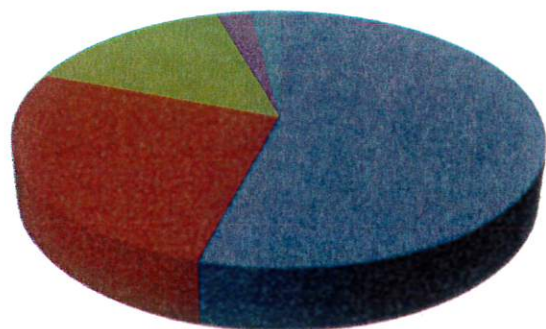
1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類藥物)，仍屬違反藥事法相關規定，移請司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損害民眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二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

報告簽署人：張嘉玲



新北		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
學生總計		374	183	104	17	15
		54%	26%	15%	2%	2%

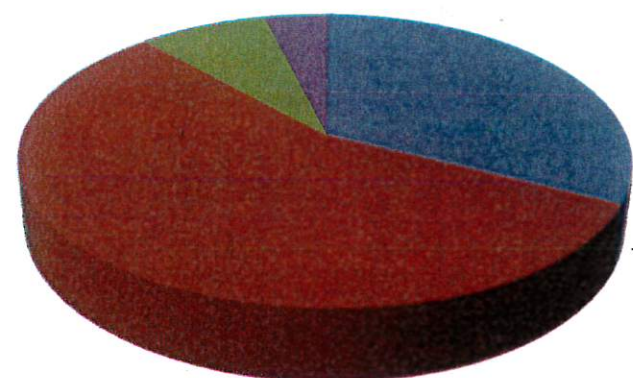
學生新北總計



- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

新北		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
教師總計		8	14	2	1	0
		32%	56%	8%	4%	0%

教師新北總計



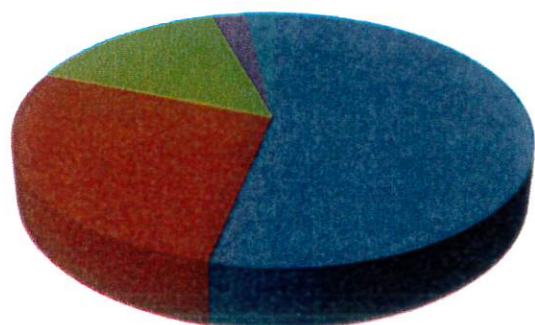
- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

建議:

辛苦送餐的阿姨、叔叔們
301青菜的量偏少
謝謝
謝謝廠商和學務處的用心，每天都
期待午餐
謝謝大家的服務
肉汁跟甜不辣醬同時出現時，醬汁會
太淡，淋在飯上不好吃
周四白飯可以用五穀飯
咖哩不要加胡椒
菜有時太鹹太苦
青菜種類多一些變化
原型食物多一點
511.409.410送餐時間晚一點
麵不要都黏在一起
減少用油與用鹽

新北		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
師生總計		382	197	106	18	15
		53%	27%	15%	3%	2%

師生新北總計

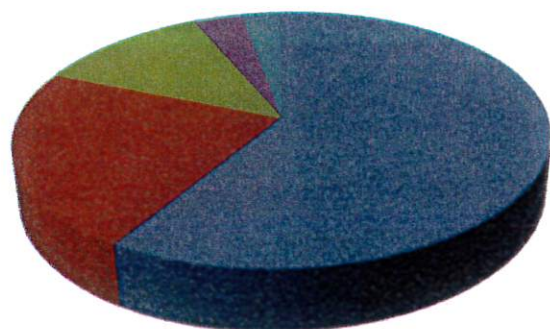


- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

學生期待菜色(新北、上將):
蒸蛋、石斑魚、玉米、魚排
烤雞腿、雞塊、花枝丸、
炒飯、披薩、螺旋麵、薯條
漢堡、熱狗
高麗菜
味增湯、甜湯、珍珠奶茶
西瓜

上將		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
學生總計		351	135	71	21	16
		59%	23%	12%	4%	3%

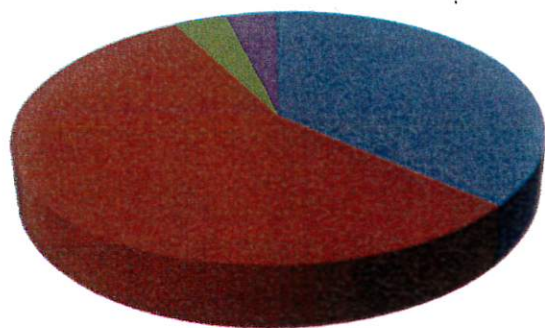
學生上將總計



- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

上將		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
教師總計		10	15	1	1	
		37%	56%	4%	4%	0%

教師上將總計



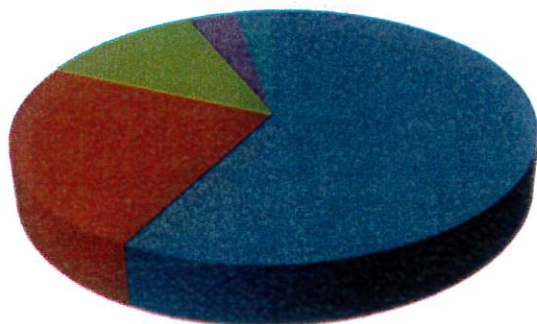
- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

建議:

203菜量增加
202湯減半
減少加工食品
少糖
青菜盡量不要挑有苦味的種類
肉品盡量不要有骨頭，而且肉太硬
謝謝，辛苦了
菜有點硬、菜太油、太酸
減少用油與用鹽
魚和水果多一點
蘋果還可以、香蕉太軟

上將		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
師生總計		361	150	72	22	16
		58%	24%	12%	4%	3%

師生上將總計



- 很滿意 ■ 1
- 滿意 ■ 2
- 可接受 ■ 3
- 不滿意 ■ 4
- 很不滿意 ■ 5

學生期待菜色(新北、上將):

蒸蛋、石斑魚、玉米、魚排
烤雞腿、雞塊、花枝丸、
炒飯、披薩、螺旋麵、薯條
漢堡、熱狗
高麗菜
味增湯、甜湯、珍珠奶茶
西瓜

臺北市中山區中山國民小學

食品安全演練-桌面演練

演練日期:12月19日 星期一



* 首先進行幼兒園發生食品中毒之演練

* 演練幼兒園用餐後學生有腹痛、腹瀉、嘔吐情形



* 幼兒園班師電話聯繫健康中心/園主任，維持班上秩序，健康中心立即至現場處理



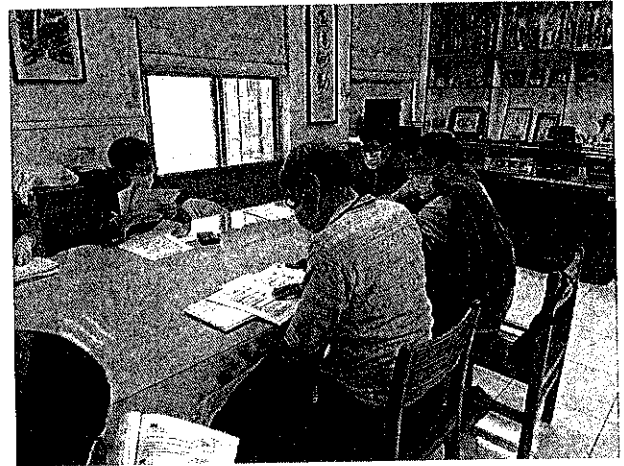
* 校長成立食物中毒指揮中心，各單位進行通報、連繫家長、救護車接送、檢體保留等過程



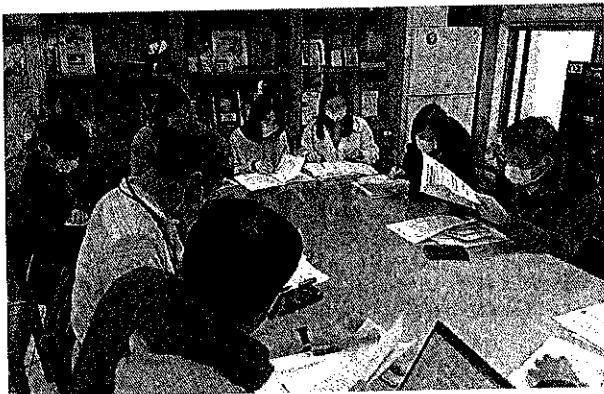
* 接著進行國小發生食品中毒之演練



* 國小班級用餐後學生有腹痛、腹瀉、嘔吐情形



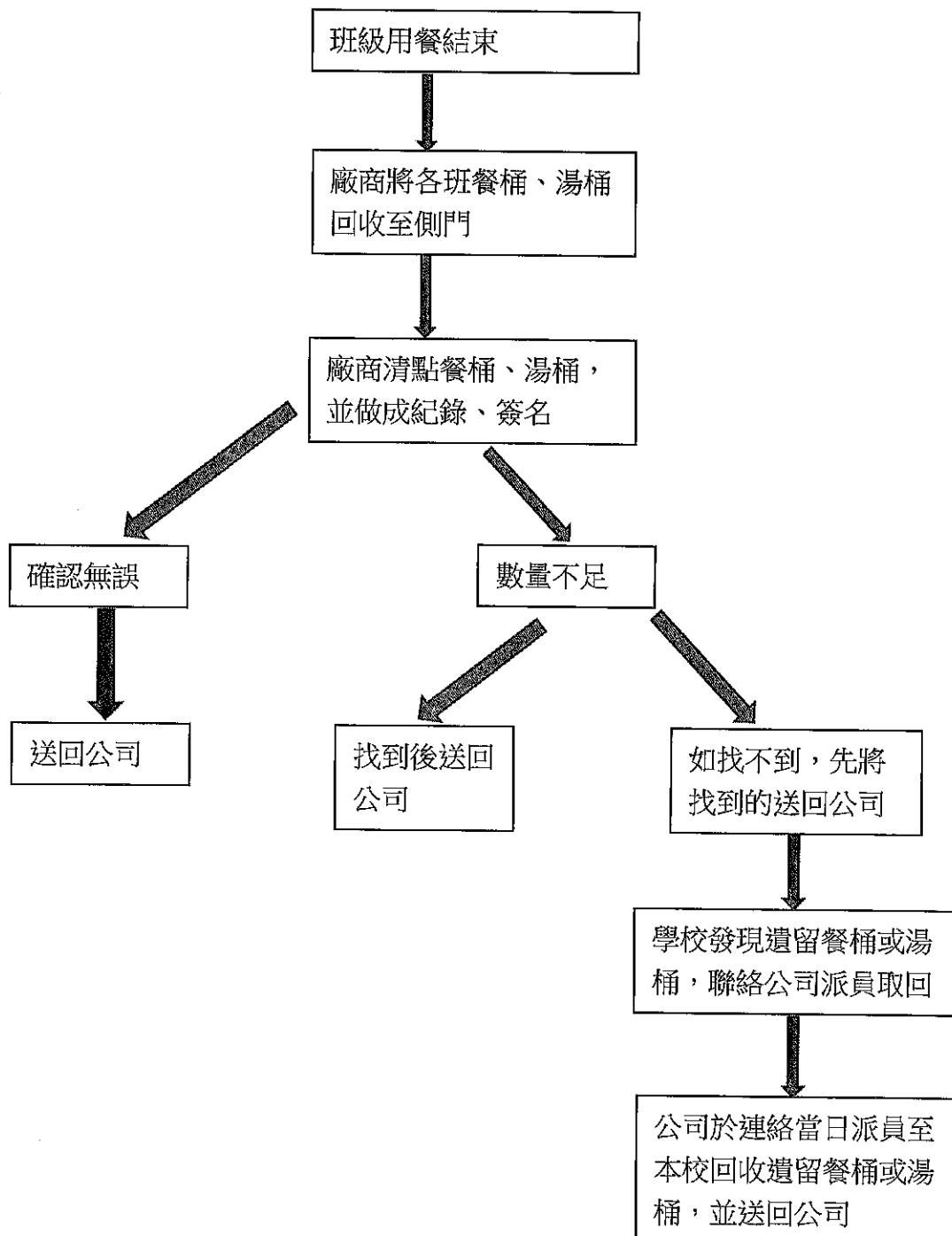
* 班導師電話聯繫健康中心，維持班上秩序，健康中心立即至班上了解學生病況



* 校長成立食物中毒指揮中心，各單位進行通報、連繫家長、救護車接送、檢體保留等過程

臺北市中山區中山國民小學學校午餐餐桶回收流程

- 一、每次用餐日班級用餐結束即可開始回收午餐餐桶、湯桶，最遲於 13 時 10 分前開始回收餐桶，送至本校側門位置。
- 二、廠商人員每次用餐日要清點餐桶、湯桶，並將清點結果填寫在餐桶、湯桶回收清點紀錄表並簽名。
- 三、清點完畢後，廠商須將回收好的餐桶運回公司。
- 四、倘學校有發現遺留的餐桶、湯桶未運回公司，則連絡廠商運回公司，廠商需於被連絡當日派員將遺留之餐桶、湯桶運回公司。



新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：112 年 01 月 13 日

學校：中山國小

班級：5 年 11 班

事件：湯有蚊子

原因分析：

根據 貴校學生於「田園蔬菜湯」中發現昆蟲異物，經本公司品保部研判該昆蟲為「蚊子」。因本公司廠內設有防蟲簾、防蟲燈、捕蚊燈等，並定期執行病媒蚊防治措施，故廠內出現蚊蟲機會甚小。經現場作業人員描述異物非常完整，本公司品保部人員透過照片判斷異物翅膀及足部皆保留完整，故判斷異物可能為「開蓋後不慎飛入」，造成 貴校師生用餐困擾本公司深感抱歉。



異物照片

改善方法：

1. 打餐完可將餐蓋覆蓋上避免異物進入。
2. 打餐時可暫時將窗戶關上。
3. 廠內同步加強病媒蚊防治作業。

品保部：單永豐

主管：徐子紘

總經理：柯智寶



