

歡迎!



洪靜芳 督學、鄧秀蓁 校長

再次蒞臨輔導!

# 107學年度午餐輔導訪視簡報



時間：107年12月6日11:00

地點：校長室

報告人：午餐執秘

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 訪視程序表

- 11:00~11:05 校長致歡迎詞
- 11:05~11:15 午餐業務介紹
- 11:15~11:25 午餐衛生教育介紹
- 11:25~11:40 書面資料審查及實地訪視
- 11:40~12:00 綜合講評與指導
- 12:00 午餐

# 報告大綱



- 基本資料
- 學校行政
  - 學校組織、管理機制
- 午餐衛生
- 午餐營養

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 輔導訪視項目



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

# 一、基本資料

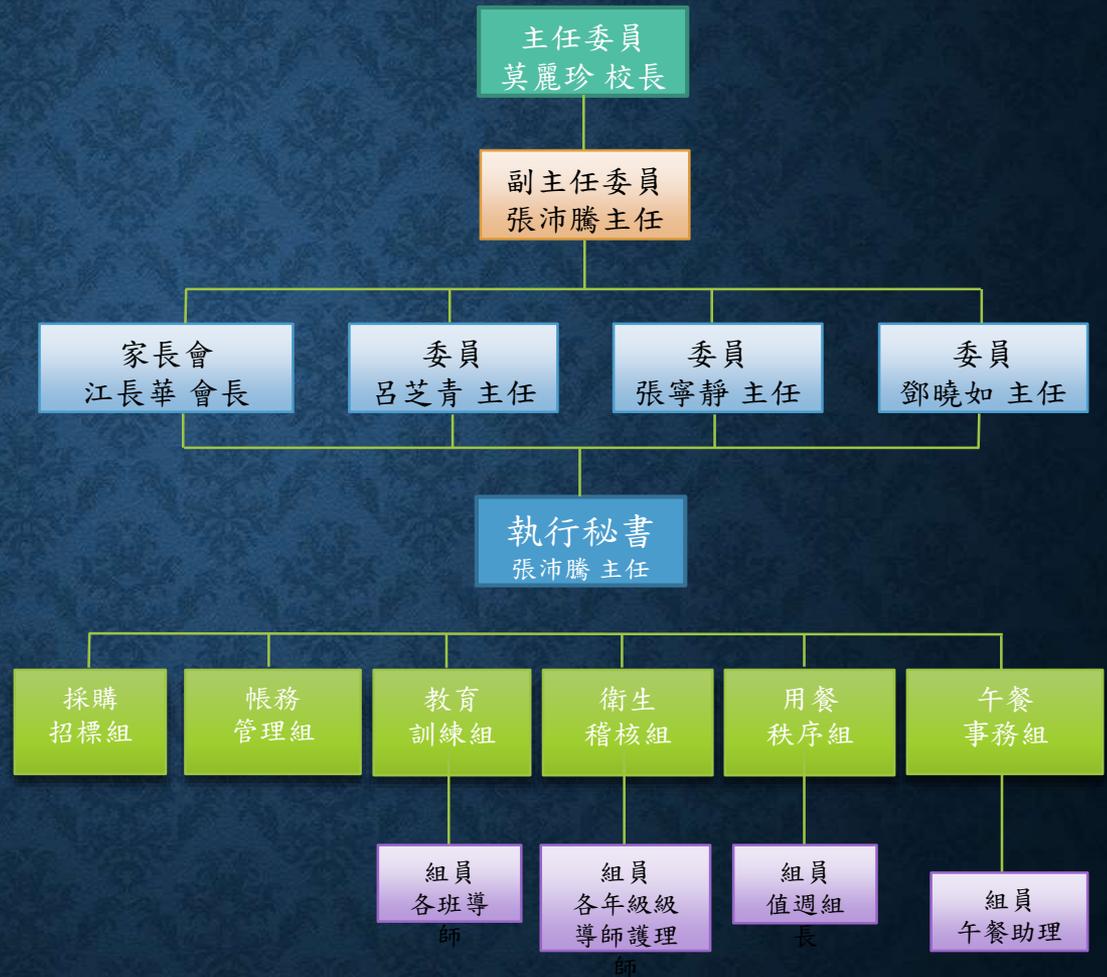
- 午餐供應方式：**外訂餐盒**(桶裝合菜)。
- 合約供應廠商：**津味**、**裕民田**等二家供應廠商。
- 每餐收費：**45元**。每日供應：**4菜1湯**
- 全校學生人數：**539**人，參加營養午餐人數：約510人，參加比率：**高達95%**。其餘約30位學生自備午餐，本校並設有統一蒸飯箱於總務處。
- 教師/職員用餐人數約30人，**均自付餐費，所用餐食，與學生完全一致**。
- 107年度下半年補助經濟弱勢學生營養午餐**80**人，佔用餐學生比率**14.73%**，相較106年度(89人)有顯著改善，該經費100%由市府補助。
- 每日午餐由供應商在**11:00**之後以餐車專送至本校，並分配至各樓配餐架。**11:55**下課後由各班午餐小天使領回，並分配至同學個人餐盒。

## 二、學校行政



## 2-1 學校組織

- 本校每年擬定營養午餐供應實施計畫，設有午餐供應委員會，由校長擔任主任委員，並邀集各處室主任、家長會代表擔任委員。



## 2-2-1 廠商廚房衛生安全管理之監控

- 有關對於外訂廠商廚房衛生安全管理之監控，本校每學期均依據局頒「外訂餐盒學校抽核供應廠商現場紀錄表」，不定期、無預警赴每家午餐供應廠商進行抽核，廠商廚房衛生安全管理為抽核重點項目之一。

不定期抽訪重點





# 2-2-2 公布菜單



- 本校另將菜單張貼於公布欄及午餐網頁。

日期	菜名	主菜	副菜	湯品
10/1	白飯	芝麻香滑雞	百寶海帶	鮮菇香滑白雲
10/2	白飯	蒜香豉汁排骨	紅燒豆腐	雞茸肉片羹
10/3	白飯	豉汁蒸排骨	紅燒玉米	豉汁肉燥干
10/4	白飯	三杯雞	蒜香小魚麵	蒜香肉片羹
10/5	白飯	蒜香豉汁排骨	紅燒花膠	豉汁香
10/6	白飯	日式咖喱雞	毛豆竹筍雞絲	燒香肉燥
10/7	白飯	京醬肉絲	蒜香雞絲麵	鮮菇肉片羹
10/8	白飯	塔香三杯雞	蒜香豆腐	鮮菇肉片羹
10/9	白飯	黃金豬排	豉汁炒麵	鮮菇肉片羹
10/10	白飯	豉汁蒸排骨	紅燒豆腐	豉汁香
10/11	白飯	沙茶燒肉片	炒雙蔬	芋香白菜湯
10/12	白飯	椒麻雞腿排	海帶三絲	豉汁紅燒
10/13	白飯	宮保丁	福州丸麵	鮮合花生豆
10/14	白飯	豉汁雞絲	芹香豆干片	洋芋羹
10/15	白飯	台灣鹽酥雞	蒜香豆腐	豉汁香
10/16	白飯	和風豉汁排骨	紅燒豆腐	肉松冬瓜羹
10/17	白飯	杏鮑菇花雕雞	豉汁炒麵	青蔥汁雞絲麵
10/18	白飯	豉汁蒸排骨	玉米炒麵	紅燒雞腿肉末
10/19	白飯	南洋咖喱肉片	蒜香小魚麵	小魚味雞羹
10/20	白飯	豉汁蒸排骨	鮮菇豆腐	炒香
10/21	白飯	香蒜公仔雞	芝麻雞汁干	鮮菇豆腐
10/22	白飯	蔥爆肉絲	燒瓜燻	雞茸肉片羹
10/23	白飯	風味打邊爐	燒瓜燻	雞茸肉片羹

日期	菜名	主菜	副菜	湯品
10/1	白飯	豉汁蒸排骨	李豆甜糯	鮮菇香滑白雲
10/2	白飯	蒜香豉汁排骨	奶香洋芋	雞茸肉片羹
10/3	白飯	豉汁蒸排骨	蜜汁四分干	鮮菇五香
10/4	白飯	蒜香豉汁排骨	乳酪厚蛋羹	雞茸肉片羹
10/5	白飯	豉汁蒸排骨	翠綠素	芹香雞絲
10/6	白飯	豉汁蒸排骨	雙色花膠	豉汁小魚麵
10/7	白飯	豉汁蒸排骨	鮮菇肉片	福州丸
10/8	白飯	豉汁蒸排骨	高麗粉絲	鮮菇炒蛋
10/9	白飯	豉汁蒸排骨	炒香滑肉片	木須臾
10/10	白飯	豉汁蒸排骨	鮮菇肉片	豉汁香
10/11	白飯	肉片蒸排骨	紅燒豆腐	鮮菇肉片羹
10/12	白飯	豉汁蒸排骨	海帶三絲	開胃鮮奶
10/13	白飯	豉汁蒸排骨	香滑雞絲	芋香白菜湯
10/14	白飯	豉汁蒸排骨	蒜香豆腐	豉汁香
10/15	白飯	豉汁蒸排骨	鮮菇豆腐	肉松冬瓜羹
10/16	白飯	豉汁蒸排骨	豉汁炒麵	青蔥汁雞絲麵
10/17	白飯	豉汁蒸排骨	玉米炒麵	紅燒雞腿肉末
10/18	白飯	豉汁蒸排骨	鮮菇豆腐	炒香
10/19	白飯	豉汁蒸排骨	芝麻雞汁干	鮮菇豆腐
10/20	白飯	豉汁蒸排骨	燒瓜燻	雞茸肉片羹
10/21	白飯	豉汁蒸排骨	燒瓜燻	雞茸肉片羹

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

## 2-2-3 審核及決定菜單

- 教育局營養師審核已上傳校園食材登錄平台上菜單之菜色及食材之營養，若有不合格，會聯絡本校轉知廠商立即配合修改。
- 每月菜單業經公布後，由各班自行勾選供餐廠商，每二週勾選一次，若廠商菜單不符合需求，會降低該廠商之「被勾選率」。

7年1班 訂餐數量確認統計表

107學年度上學期 第13-16週午餐廠商訂購單

為確實掌握各班訂餐的數量請仔細計算，確實填寫下列數量

學生訂餐人數(A)		導師訂餐(B)		班級訂餐總數(C) C=A+B (含導師)	自備午餐及其他情形(如中輟、安置、特等)學生人數及姓名(D)	班級學生總數(E) (含訂餐、自備及其他情形學生) E=A+B
餐	量	餐	量			
27	1	1	0	= 29	自備： 其他：	28人
				=	自備： 其他：	

1. 各班訂餐人數統計，不區分「一般」或「愛心」便當，僅區分「餐食」及「素食」，請導師將班級訂餐總人數(區分餐食及素食人數)、導師用餐情形(請註明餐食或素食)及自備午餐及其他情形學生姓名填寫於上表內。  
2. 數量若與上表第一列所載不同時，請在第二列格子內填上變更後之新數量，請註明學號原因：(如中輟、安置、轉學等)。  
3. 數量同上表第一列所載者，請於下表直接勾選要訂的廠商。

7年1班訂購表	裕民田	津味
第13-14週(11/19-11/30) 十次		✓
第15-16週(12/3-12/14) 十次	✓	

◎11/30(五)為蔬食日，貴班是否訂蔬食餐(請勾選)：是 否

負責人簽名：\_\_\_\_\_ 導師簽名：李麗霞

網址：統計處網頁：請於107/11/11(一)中午前及訂餐廠商收入數量統計表裏面，謝謝協助合作

健康快樂、敦品勵學、卓越創新



## 2-2-4 廠商食材登錄作業及罰則

- 本校午餐**供應廠商**均依教育局規定，**每日執行校園食材登錄作業**。契約中列有相關規範定並訂有**罰則**。
- 教育部校園食材登錄平台  
[https://fatraceschool.moe.gov.tw/cateringservice/web/read\\_Menu/](https://fatraceschool.moe.gov.tw/cateringservice/web/read_Menu/)

The screenshot displays the 'Campus Food Ingredients Registration Platform' interface. The main content area shows a search for school menus. The search criteria are set to '全部' (All) for the category and '2017/11/27' for the date. The results table lists various menu items and their suppliers.

菜單日期	供應類別	菜色名稱	供應商家
2017/11/27	午餐	苜蓿白干絲	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	白菜肉羹羹	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	沖蛋魚丁	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	茄汁滑蛋	潭球企業有限公司(潭球企業社)
2017/11/27	午餐	韓式紫薯	潭球企業有限公司(潭球企業社)
2017/11/27	午餐	芝麻雞露捲	潭球企業有限公司(潭球企業社)
2017/11/27	午餐	CAS花椰菜	潭球企業有限公司(潭球企業社)
2017/11/27	午餐	酸辣湯	潭球企業有限公司(潭球企業社)
2017/11/27	午餐	玉州炒蛋	裕民田食品股份有限公司
2017/11/27	午餐	白飯	潭球企業有限公司(潭球企業社)

# 契約訂有規範與罰則

上游供貨商證明（契約）不齊全	1-3	
提供相關檢驗證明文件登載不實	3	
6. <u>未配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策</u>		
<u>未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊</u>	1	契約訂有 規範與罰則
<u>未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊</u>	2	
<u>不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實</u>	1-5	

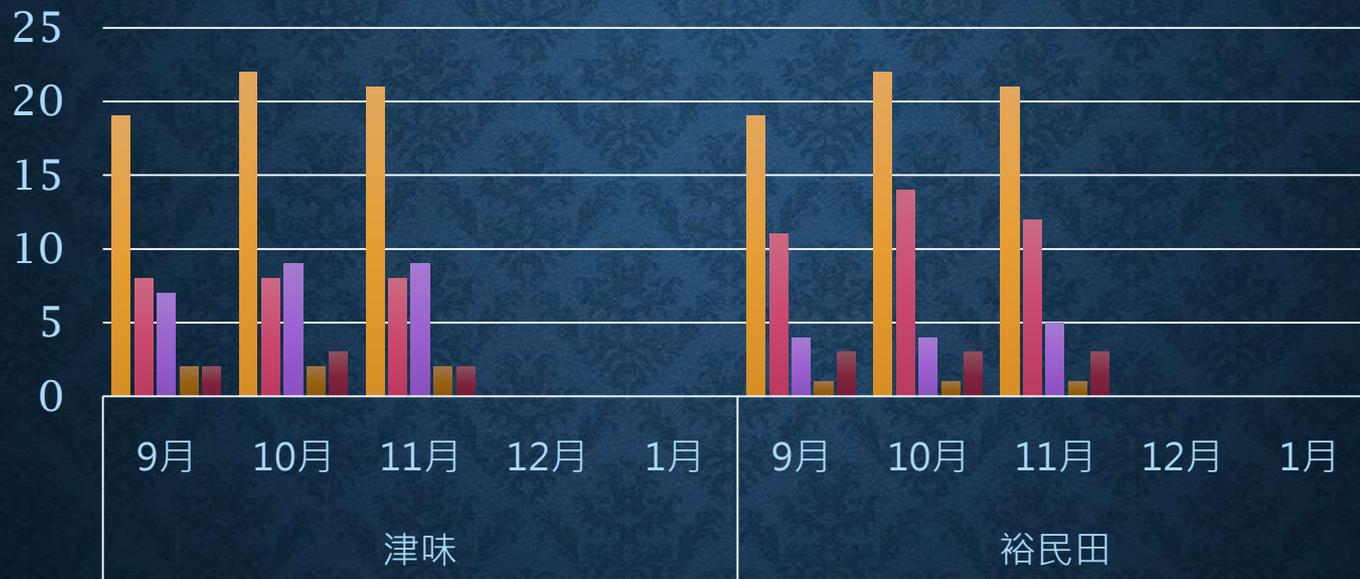
## 2-2-5 學生攝食狀況及滿意度

- 本校每學期都會進行學生攝食狀況及滿意度調查，並將結果公布於午餐網頁，作為了解原因及改善之參考。



# 學生攝食狀況-津味、裕民田

## 主食供應情形



■ 供餐天數

■ 白飯

■ 全穀根莖~糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁...等

■ 加工~炒飯、油飯

■ 麵食

# 學生攝食狀況-津味、裕民田

## 肉類主菜供應情形



# 學生攝食狀況-津味、裕民田

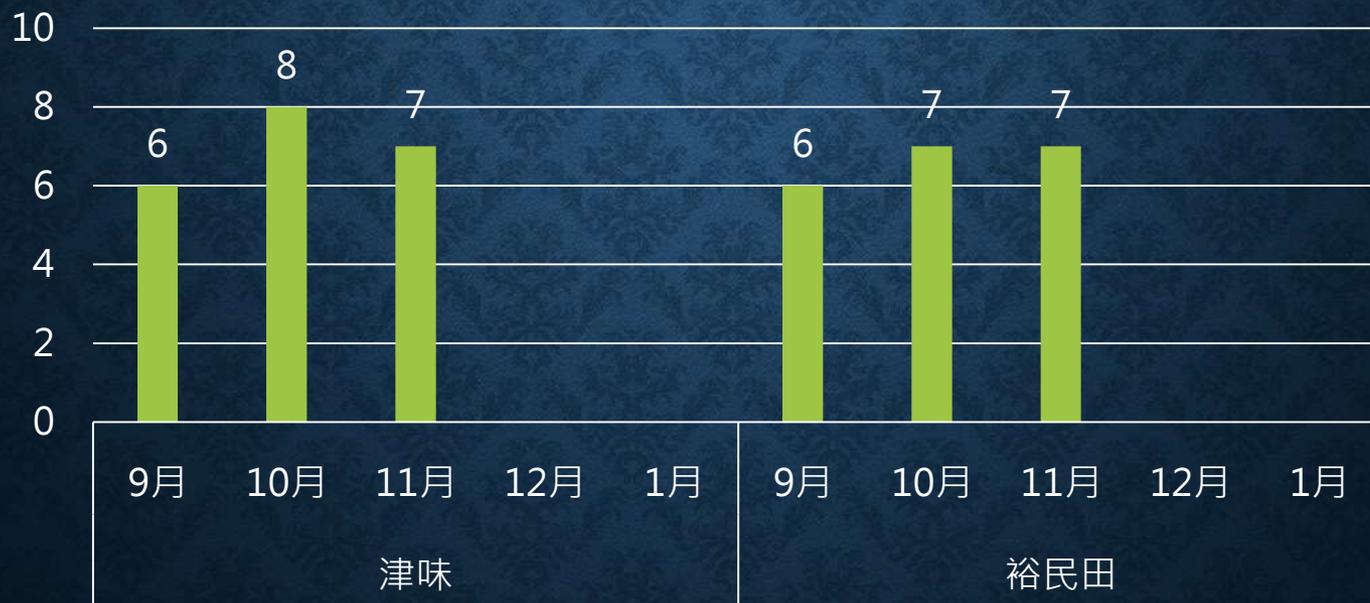
## 豆製品(豆腐、百頁、豆皮)

### 供應情形



# 學生攝食狀況-津味、裕民田

## 油炸烹調次數





# 學生攝食狀況-護理師 分析與建議

- 全穀根莖類替代品（甜不辣、米血糕等），不得超過 2 份/週
- 豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品
- 魚類供應至少 **1.油炸次數過多。**
- 魚肉類半成品（等），不得超 **2.加工食品份數過多。** 狗、重組雞塊
- 蔬菜類：每日 **3.魚類供應次數與種類太少。**
- 高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮.....等。
- 避免提供甜品、冷飲，若要提供以低糖之全穀根莖類為宜（如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等），且供應頻率 1 週不超過 1 次；若為冷飲，注意冰塊衛生安全性。

# 學生攝食滿意度調查

## 津味午餐問卷調查表

武漢國中 班級： 年 班

親愛的老師、同學

感謝您對**津味**的支持與愛護，為了解同學們對午餐的滿意度，請您花一點時間填寫問卷，您的意見將是我們改進的原動力！感謝合作！

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 一、 主食類(白飯、麵類)在口味上滿意度?               | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 二、 主食類(白飯、麵類)在供應量上足夠度?              | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進(過量/不足)  |
| 三、 菜色在口味上滿意度?                       | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 四、 菜色在供應量上足夠度?                      | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進(過量/不足)  |
| 五、 菜色在新鮮及衛生上滿意度?                    | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 六、 湯品在口味上滿意度?                       | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 七、 湯品在供應量上足夠度?                      | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進(過量/不足)  |
| 八、 湯品在新鮮及衛生上滿意度?                    | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 九、 駐校人員服務態度?                        | <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進   |
| 十、 供餐綜合滿意度?                         | <input type="checkbox"/> 很滿意 <input type="checkbox"/> 滿意 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待改進 <input type="checkbox"/> 差 |
| 十一、 最喜歡的菜色：                         | _____  |
| 十二、 最不喜歡的菜色：                        | _____  |
| 十三、 烹調口味（鹹 / 適中 / 淡）、（清爽 / 適中 / 油膩） | _____  |
| 十四、 其它建議：                           | _____  |

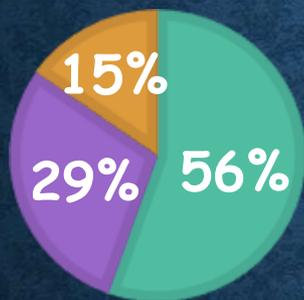
感謝您所提供的寶貴建議，請填寫完成後交給班導師 ◎

津味因為用心，所以請您放心  
因為堅持，所以好吃

# 學生攝食滿意度 – 津味

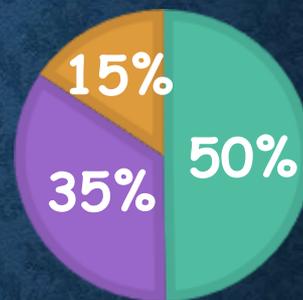
## 主食類-口味

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



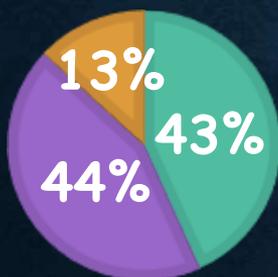
## 主食類-份量

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



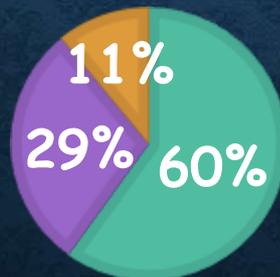
## 主副菜-口味

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



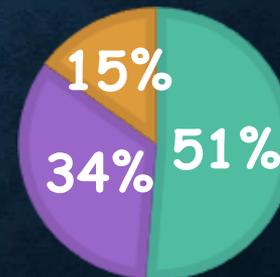
## 主副菜-份量

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



## 主副菜-新鮮衛生

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



# 學生攝食滿意度 – 津味

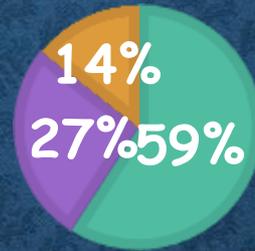
## 湯品-口味

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



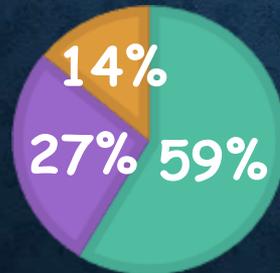
## 湯品-份量

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



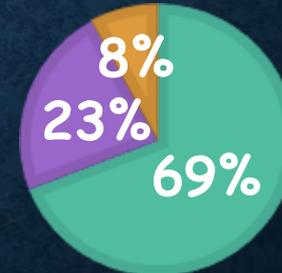
## 湯品-新鮮衛生

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



## 服務態度

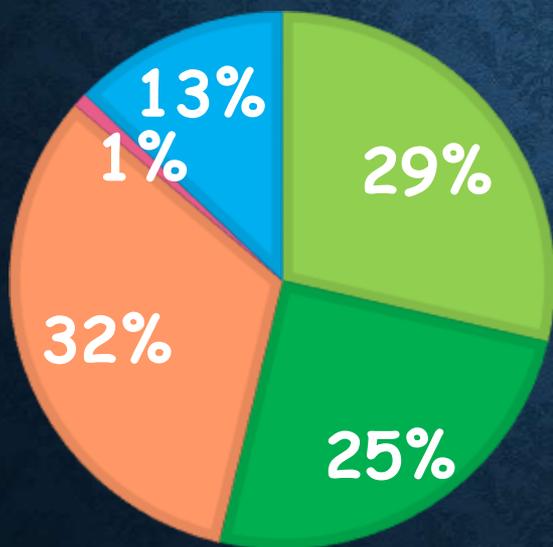
■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



# 學生攝食滿意度 – 津味

## 綜合滿意度

■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強 ■ 差



- 綜合滿意度表現：中上。
- 同學普遍反映烹調口味適當、油膩感適中、菜色變化普通。
- 廠商已請營養師與廚師溝通，針對同學們較不喜歡的菜色進行檢討，而喜歡的菜色則會列入未來菜單設計之參考。

# 學生攝食滿意度 – 裕民田

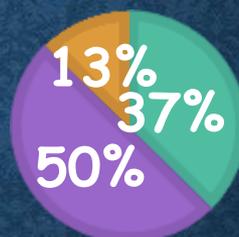
## 主食米飯口感

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



## 菜色口味

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



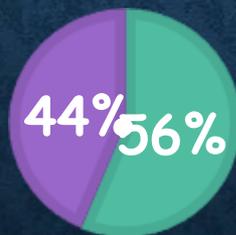
## 供應份量

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



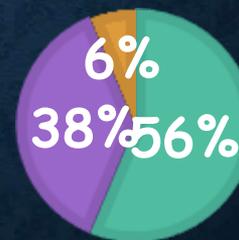
## 湯品口味

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



## 湯品份量

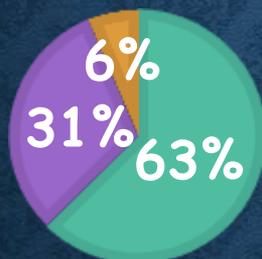
■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



# 學生攝食滿意度 – 裕民田

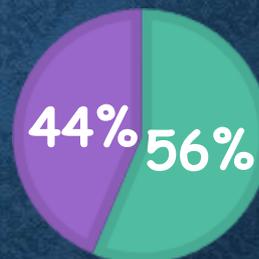
## 菜色滿意度

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



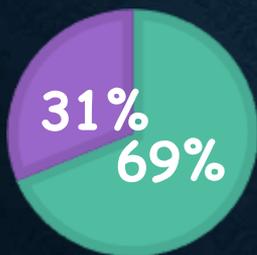
## 營養均衡度

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



## 衛生、新鮮度

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



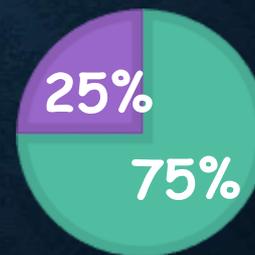
## 餐具清潔度

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



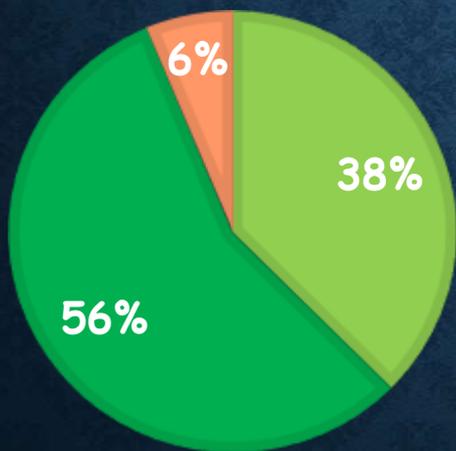
## 服務態度

■ 滿意 ■ 尚可 ■ 待加強



# 學生攝食滿意度 – 裕民田

## 綜合滿意度



- 綜合滿意度表現：中上。
- 廠商承諾會繼續保持好的部分，針對同學比較不喜歡的菜色，將以營養基準為前提進行調整。

## 2-2-6 午餐教育

- 本校午餐教育每學期至少辦理一次，教育內容包括生活、衛生、營養等各種領域。



# 本校午餐進餐教育實施辦法

## 桃園市立武漢國中學生午餐進餐教育實施辦法

106.08.01 初訂

### 壹、依據：

- 一、本校午餐工作推行實施計畫。
- 二、本校學務工作計畫。

貳、目的：配合本校生活教育之推行，培養學生良好用餐習慣及禮儀。

參、主辦單位：學務處、總務處。  
協辦單位：本校各班導師。

肆、期程：宣布實施日起每學年持續辦理。

### 伍、實施項目及內容：

#### 一、午餐供應交通動線

(一)合菜提領地點：勸學樓各樓層餐廳。

(二)提領動線：

- 1.去程：自教室出發後，儘量沿著走廊通道，靠右方行走，避免這種意外的發生。
- 2.回程：自合菜餐廳出發後，儘量沿著走廊通道，靠右方行走，禁止奔跑，避免這種撞或合菜打翻、溢出的意外的發生。

#### 二、午餐服務學生工作要領

- (一)每班每天由掃餐同學負責點收與掃餐(請班導協助指派班上同學擔任)。
- (二)輪值時，須以掃餐公務為優先，下課鐘聲後，立刻依據餐廳提領動線前往，確保同學於用餐時間內從容進餐。
- (三)提領合菜時，若不小心將飯菜傾倒於地面或樓梯時，務必儘速善後，負責將地板清刷乾淨。
- (四)合菜運送教室後，皆置於教室前之餐台上，並指定人員擔任配發工作。
- (五)用餐完畢後，請同學將碗裡剩餘(包含骨頭)甚至班級剩餘物，非剩餘物請勿放入桶內。
- (六)將班級剩餘物桶內套上塑膠袋，並定期清洗班級剩餘物桶。
- (七)班級剩餘物桶將於剩餘回收時間(中午 12:20-12:30)內送至總務處空地剩餘回收處。
- (八)餐桶裡未吃完的食物，勿混倒成一桶。請直接將餐桶掃至回收處。

#### 三、進餐禮儀教育

- (一)請同學養成餐前洗手的良好衛生習慣。
- (二)請同學用餐時自備湯匙、筷子、餐具。
- (三)合菜配發完畢，且全體入座後，再行用餐。
- (四)不挑食，注意各種營養素的均衡攝取，飯菜儘量全部吃完，避免造成浪費。
- (五)放鬆心情用餐，細嚼慢嚥，注意用餐姿勢及禮貌，不大聲喧嘩。

(六)確實做好餐後的分類回收工作。

(七)用餐完畢後，用衛生紙將嘴巴、手部、筷子、湯匙、餐具擦拭乾淨，餐具帶回家清洗，桌面整理乾淨。

(八)請同學養成飯後刷牙、牙線刷牙、漱口(含戴漱口水瓶最佳)的良好衛生習慣，且不在洗手台殘留飯粒菜渣，避免水管堵塞。

#### 陸、考核：

- 一、進餐教育時間若有任意走動、大聲喧嘩之情事。
- 二、進餐教育時間內(12:20 前)禁止離開教室。
- 三、合菜提領或餐後廚餘處理時，若有飯菜傾倒地面且未清理善後，扣班級整潔分數，負責同學要另外再議處。
- 四、違規情節嚴重或屢勸不改的同學依校規記過處分。
- 五、其他未盡事宜，依當場情況隨機處置。

柒、本要點經午餐工作推動會議通過並經校長核可後實施，修正時亦同。

# 每學期至少辦理1次 午餐教育



- 活動名稱：健康把關一起來。
- 時間：親職教育日。
- 對象：全校師生。
- 活動內容：
  - 藉由闖關抽獎活動宣導並建立口腔衛生、用餐禮儀、健康體位等知識與觀念。

# 每學期至少辦理1次 午餐教育



- 講座名稱：用餐禮儀衛生宣導。
- 時間：新生訓練。
- 講師：黃亦璉 營養師。
- 對象：七年級新生。
- 講座內容：
  - 藉由此講座讓七年級新生認識本校午餐的營養成分、流程與用餐禮儀。



# 每學期至少辦理1次午餐教育

- 講座名稱：健康吃。
- 時間：週會。
- 講師：黃亦璉 營養師。
- 對象：八年級學生。
- 講座內容：

藉由此講座使學生對於均衡飲食與食物所含的營養成分有深入的了解，對於健康飲食有基礎的認識。



### 三、衛生訪視內容

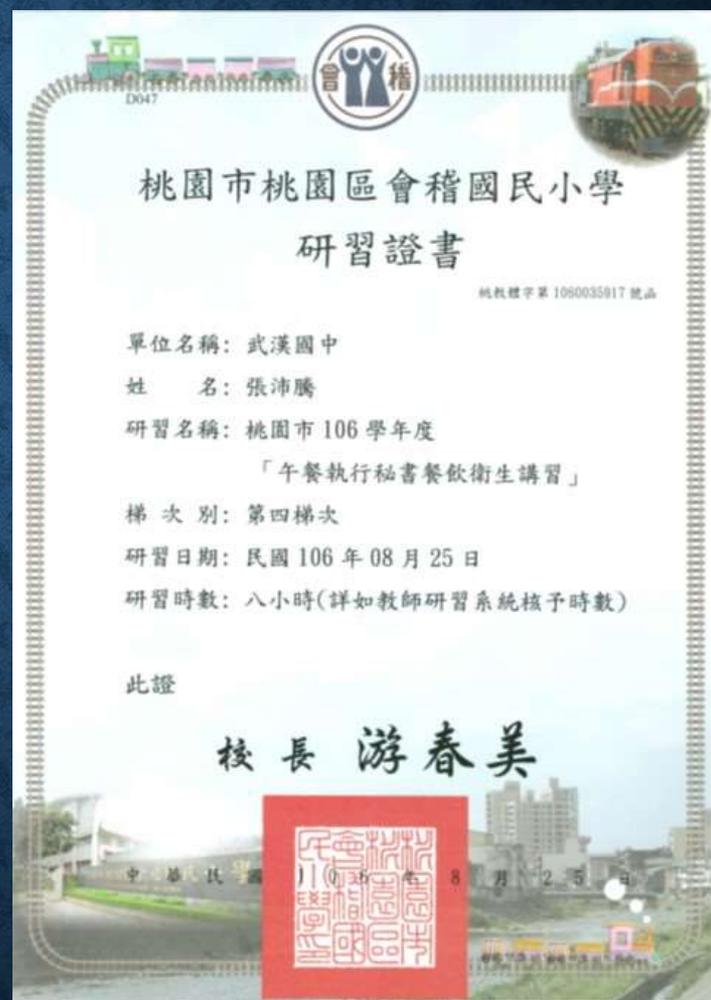
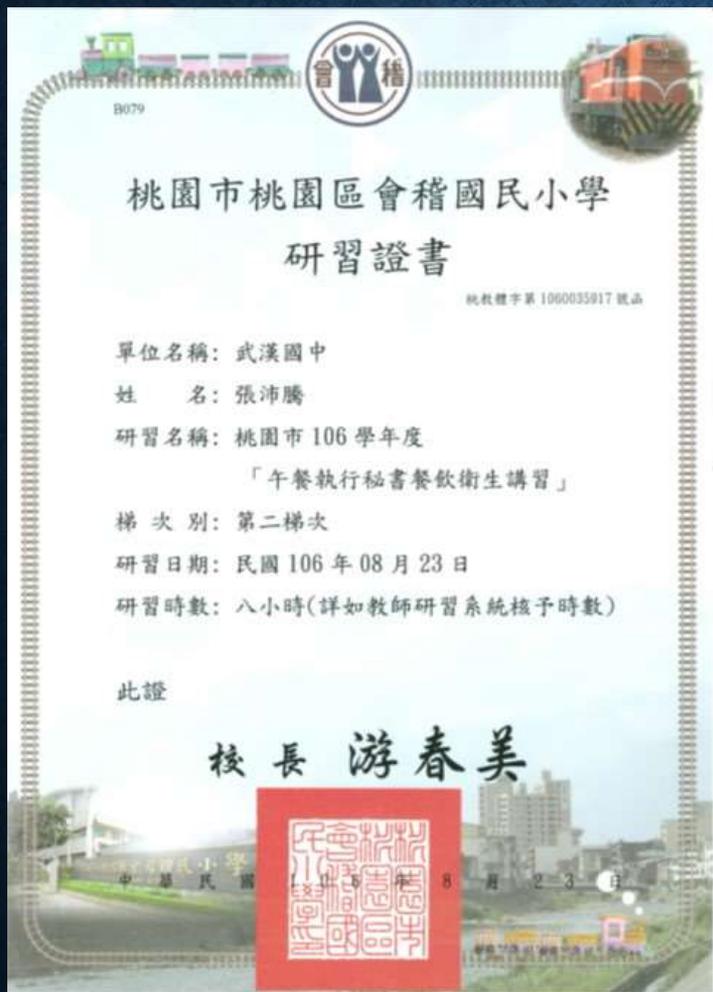


## 3-1 餐飲衛生督導人員

- 本校餐飲衛生督導人員：  
護理師游美櫻小姐。
- 本校午餐執秘：總務處張沛騰主任，106年8月任職，已完成32小時訓練，並將俟機持續接受相關訓練。



# 午餐執行秘書證照



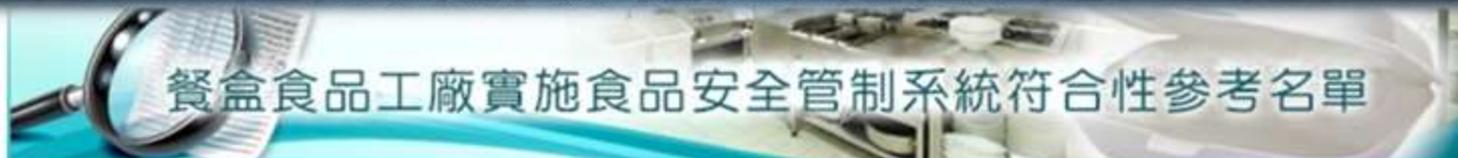
## 3-2 廠商聘請餐飲衛生督導人員

- 二家供餐廠商均聘有營養師或相關科系人員為衛生督導人員，佐證資料詳列於附件契約書。





# 裕民田為查核合格之餐盒食品工廠業者



衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

加入常用功能 友善列印

- 一、主管機關：衛生福利部食品藥物管理署
- 二、執行機關：各縣市衛生局
- 三、依據法規：食品安全衛生管理法第八條第二項暨101年12月3日 FDA食字第1011303060號函釋及衛生福利部103811部授食字第1031302212號公告「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」。
- 四、本參考名單為衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查及專案稽查，且經查核合格或複查合格之餐盒食品工廠業者名單。
- 五、備註：餐盒食品工廠業者受符合性稽查(103至104年)或(與)專案稽查(105年以後)之年度

縣市：

工廠名稱：

關鍵字：

搜尋

重置

PDF下載

共有 1 筆搜尋結果

全部 (1)

餐盒食品工廠 (1)

餐盒食品工廠(自願申請) (0)

項次	縣市	工廠名稱	地址	公告類別	備註
1.	桃園市	裕民田食品股份有限公司二廠	桃園市八德區瑞泰里瑞源一街11號	餐盒食品工廠	103

TOP

衛生福利部食品藥物管理署 © 2010 版權所有

資訊安全政策 | 隱私權政策 | 著作權聲明

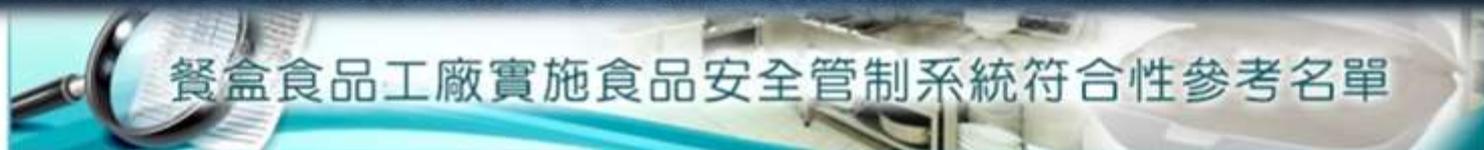
地址：115-61 台北市南港區昆陽街161-2號 [交通位置圖](#) 總機電話：(02) 2787-8000 及 (02) 2787-8099

違規食品或藥品廣告檢舉專線：0800-285-000 / 消費者保護專線：(02) 2787-8200

本網站最佳瀏覽解析度為1024x768 | 維護日期 2012/08/09 | 參訪人次 29283010 人次



# 津味為查核合格之餐盒食品工廠業者



衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性參考名單

加入常用功能 友善列印

- 一、主管機關：衛生福利部食品藥物管理署
- 二、執行機關：各縣市衛生局
- 三、依據法規：食品安全衛生管理法第八條第二項暨101年12月3日 FDA食字第1011303060號函釋及衛生福利部103811部授食字第1031302212號公告「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」。
- 四、本參考名單為衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查及專業稽查，且經查核合格或複查合格之餐盒食品工廠業者名單。
- 五、備註：餐盒食品工廠業者受符合性稽查(103至104年)或(與)專業稽查(105年以後)之年度

縣市：

工廠名稱：

關鍵字：

搜尋

重置

PDF下載

共有 1 筆搜尋結果

全部 (1)

餐盒食品工廠 (0)

餐盒食品工廠(自願申請) (1)

項次	縣市	工廠名稱	地址	公告類別	備註
1.	桃園市	津味企業有限公司	桃園市大溪區田心里中華路61號	餐盒食品工廠(自願申請)	103

衛生福利部食品藥物管理署 © 2010 版權所有

資訊安全政策 | 隱私權政策 | 著作權聲明

地址：115-61 台北市南港區昆陽街161-2號 交通位置圖 總機電話：(02) 2787-8000 及 (02) 2787-8099

違規食品或藥品廣告檢舉專線：0800-285-000 / 消費者保護專線：(02) 2787-8200

本網站最佳瀏覽解析度為1024x768 | 維護日期 2012/08/09 | 參訪人次 29283010 人次



## 3-4 到廠瞭解食品衛生管理作業

- 本校每學期均不定期赴供餐廠商瞭解食品衛生管理作業。
- 抽訪結果一切正常，未發現衛生不良之情事。如附件。



# 抽訪結果

副 本

發文方式：紙本傳真

類 別：

服務事項：

桃園市立武漢國民中學 函

地址：32555桃園市龍潭區武中路227號  
承辦人：羅民  
電話：03-400-689510  
電子郵件：wmsou.tw@msu.hinet.net

受文者：本校總務處

發文日期：中華民國107年12月5日  
發文字號：武國總字第1070008167號  
送別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：

主旨：檢附本校107年12月4日赴貴公司抽核現場紀錄表如附件，請查照。

說明：

- 一、依據桃園市國民中小學辦理學校午餐輔導考核及獎懲要點辦理。
- 二、本次抽核，相關抽核項目已彙整至督揭紀錄表，大致良好，為令本校師生食得安全、食得健康，盼請卓予維持。

正本：津味企業有限公司  
副本：本校總務處

校長 莫麗珍

## 3-5 廠商資料的傳輸

- 本校**廠商開學時**均會配合教育局**完成午餐供應資料網路填報**。



## 3-6 食材及調味品之合格來源證明

- 此乃本校執行午餐業務抽訪時的重點查訪項目之一。
- 詳列於二家廠商各月份**供餐證明資料**。



# 3-7 午餐食材驗收並留存完整紀錄

- 此乃本校執行午餐業務抽訪時的重點查訪項目之一。
- 詳列於二家廠商各月份**供餐證明資料**。



## 3-8 保留午餐樣本且標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時

- 本校設有專用冰箱，按規定保留各項午餐樣本1份，且標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時備查。



## 3-9 各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全

- 廠商供配餐動線，乃本校執行午餐業務抽訪時的重點查訪項目之一。
- 本校供配餐動線上，置餐架、盒餐與餐點擺放位置均離地及離牆 10 公分以上(現場訪查)。





## 四、營養訪視內容



# 107.11.14 營養師訪視

<p>新 本 中華民國 107 年 11 月 14 日</p> <p>桃園市立武漢國民中學 函</p> <p>地址：32753 桃園市龍潭區武中街 227 號 承辦人：蔡美 電話：33-8554188 分機 212 電子郵件：8157661@tp.edu.tw</p> <p>受文者：本校總務處</p> <p>發文日期：中華民國 107 年 11 月 14 日 發文字號：武高總字第 10700928141 號 類別：普通件 密等及密級：詳見送件單</p> <p>主旨：有關本市學校營養師協助各校午餐輔導等統一「營養師視」結果一案，詳如說明，請查照。</p> <p>說明： 一、依據 107 年 11 月 5 日桃教體字第 10700928141 號函辦理。 二、教育局營養師已於 107 年 11 月 14 日來校輔導視，本校營養午餐之供應廠商所提供之主副食，大致符合規定，惟有部分項目，尚請貴公司勉為改善，彙整如次： (一) 調味部份： 1、全穀雜糧類替代品(如粉類)供應次數過多。 2、肉類海產、豆製品、深色蔬菜供應次數略少。 3、奶類、水果類供應次數不足。(此點已向營養師說明本校未供應的製品及水果之立場) 4、週平均熱量 859 大卡，略低於營養基準(800 大卡)。(此點已向營養師說明，各班級飯量加量所產生熱量提高的情況)。 5、菜單食材內容多以“時蔬”呈現，應寫出食材實際名稱為宜。 (二) 膨化部份： 1、全穀雜糧類替代品(如粉類)供應次數過多。 2、奶類、水果類供應次數不足。(此點已向營養師說明</p>	<p>本校未供應的製品及水果之立場) 3、週平均熱量 852 大卡，略低於營養基準(800 大卡)。(此點已向營養師說明，各班級飯量加量所產生熱量提高的情況)。 三、敬請勉予改善為荷。</p> <p>正本：津味食品有限公司、福民洲食品股份有限公司 副本：本校總務處</p> <p>校長 莫麗珍</p> <p>818 418</p>
--	---

# 107.11.14 營養師訪視結果

## • 津味部份：

1. 全穀雜糧類替代品(如粉絲)供應次數過多。
2. 魚類海產、豆製品、深色蔬菜供應次數略少。
3. 奶類、水果類供應次數不足。(此點已向營養師說明本校未供應奶製品及水果之立場)
4. 週平均熱量859大卡，略低於營養基準(860大卡)。(此點已向營養師說明，各班級飯菜加量所產生熱量提高的情況)。
5. 菜單食材內容多以"時蔬"呈現，應寫出食材實際名稱為宜。

# 107.11.14 營養師訪視結果

- 裕民田部份：

1. 全穀雜糧類替代品(如粉絲)供應次數過多。
2. 奶類、水果類供應次數不足。(此點已向營養師說明本校未供應奶製品及水果之立場)
3. 週平均熱量852大卡，略低於營養基準(860大卡)。(此點已向營養師說明，各班級飯菜加量所產生熱量提高的情況)。

## 結語：

- 1.營養午餐不只是午餐，更是教育
- 2.用心愛心開心辦理營養午餐
- 3.吃得安全、吃得健康、吃得充足、吃得快樂

**Thanks for your attention**