

臺北市力行午餐供應群組期末通知單

日期：112年1月19日

有關上將食品有限公司111年12月19日供餐品管違失，經112年1月18日群組學校(力行、實踐、永建、明道)代表共同召開午餐供應會議，檢視上將食品有限公司所提各校午餐製程配送與餐具回收之標準作業流程與員工教育訓練計畫與執行，並經衛生局1月16日到校實地複查結果為改善完成，且參酌群組四校之期末午餐滿意度問卷調查結果，決議於開學2/13(一)起恢復上將食品有限公司供餐力行國小。本次問卷1/4-1/13調查，四校共發2744份，回收 2549份，有效問卷 2529份，回收率 92.16%，整體滿意度滿意 43.8%、可接受 47.2%、不滿意 9%。檢附 1219 午餐異常事件改善相關措施與期末群組午餐滿意度調查資料(背面)。

有關午餐異常事件檢討與改善，上將食品有限公司提出以下改善方式：

1. 規定廚師烹煮湯品時，清點湯桶數目，確認無誤後貼上日期封條，並記錄之。駐校營養師進行再次檢視，落實雙向確認。
2. 精進午餐標準作業流程，針對群組製程配送與餐具回收之作業，加強設置管制點與表冊紀錄。
3. 駐校全體人員於12月24日、1月14日、1月17日依送餐標準作業流程進行實地模擬演練，亦增加緊急因應模擬測試。
4. 透過HACCP協會邀請專家學者就送餐流程風險管理、餐飲中異物預防與管理與食物中毒防治於2月11日進行員工再教育訓練。

學校對於本事件提列出以下策進作為：

1. 建立餐桶回收紀錄：每日送餐應確實清點餐（湯）桶數量，由工作負責人清點回收餐（湯）桶數量，再由學校午餐督導人員簽名確認。
2. 不供餐教室之保溫餐車封貼，並定期巡檢封貼是否完整。
3. 請午餐廠商於湯桶黏貼當天日期標籤封條，饭菜標籤亦加註日期與菜色名稱。
4. 請班級老師協助確認供應之餐點與菜單相符，如發現供餐品質異常，立即通知學校處理。
5. 午餐督導人員加強巡檢、群組學校輪流至力行廚房監廚。
6. 學校廚房新進人員應受一定時數之教育訓練：學校廚房新進人員或在職員工於變更工作前，應使其接受適於各該工作必要之食品安全衛生內部訓練，依實際需要排定訓練時數，應包含「送餐流程風險管理及食品安全」、「餐飲中異物的預防與管理」「食品中毒發生與防治」至少 3 小時，並應將相關紀錄提交予學校午餐供應委員會審查。

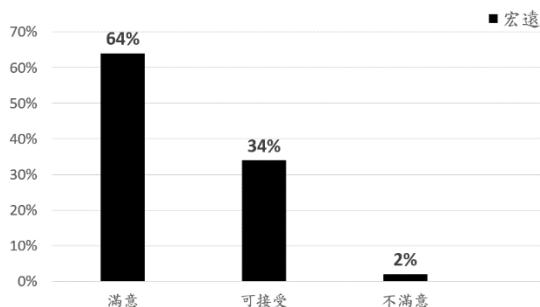
鑑於本次午餐異常事件之影響，將列入往後午餐供應商評選之重要參考事件，學校亦會持續嚴謹督導管理午餐相關事宜，以確保午餐供膳品質與衛生安全。

湯桶封貼並標註日期

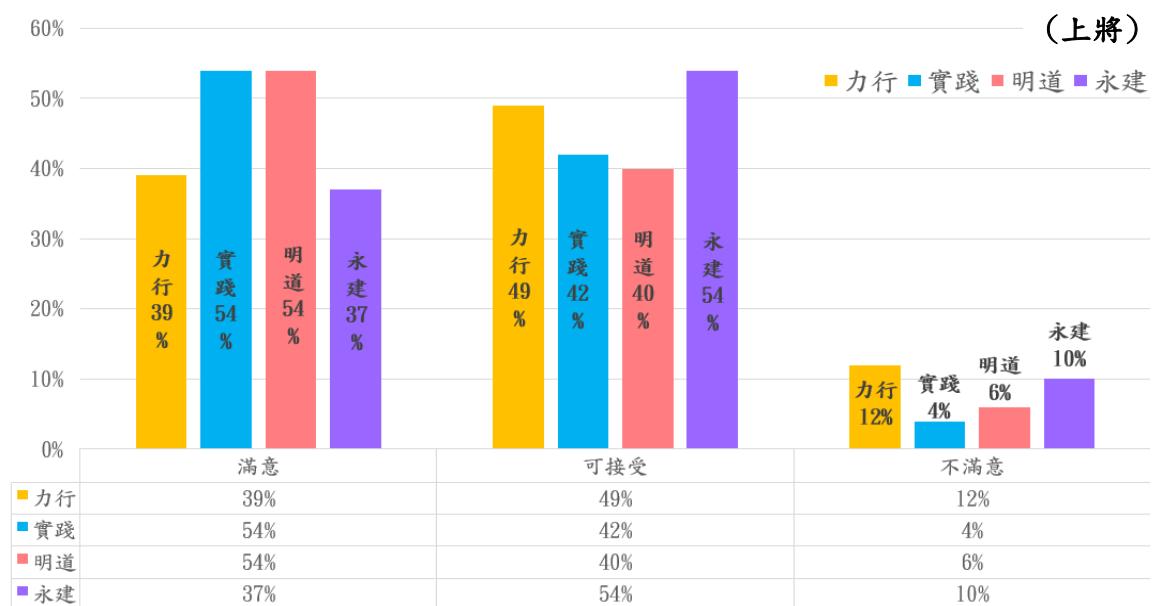
菜箱標籤加註日期與當日菜色名稱



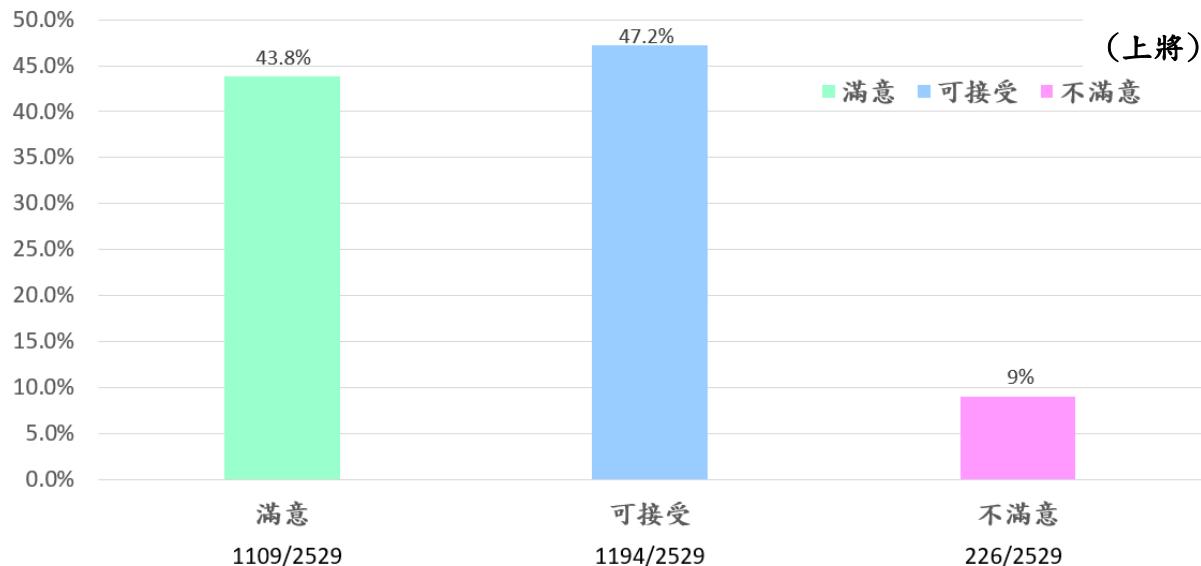
111-1 停餐期間協力廠商供餐整體滿意度 (%)



111-1 力行群組午餐供應整體滿意度 (%)



111-1 力行群組（力行、實踐、明道、永建國小）午餐供應整體滿意度平均值 (%)



本次問卷於1/4-1/13調查，四校共發下2744份，回收2549份，有效問卷2529份，回收率92.16%，整體滿意度滿意43.8%、可接受47.2%、不滿意9%。