

新北市新店區新和國民小學
113 學年度第二學期 6 月餐廚會議記錄

壹、時間：114 年 06 月 23 日 中午 12：40

貳、地點：會議室

參、出席：詳見簽到表

肆、會議內容

一、業務報告：如簡報(附件一)

1. 本學期每月廚餘量穩定，廚餘量較多及較少的菜色再請餐廚公司營養師調整菜單時參考。
2. 空盤運動五月份得獎班級已於六月初頒發完畢。下學期空盤運動獎品改為 14 公升垃圾袋或衛生紙，將留待下學年委員討論決定。

二、廠商報告說明：如附件二

衛生組：五月份新北公司記一點，本學期總計 10 點(2 警告-不記點)，

六月份統鮮公司截至今日，尚無記點異物，本學期總計九點一

警告。

三、113 學年度下學期期末檢討

衛生組：感謝各位委員這學期參與每次的會議並提出寶貴的意見，也謝謝餐廚公司這一學期在餐食異物控管上的努力及配合校方需求做的各種調整。大家的付出讓本學期餐廚更安全更美味。

四、臨時動議：

無

五、主席總結：

針對這次會議總結：

1. 空盤運動的獎品下學期開會討論後將再行調整。
2. 請廠商未來在餐食異物上，能夠更嚴謹的把關。

感謝大家這一年來的共同努力。

散會

午秘：

衛生組長：

學務主任：

校長：

午餐書 周梅鳳

教師兼代理
衛生組長 許舒琦

教師兼代理
學務主任 陳志凱

校長 李正琳

新北市新店區新和國小 113 學年度第 2 學期 6 月份中央餐廚會議

會議時間	民國 114 年 6 月 23 日星期一 中午 12 點 40 分			
會議地點	306 會議室			
職 稱	姓 名	代表性質	會議簽名	備 註
校 長	李正琳	當然委員	李正琳	會議主持
學 務 主 任	陳志凱	行政人員	陳志凱	
總 務 主 任	王郁琳	行政人員	王郁琳	午餐招標承辦
衛 生 組 長	許舒琦	行政人員	許舒琦	餐廚督導人員
護 理 師	謝玲玲	行政人員	謝玲玲	
午 餐 秘 書	周梅鳳	執行祕書	周梅鳳	執行祕書
一年 4 班導師	劉純瑜	教師代表	劉純瑜	
二年 8 班導師	呂淑椒	教師代表	呂淑椒	
三年 6 班導師	郭美雯	教師代表	郭美雯	
四年 7 班導師	郭郁益	教師代表	郭郁益	
五年 3 班導師	陳滢慧	教師代表	陳滢慧	
六年 7 班導師	林佩妤	教師代表	林佩妤	
英語科任教師	常齡方	教師代表		
家 長 委 員	黃郁瓴	家長委員代表		
家 長 委 員	陳怡汝	家長委員代表		
家 長 委 員	林育竹	家長委員代表		
家 長 委 員	陳鼎昇	家長委員代表	陳鼎昇	
家 長 委 員	蔡政勳	家長委員代表		
家 長 委 員	賴會芳	家長委員代表		
五年 5 班學生	鍾鈺羽	學生代表	鍾鈺羽	
總 經 理	徐子紘	廠商代表	柯智宏	新北食品股份有限公司
經 理	彭家慶	廠商代表	彭家慶	統鮮美食股份有限公司



Xinhe Elementary School, Xindian District, New Taipei City

新北市新店區新和國民小學

113學年度第2學期6月份中央餐廚會議



113.06.23

餐廚會議議程

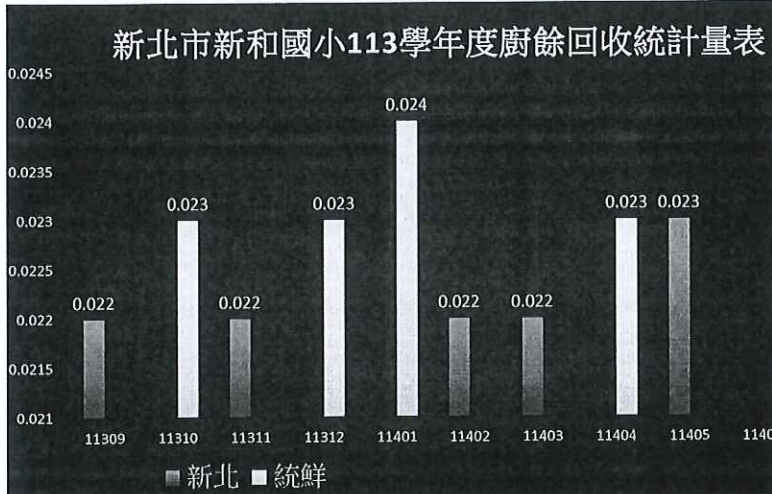
1. 工作報告
2. 113年5月份餐廚檢討
3. 中央餐廚公司報告說明
4. 113-2餐廚檢討
5. 臨時動議
6. 主席總結



Xinhe Elementary School, Xindian District, New Taipei City



新北市新和國小113學年度廚餘回收統計量表



日期	星期	人數(餐次)	重量(公斤)	平均值	備註
1	五	931	20.44	0.022	
2	五	565	13.00	0.023	
5	一	939	21.39	0.023	
6	一	1211	28.64	0.024	
7	二	284	6.33	0.022	
8	四	928	23.23	0.025	午餐+午晚膳學生剩餘
9	五	615	13.53	0.022	
12	一	926	21.31	0.023	
13	一	1025	22.55	0.022	
14	二	283	6.79	0.024	
15	四	914	20.11	0.022	
16	五	613	14.10	0.023	
19	一	925	19.51	0.021	部分餐盤未清洗回收
20	一	1110	26.62	0.024	
21	二	283	6.51	0.023	
22	四	918	20.20	0.022	
23	五	612	14.26	0.023	
26	一	923	21.25	0.023	
27	二	1203	26.47	0.022	
28	三	283	6.51	0.023	
29	四	732	16.16	0.022	
		14,657	330.30	0.023	
		免洗餐盤		其他	
		回收量(kg)		回收量(kg)	
			330.30	0.00	

Xinyi Elementary School, Xindian District, New Taipei City

五月份空盤運動



班級	程度	名次	班級	程度	名次	班級	程度	名次
一-1	5%	2	二-1	52.5%	2	六-1	13.8%	
一-2	49%	3	二-2	18.7%	2	六-2	5.9%	
一-3	88%	1	二-3	46.7%	3	六-3	12.6%	
一-4	35%	4	二-4	90%	1	六-4	56.6%	1
一-5	48%	3	二-5	28.3%	3	六-5	32.6%	2
一-6	18%	5	二-6	65.7%	2	六-6	40.1%	3
一-7	15%		二-7	26.7%		六-7	29.1%	
						六-8	6.0%	
二-1	55%	2	三-1	23.5%	1	六-1	27.1%	2
二-2	50%	3	三-2	21.7%	2	六-2	20.0%	
二-3	28%	5	三-3	21.7%	2	六-3	21.7%	3
二-4	35%	4	三-4	16.7%	3	六-4	29.4%	1
二-5	70%	1	三-5	13.5%		六-5	12.6%	
二-6	20%		三-6	11.7%		六-6	12.6%	
二-7	0%		三-7	11.7%		六-7	21.7%	
二-8	0%		三-8	8.5%		六-8	16.5%	



五月份得獎班級已於6/17完成頒獎活動

Xinyi Elementary School, Xindian District, New Taipei City

中央餐廚5月份班級與委員反映及處理情形



項次	日期	廠商	班級	反映事項	處理情形	備註
1	5/13	新北	1-4	夏威夷炒飯內有頭髮	已填寫異物單	記警告1次
2	5/15	新北	5-5	蒲燒鯛魚內有異物(魚刺)	已填寫異物單	-
3	5/16	新北	5-2	飯內有藍色塑膠片	已填寫異物單	依罰則第六點 累計2次
4	5/20	新北	1-4 6-5	飯內有米蟲	已填寫異物單	(不記點)

11. 飯菜內有頭髮、蚊子、蛾蚋。(以日為單位共記1點)

1點

6. 前日乙方所提供之有機蔬菜及配合市府政策所提供之食公糧米內如有米蟲、菜蟲(含蝸牛)及異物(棉線、鐵絲、塑膠繩、小石頭、紙棉、塑膠類、頭髮等), 甲方得予以書面告知乙方, 累積3次處以懲罰性違約金新臺幣1000元, 但不記點。

新北 5月1記點0警告 累計10點 統鮮 5月0記點0警告 累計9點1警告
(罰款部分將於合約期末在履約保證金中扣除)

Xinhua Elementary School, Xindian District, New Taipei City

Xinhua Elementary School, Xindian District, New Taipei City

臨時動議

主席總結





感謝大家這一年來的付出

新和有您真好

Agenda



日期：114年05月13日

學校：新和國小

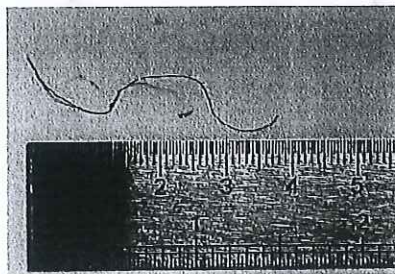
班級：1年4班

事件：盛裝餐點至碗後在炒飯發現有一根頭髮

原因分析：

接獲 貴校反應盛裝餐點至碗後，用餐時發現炒飯有頭髮。當日供應 貴校主食為「夏威夷炒飯」，食材為「產銷履歷-白米、產銷履歷-胡蘿蔔、溯源農糧產-冷凍玉米粒、溯源農糧產-洋蔥、國產生鮮豬肉追溯碼-豬絞肉」，供應商分別為「泉順食品企業股份有限公司、日成果菜行、冠霖物流有限公司、日成果菜行、萬偉股份有限公司」。

本公司品保部會議討論：以顯微鏡放大觀察毛髮，特徵為黑髮質地偏粗、表面潔淨無食物殘渣或油漬、毛囊仍明顯保存，毛囊若經高溫處理會使蛋白質變性，即會萎縮至無法觀察，因此判斷未經高溫處理，本公司要求同仁作業前須先進入浴塵室吹落身上沾附的毛髮、棉絮等，且髮帽及頭罩全程完整包覆耳朵及頭髮，故作業過程掉入毛髮可能性較低，加上發現時間點為餐碗內距離開蓋已有一段時間，因此研判該狀況可能為「開蓋後不慎落入」所致，已同步要求同仁留意工作服配戴完整度，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. 向所有人員宣導隨時留意作業時的著裝完整度及餐蓋、餐桶表面的潔淨。
2. 同步要求供應商加強原物料品質，並加強防止異物落入及異物挑揀作業。
3. 建議打餐過程可全程配戴髮帽及手套，以減少異物落入。

品保部：

主管：

徐子紘

總經理：

柯智寶

新北食品股份有限公司

異物處理回報單

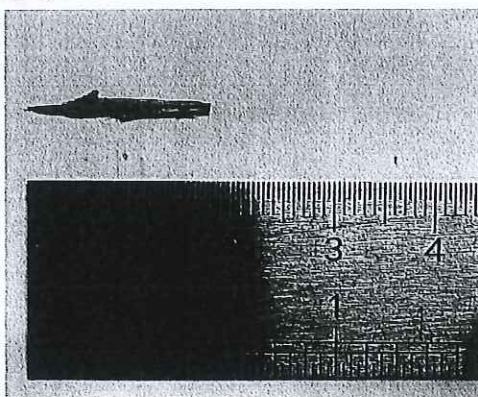
日期：114年05月15日	學校：新和國小	班級：5年5班
---------------	---------	---------

事件：蒲燒鯛魚內有異物(魚刺)

原因分析：

當日提供 貴校主菜菜餚為「蒲燒鯛魚」，使用食材為「溯源水產品-蒲燒鯛魚腹肉」，供應商為「巨富工業有限公司」。

接獲 貴校反應於該道「蒲燒鯛魚」內發現有異物，經本公司品保部討論觀察該異物質地硬、燃燒之氣味及燃燒後未萎縮且易脆化之組織，研判該異物應為「鯛魚之魚腹刺」，該情形發生原因可能是由於上游廠商於加工過程未將魚刺完全剔除而導致，已要求加工廠商加強留意魚刺剔除作業，造成 貴校師生們用餐困擾，本公司深感抱歉。



異物照片

改善方法：

1. 要求供應廠商加強食材管理，提高魚刺挑揀頻率，避免類似情形再發。
2. 未來若有使用魚類原料，會多加宣導食用時多加注意魚刺。
3. 請衛管人員加強原物料驗收，品質若不符，當下立即辦理退貨。

品保部： 	主管： 	總經理： 
--	---	--

新北食品股份有限公司

客訴處理回報單

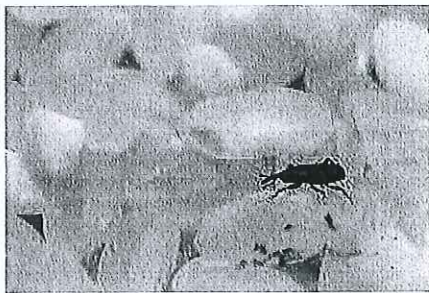
日期：114年05月20日	學校：新和國小	班級：1年4班及6年5班
---------------	---------	--------------

事件：在飯內有米蟲

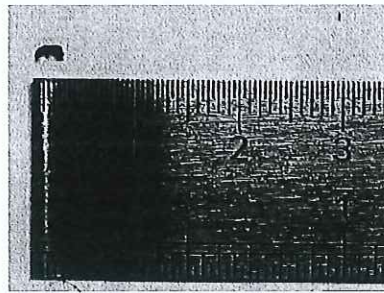
原因分析：

當日供應 貴校主食「白飯」，原物料為「產銷履歷-白米」，供應商為「泉順食品企業股份有限公司」。

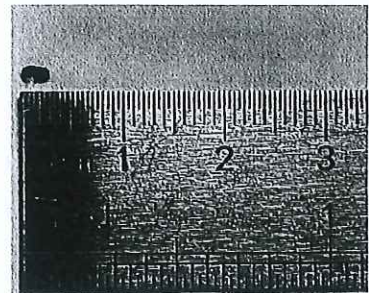
根據 貴校反應有兩班同學在飯內有昆蟲異物，經本公司品保部使用顯微鏡觀察該異物特徵，判斷其為「米象鼻蟲」，學名為「*Sitophilus oryzae*」，該昆蟲特徵為體長約3毫米，呈圓卵形，頭小，口吻細長如象鼻，以穀類為食，為穀類常見害蟲，同仁今日前處理時也挑揀到類似昆蟲異物，因此研判異物可能為今日「產銷履歷白米」所夾雜導入，已請供應商多加留意原物料品質，造成 貴校師生用餐困擾，本公司深感抱歉。



米象鼻蟲照



1年4班異物圖片



6年5班異物圖片

改善方法：

1. 請供應廠商加強異物挑揀剔除頻率並控管供應食材的清潔度與品質。
2. 衛管人員加強原物料驗收，品質如有不符，立即向廠商辦理退貨。
3. 請前處理、烹調、配膳作業區人員加強異物挑揀剔除。

品保部： 	主管：徐子紘	總經理：柯智寶
--	--------	---------

新北食品股份有限公司

客訴處理回報單

日期：114年05月16日	學校：新和國小	班級：5年2班
---------------	---------	---------

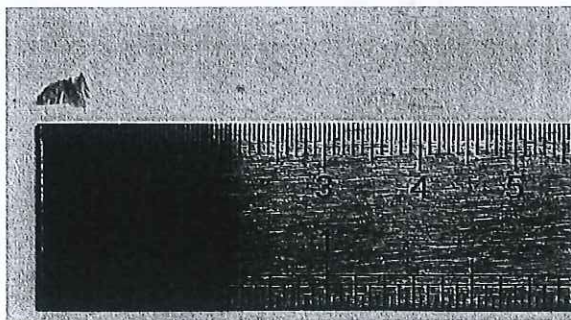
事件：小米飯有藍色異物

原因分析：

當日供應 貴校主食為「小米飯」，食材為「小米、產銷履歷白米」，供應商分別為「佳豐富食品行、泉順食品企業股份有限公司」。

接獲 貴校反應老師於「小米飯」發現有藍色異物，經本公司品保部放大大照片觀察異物特徵較薄、透光、表面較潔淨，研判異物應為塑膠外包裝碎屑，比對確認廠內未有類似材質、顏色之包材，因此分析該情形可能為「供應商原物料夾雜」或「開蓋後不慎落入」導致異物進入。

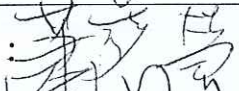
若異物為「供應商原物料夾雜」可能為「泉順食品企業股份有限公司」提供之「產銷履歷白米」所導入，該情形可能為稻穀前處理時未完全剔除夾雜物所致，依據「公糧乾稻穀驗收基準」二等米夾雜物可容許量為0.2%，夾雜物指通過篩孔1.6公厘試驗篩經篩動後留在篩網上，除去稻穀米粒及砂石外之所有不純物，已請供應商留意食材品質，但由於異物較為潔淨無食物痕跡，故仍不排除可能為「開蓋後不慎導入」，造成 貴校生用餐困擾，本公司深感抱歉。



異物照片

改善方法：

1. 供應商提高食材品質、篩選頻率及加強不良粒挑除，防止類似情形再發。
2. 要求前處理人員增加挑揀頻率，並針對清潔作業進行所有人員再教育訓練。
3. 衛管人員落實食材驗收作業，如有不符，立即退貨。

品保部： 	主管：徐子紘	總經理：柯智寶
--	--------	---------