

臺北市立松山高級中學 112 學年度第二學期

第一次膳食供應委員會會議紀錄

時間：中華民國 113 年 4 月 3 日(三) 下午 16 時 10 分

地點：3 樓簡報室

出席人員：如簽到表

主席：林校長昇茂

壹、主席報告

貳、上次會議(1121109)執行情形

- 一、112 年 10 月 4 日熱食部餐食供應於食品包材中出現蟑螂，熱食部於後續立即退費並重新檢驗現有食品包材。依臺北市立松山高級中學 111 學年度「市有公用房地提供使用熱食部招租案」第一次後續擴充 112 學年度及會議決議，以 15 票同意，0 票不同意，通過罰款五點，一點兩千元。
- 二、針對 10 月 18 日北市教體字第 1123091415 號函，應符合校園食品相關規範。高中職合作社及販賣機販售之食品須取得台灣優良農產品(CAS)或台灣優良食品(TQF)驗證標章或校園食品標章，並符合教育部「校園飲品及點心販售範圍」，依合作社自主檢核表檢驗販賣之食品。合作社販賣之食品與查核依照規定辦理。

參、政令及宣導

- 一、依 113 年 3 月 11 日北市教體字第 1133045166 號函，函轉教育部因應辣椒粉非法添加蘇丹色素事件，學校午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉調味品至 4 月 7 日。附件一
- 二、依 113 年 3 月 11 日北市教體字第 11330451041 號函，為維護校園食品安全，本市高級中等以下學校午餐全面暫緩使用辣椒粉、咖哩粉(含咖哩塊)及胡椒粉(含白胡椒、黑胡椒、椒鹽粉)等調味品至 113 年 4 月 7 日。附

件二

- 三、依 113 年 3 月 14 日北市教體字第 1133045547 號函，函轉教育部因應辣椒粉非法添加蘇丹色素事件，學校午餐再增加暫緩使用胡椒粉。附件三
- 四、依 113 年 4 月 1 日北市教體字第 1133050967 號函，鑑於近期疑似食品中毒事件發生，重申務請落實學校午餐食材保存與交叉汙染防治措施。附件四
- 五、依 112 年 8 月 14 日北市教體字第 1123074195 號函：
- (1) 學校落實督導校園飲食衛生安全管理維護，應符合「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」及「臺北市食品安全自治條例」等相關規定。附件五

肆、工作報告

- 一、依 111 年 2 月 8 日北市教體字第 1113026870 號函，為利疑似食品中毒案件之即時調查、處理及採樣，若發生疑似食品中毒之情形，應依本局疑似食品中毒通報流程於 15 分鐘內先以電話通知地方衛生及本局督學室、體育及衛生保健科(幼保機構為學前教育科)；校安系統 2 小時內通報並就醫，學校亦應依規定妥適保存餐點留樣並儘速通知衛生單位進行調查，以有效釐清食品中毒發生原因；並加強宣導飲食衛生安全教育，如預防食品中毒五要二不原則(要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度、不要飲用山泉水及不要食用不明的動植物)，防止類案再生。為檢視及演練疑似食品中毒處理流程，重視學童食品安全，務必落實餐點留樣規範、重視營養均衡、加強危機處理應變能力。本校於每學期期初與期末膳食委員會共進行 2 次演練疑似食品中毒處理流程，112 年度第一學期第一次膳食委員會進行第一次食品中毒處理流程演練。附件六
- 二、依 113 年 3 月 13 日北市教體字第 1130109091 號函，為獎勵貴校辦理 111 學年度學校午餐廚房供應(含自設廚房自辦及委外辦理、學生餐廳及熱食部)有功人員敘獎一案，已完成辦理。附件七
- 三、依 113 年 3 月 18 日北市教體字第 11330469881 號函，為辦理本市 113 年度(4 月)學校午餐食安查核一案，如貴校為自設廚房及高中職供膳場所，

請校長務必陪同查核，並請學校協助提供場地進行綜合座談，本校將於 4 月 12 日進行食安查核。附件八

四、依 112 年 8 月 31 日北市教體字第 1123078414 號函，為維護學生健康與安全，請督導自設廚房及午餐廠商衛生自主管理，並落實每日午餐食材登錄及監廚作業，並依說明事項完成相關整備工作。衛生組定期進行熱食部廚房自我檢核及食安查驗相關作業。本次陳列 112 年 11 月 8 日後的每日廚房檢核表。附件九、附件十

五、熱食部每週菜單可於校網重要消息處以及校網熱食部專區查看，衛生組每週定期更新菜單。

六、合作社每月自主檢核表如附件十一。

伍、提案討論

【案由一】：有關本學期對熱食部黑金珠廠商的食安把關、衛生管理、餐點菜色，建議改善事項，提請討論。

【說明】：學生代表反映學生對熱食部廠商餐點的意見

【決議】：

校長：有關食安事件處理相關流程的演練，請衛生組等負責單位注意。

學務主任：附件中有關食登平台登錄食材的內容和自我查核，目前這學期看起來並沒有特別的食安事件

學生代表：有關校內許多同學訂購外食原因，經調查後整理如下：1. 肉品和湯品有腥味 2. 飯煮得太爛 3. 炒蛋有時候會有蛋殼 4. 菜品放得太久，品質不固定，所以會訂購外食。希望廠商針對以上的內容進行改善。

廠商：菜色的部分，有時候師傳出餐比較趕，會再要求師傅注意。其他部分沒有聽到學生有相關反映，如果有這些情形會再了解。蛋殼的部分會注意過篩，飯的部分個人口味不同。因為我們會先把便當裝好，悶久之後，飯很容易爛掉。這個部分就無解。品質不固定的部分，師傅這邊會再注意品質管理。

校長：如果同學有遇到相關事情，例如肉有腥味，就可以當天跟廠商反映，也可以帶著餐食跟衛生組反映，以利做為紀錄。至於口味的問題，就盡量請廠商在學生的喜好中取得平衡，這也是市場平衡機制，再請廠商努力。

家長代表 1：飯太軟的話，可能真的會影響學生購買意願。

廠商：因為我們不能用塑膠餐具，只能用鐵餐盒，所以商品包裝素材會影響到口感，一般餐盒是飯菜分開，但是我們需要放在一起，難免會有影響。或者學生如果有時間比較會去地下室打菜，但是趕時間的學生就會選擇餐盒。

家長代表 2：有沒有辦法用有分層的鐵餐盒？

學務主任：鐵餐盒是學校財產，廠商得標之後提供學校使用，當時有三種選擇，經過當時師生的投票選出。其他學校有選擇分層餐盒，但也要看得標廠商的供貨數量，以及使用後發現分層餐盒未必比較合用。

廠商：我們會再注意改善和學生的意見。

校長：如果今天沒有別的意見，我們今天會議就到這裡。

陸、臨時動議

柒、主席結論

捌、散會