臺北市文山區111學年度4月份景美午餐群組供應委員會會議紀錄

日期：112年4月11日(星期二) PM 12：00

地點：景美國小校史室

主席：景美國小康校長燕玉

記錄：王營養師子綾

出席人員：如簽到表

列席人員：如簽到表

會議內容：

1. 主席報告：已達出席人數，召開會議。
2. 112年5月菜單審閱：

(一)調整5月15到5月19日的素菜單，打拋干丁改為打拋豆包及麻油炒素腰花(杏D、高麗菜)。

1. 各校供餐狀況報告:
2. 興隆國小: 供應量足夠。金屬異物案一件已依照午餐合約辦理。
3. 興德國小:3月30及31日2件異物案， 已依照午餐合約辦理。
4. 萬福國小:供餐狀況良好。
5. 銘傳國小:供餐狀況良好。
6. 志清國小:滿意度97%同意繼續參加本午餐群組。反應午餐魚料理湯水偏多、山茼蒿苦。

營養師說明:料理湯水偏多會再調整配料，以減少類似情況。

1. 溪口國小:3月初份量不足，已調整。目前狀況良好。
2. 景美國小: 供餐狀況良好。
3. 監廚業務報告:

(一)本學期午餐監廚排班表供參

(二)基於本校校安門禁管制及防疫管理，敬請監廚委員持證由本校大門進出執行監廚業務。

1. 關於112年午餐合約:

(一)依｢臺北市文山區景美國民小學111學年度中央廚房勞務委外採購案｣投標須知七：期滿前三個月內由甲方及其供應群組學校考評優良者，得議價辦理後續擴充辦理。

(二)4月進行各校進行是否加入本群組及供應廠商考評，於5月會議上回覆中心學校。

(三)預定5月討論合約內容討論，5月底委由總務處辦理後續事宜。

1. 關於興隆國小異物案報告:

說明:興隆國小於3月13日主菜胡麻肉片有金屬異物(約1.2cm)。

處理程序:

1.依照午餐合約異物通報辦理。因與廠內器具比對皆不相符，依照金屬異物外型推估為上游廠商注射豬隻使用的針頭，且鈍端橫切面較為平整，判斷可能是上游廠商切割肉片所造成。

2.學校依照午餐合約規定與廠商進行計點罰則。

3.原供應肉品廠商為復進食品，屬CAS大廠，符合教育局及合約規定可使用之廠商，但此案為重大案件，已於案件隔日全面更換肉品廠商，並通報CAS協會，要求至源頭查驗。

4.更換肉品供應商為雅勝食品，為CAS大廠，檢附肉品出廠的金屬鑑測報告及聲明書。

1. 午餐管理提案

(一)提案一: 志清國小提案，請廠商送餐時，可將衛生紙和湯匙分開擺放。

說明:目前送餐方式是將衛生紙放進湯匙的袋子中，感覺有衛生上的疑慮。因為不曉得衛生紙外面的袋子是否有消毒乾淨才放入湯匙袋中？所以希望衛生紙和湯匙可以分開擺放。

現況:依照午餐合約，午餐廠商無須提供衛生紙，一直有提供衛生紙原因為廠商主動給予，目的讓學生在食用後可以擦拭餐具，以避免餐具湯汁造成餐袋髒。目前為打菜用具及餐巾紙放在專用餐具袋中，其中打菜用具經高溫殺菌，而餐巾紙為外購放入餐袋前會先酒精消毒外觀，兩樣於前一餐前的下午才組裝入袋，當日隨午餐至班上。

改善方案:

選項1:餐具與衛生紙分開擺放，專用餐具袋只放餐具，衛生紙則直接至於餐箱中，但要請導師注意，開蓋前必須取下衛生紙，以避免衛生紙於開蓋時如異物掉入菜餚中

選項2:學期初先算後數量，廠商整批入班級供整學期使用，同樣也須請導師控量，若期中有缺，將無法再提供。

選項3:維持原案

選項4:取消提供

請午餐委員決議:

 經午餐委員投票選項1為1票；選項2為1票；選項3為5

 票；選項4為0票。**決議為選項3，即日起維持原案**。

 (二) 提案二: 志清國小提案，請廠商在外盒加上第二層的外蓋，以減低異物掉落機率。

說明:在3/9志清有一件異物案:在白飯盒中出現綠色的小膠片。經過校內午供會成員討論，仍覺得外盒上再加蓋第二層的外蓋，能確實降低異物掉落的機率。故提出此案。

現況:原案籃箱內的餐盒已闔蓋(單層)，因3月午餐群組會議通過興德國小提案之增加被掀蓋難度於籃箱闔雙層蓋，並已於3月21日開始試行該校，並將於4月會議再評估成效。

加蓋案成效評估:至今日為止，興德國小表示成效良好也很讓人安心。不過3月有2案異物案，分別為3月28日401藍色異物就漂浮在湯品上及3月31日行政辦公室教師盛菜發現蔬菜盆角落有根髮絲，分析兩異物案分別為原物料落入及後端掉入，並無因為增加被掀蓋難度於籃箱闔雙層蓋有減少異物案之發生。

改善方案:

選項1:於送餐過程中，送餐檯車最上層班級多加一個蓋子或是箱子。

選項2:每班餐箱闔蓋。

請午餐委員決議:

 經午餐委員投票選項1為7票；選項2為0票。**決議為選項**

 **1，預計於4月20日全面實施。**

(三)提案三:萬福國小提案，醃肉使用塑膠籃，擔心籃箱會受醃肉調醬影響有染劑溶出

說明:

現況:目前廚房醃製肉品或是退冰解凍時，會使用紅色塑膠籃箱，此紅色塑膠籃箱雖非食品級的，但有提供相關檢驗報告(如下)，因均符合法規-食品器具容器包裝衛生標準之附表一及附表二，故允許使用此設備。

考量冰箱使用迴轉率及空間影響，未採用不銹鋼盆來退冰或是醃製。

改善方案:

選項1:維持現況。

 選項2:透明的保鮮盒

選項3:添購廚房設備-不鏽鋼盆，以不銹鋼盆醃肉，優點:可避免塑化劑、染劑等化學物質滲出，缺點:特製設備費用不便宜，鋼盆重量較重，可能造成人員負擔、鋼盆儲存空間需求較大，冰箱可能放不下

請午餐委員決議:

 經午餐委員投票選項1為1票；選項2為5票；選項3為1

 票。**決議為選項2，先由廠商覓尋選項2，若沒有透明的保鮮**

 **盒，再於下次會議討論。**

1. 臨時動議:無
2. 14點30分散會。