

時間：108 / 12 / 11

下午 1 : 00

地點：校長室

記錄：郭慧卿



108學年度第1學期 午餐廠商訪視檢討會 暨異物處理會議

津味_11/28(四)

空氣浴塵室及氯水泡鞋池



津味_ 11/28(四)

現場照片



 武漢國中
Wu-Han Junior High School

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

津味_ 11/28(四)

現場照片



 武漢國中
Wu-Han Junior High School

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

津味_ 11/28(四)

現場照片



武漢國中
Wu-Han Junior High School

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

津味_ 11/28(四)

現場照片



健康飲食 我的桐子 一起創新

中
ool

新

津味_11/28(四)

資料審查



SGS 食品實驗室-台北
FOOD LAB-TAIPEI
測試報告
Test Report

報告編號: FA20190670
報告日期: 2019/10/22

客戶名稱: 國華中學
產品名稱: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
以下所列之產品名稱皆為國內提供之產品名稱如下:
產品名稱: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
產品包裝: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
產品規格/標準: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
產品用途: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
申請編號: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
申請日期: 2019/09/24
測試日期: 2019/09/26
測試地點: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄
測試方法: 國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄

編號	樣品來源	品名	菌落數			檢驗方法	備註
			總計	大腸桿菌	沙門氏菌		
1	衛生餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	2	0	0	檢驗合格	
2	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	4	0	0	檢驗合格	
3	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	8	0	0	檢驗合格	
4	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	
5	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	4	0	0	檢驗合格	
6	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	2	0	0	檢驗合格	
7	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	3	0	0	檢驗合格	
8	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	3	0	0	檢驗合格	
9	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	0	0	0	檢驗合格	
10	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	0	0	0	檢驗合格	
11	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	
12	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	

備註:
1. 菌落數(%) = (對照組吸光度 - 樣品組吸光度) / 對照組吸光度 × 100
2. 僅將原物料檢驗數據記錄於檢驗日報表一起裝訂保存。
3. 當檢驗數據僅限於「有機磷類」及「農藥類」時，應將原裝品檢驗數據一併記錄。
4. 菌落數0-15為農藥殘留檢驗安全容許範圍。

檢驗員: 秦淑芬

108.10.31 供製

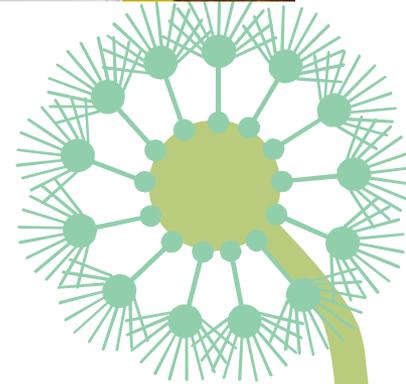
蔬果農藥殘毒快速檢驗「殺菌劑日報表」

檢驗單位: 國華中學

編號	樣品來源	品名	菌落數			檢驗方法	備註
			總計	大腸桿菌	沙門氏菌		
1	衛生餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	2	0	0	檢驗合格	
2	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	4	0	0	檢驗合格	
3	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	8	0	0	檢驗合格	
4	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	
5	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	4	0	0	檢驗合格	
6	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	2	0	0	檢驗合格	
7	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	3	0	0	檢驗合格	
8	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	3	0	0	檢驗合格	
9	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	0	0	0	檢驗合格	
10	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	0	0	0	檢驗合格	
11	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	
12	消毒餐	國華中學衛生餐廚用具洗滌紀錄	1	0	0	檢驗合格	

備註:
1. 菌落數(%) = (對照組吸光度 - 樣品組吸光度) / 對照組吸光度 × 100
2. 僅將原物料檢驗數據記錄於檢驗日報表一起裝訂保存。
3. 當檢驗數據僅限於「有機磷類」及「農藥類」時，應將原裝品檢驗數據一併記錄。
4. 菌落數0-15為農藥殘留檢驗安全容許範圍。

檢驗員: 秦淑芬



津味_ 11/28(四)

資料審查



蔬果農藥殘毒快速檢驗報告單

檢驗單位： 良朋農產有限公司

檢驗結果： 嚴重超标 國軍團查 營養午餐 其它

日期	果菜名稱	AChE抑制率%		判定	供貨人 代號或姓名	銷售對象	備註(出貨量) (高後續處理方式)
		無澆水	加澆水				
10/1	高麗菜	-3	8	可供銷			
	大白菜	1	12	可供銷			
	青江菜	1	-2	可供銷			
	刺白菜	3	1	可供銷			
	白蘿蔔	-2	9	可供銷			
	蒜	3	10	可供銷			
	綠冬瓜	3	15	可供銷			
	大黃瓜	4	4	可供銷			
	洋葱	13	1	可供銷			
	紅蘿蔔	-1	10	可供銷			
	南瓜	-3	6	可供銷			

備註：1. 抑制率達35-44%以上者：
通知供應單位限期採收與改善，並對農民進行用藥追蹤教育。
2. 抑制率達45%以上者：
停止交易或銷毀，必要時由供應單位切結後，將樣品送衛生局或農藥檢驗單位以化學法檢驗，並依
食品衛生管理法或農藥管理法處置。
3. 本報告共計三聯：
第一聯 反饋單位收執(白色)，第二聯 檢驗單位存(黃色)，第三聯 農藥試驗所存(紅色)
4. 本報告只作為產銷參考，不供訴訟證明。

000927 檢定員簽章： 檢驗員吳亦涵 108年10月21日



津味_11/28(四)

資料審查

健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

姓名: 陳美玉 出生年月日: 1973/06/03 健康編號: 0018

身份證字號: H2120306398 檢查日期: 2019/03/13 性別: 女

檢查項目	結果
身高	154公分
體重	49公斤
手部皮膚病	無異狀
A型肝炎檢驗 Anti-HAV (IgM是否正在感染)	(-)
出疹、膿瘡	無異狀
核病(X光)	無異狀
疾	無異狀
寒	Negative.
評	合格

注意事項: 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
食品從業人員應每年至醫院檢查, 體檢證明應保存壹年。

桃園市農會 桃園市蘆竹區龍安街二段968號 電話: 03-3791881 傳真: 03-3708516 銷貨單 第1頁, 共1頁

客戶名稱: 津味企業(有)公司 客戶代號: E07 單據日期: 108/11/28
客戶統編: 29083562 聯絡人: 單據編號: 10811280004
客戶電話: 03-3881534 客戶傳真: 3874028 發票號碼:
送貨地址: 大溪區中華路81號 總重量: 700 公斤

No.	品名	數量	單位	單價	小計	備註
1	有機優質菜	700	公斤			

合計金額: 折讓金額: 銷貨金額:
出貨籃子: 個 回收籃子: 個 出貨棧板: 個 回收棧板: 個
審核: 經辦: 會計: 倉管: 簽收:

序號: 35-4

證書字號: 1-010-300240 標準編號: P240-OA-0306137

客戶: 津味企業(有)公司
品名: 有機優質菜(載切)
保存條件: 需冷藏於0-7°C之間
淨重: 20公斤(本產品應經加熱後食用)
原料來源: 桃園市農會 原產地: 臺灣
驗證機構: 財團法人和譜有機農業基金會
農產品經營者: 桃園市農會 電話: 03-3791881
地址: 桃園市蘆竹區龍安街2段968號
出貨日期: 108/11/28

津味_11/28(四)

建議事項：

- 餐樣在作業區存放，無法檢查，建議置放於專用冰箱。
- 11/28廠方進貨時，肉的貨品未離地。
- 刀具砧板置於工作現場，無法檢視。

裕民田_11/29(五)

更衣室及手部清潔槽



裕民田_11/29(五)

空氣浴塵室及氯水泡鞋池



裕民田_ 11/29(五)

乾雜貨存放區



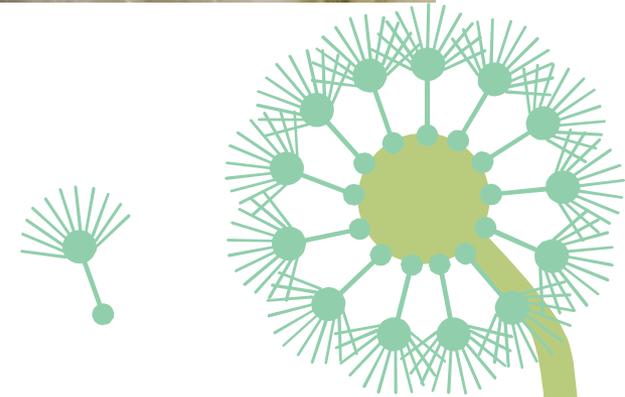
裕民田_ 11/29(五)

資料檢核



裕民田_11/29(五)

資料檢核



武漢國中
Wu-Han Junior High School

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

裕民田_ 11/29(五)

日期	清洗狀況(清潔與否、有無異物)	清洗者	衛管人員	備註
102.11.29	<p>一、消毒作業</p> <p>①關閉進水並開啟排水口進行消毒作業。</p> <p>②架上方樣，爬水塔口，打開水塔蓋。</p> <p>③將泡面到浮球位置置於水口管外清洗。</p> <p>④消毒後將浮球裝置於塔外。</p> <p>⑤關閉高壓開關。</p> <p>二、逐層清洗作業</p> <p>①水塔內水層位於自來水入口口處以乾淨塑膠掃把輕輕以順時針方向攪拌低層的水泥。</p> <p>②大部分水泥由排水口排出後，將浮球裝置置於水塔內通水，再以清水沖洗一次內層水泥。</p> <p>③內壁清洗</p> <p>④關閉下方排水口，少量蓄滿液面控制浮球位置置於水塔管外進行沖水。</p> <p>⑤用乾淨的塑膠掃把清洗塔壁。</p> <p>⑥內壁洗淨後，打開下方排水口放水。</p> <p>⑦再以清水沖洗內壁一次。</p> <p>⑧以乾淨的塑膠掃把輕輕以順時針方向攪拌水泥造成漩渦排水。</p>	張	李任女	

日期	時間	項目	備註
102.11.29	08:00	消毒	
102.11.29	08:30	逐層清洗	
102.11.29	09:00	內壁清洗	
102.11.29	09:30	關閉排水	
102.11.29	10:00	沖洗	
102.11.29	10:30	檢查	
102.11.29	11:00	結束	



資料檢核



健康快樂、敦品勵學、卓越創新

裕民田_ 11/29(五)



現場照片



裕民田_ 11/29(五)



現場照片

 武漢國中
Wu-Han Junior High School

健康快樂、敦品勵學、卓越創新

裕民田_ 11/29(五)

自主檢驗室



農藥殘留生化快篩把關
生化檢驗法包括「殺菌劑檢驗」及「殺菌劑檢驗」

殺菌劑檢驗	殺菌劑檢驗
可檢驗藥劑： 氨基甲酸酯類及有機磷類，約100種殺菌劑。	可檢驗藥劑： 有機磷類的殺菌劑、硫代氨基甲酸酯類，共約30種殺菌劑。
檢驗原理： 利用氨基甲酸酯及有機磷類殺菌劑會抑制乙酰膽碱酯酶的影響，使葉色反應變淺，在10分鐘內即可快速篩檢出具有此二類高風險殺菌劑殘留之農產品。	檢驗原理： 有機磷類殺菌劑會抑制膽碱酯酶，使葉色反應變淺，在4小時內可快速篩檢出具有此二類高風險殺菌劑殘留之農產品。

生化檢驗之優勢與限制

優勢：

1. 目前有有機磷及氨基甲酸酯類殺菌劑之抑制率生產，仍占台灣殺菌劑總量的48%；
2. 生化法的抑制率及兩種同位素檢測劑之靈敏性；
3. 檢驗速率快，從品別採樣經過10分鐘，殺菌劑快篩約4小時可得知結果，可及時過濾高風險農產品；
4. 生化法技術與儀器門檻低於化學法，**檢驗成本低。**

限制：

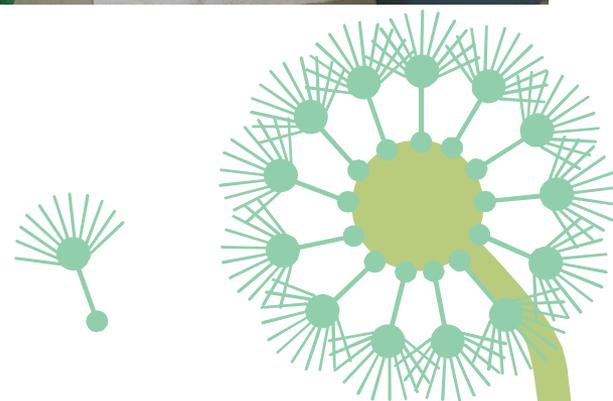
1. 無法檢測「非設定檢測標的」之其他類農藥殘留。
2. 無法研測作物上「個別藥劑」之殘留量。

綠盾標章

僅供農業試驗所輔導之生化檢驗體系把關辨別用，適用於抑制率小於35%之農產品。

行政院農業委員會
農事試驗所

址：臺南市：04-23204038 29317412
E-mail: cti@amr.gov.tw



裕民田_ 11/29(五)

現場照片



裕民田_ 11/29(五)

現場照片



莫國中
High School

越創新

裕民田_ 11/29(五)

現場照片



裕民田_11/29(五)

現場照片



裕民田_11/29(五)

現場照片



裕民田_11/29(五)

建議事項：

- 使用二槽式洗滌槽洗菜，應為三槽式清洗才正確。
- 洗碗機履帶清潔要加強或換新。
- 廚師有證照過期的有兩人。
- 切菜板清潔度不夠且有裂痕。
- 配膳間消毒網出風口有髒物。
- 作業區湯杓柄及菜刀柄應換不鏽鋼材質，不建議木製柄。
- 廚師有證照過期的有兩人
- 洗菜區地面較濕滑，冷凍庫地板易滑
- 配膳裝食材前的桶子沒有離地，使得在裝膳時最下層的桶子是在地板，裝好膳後卻是在最上面，其實衛生堪慮。

討論事項

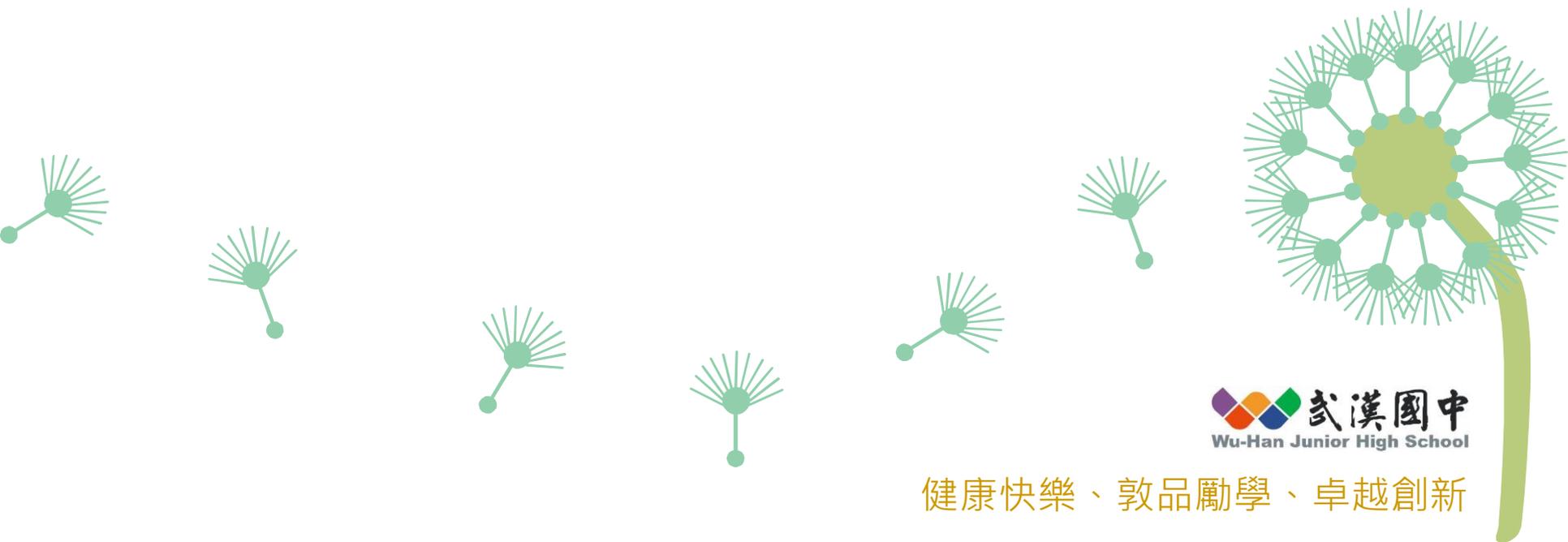
- 12月10日津味的魚塊，804的小孩吃到樹枝或木屑，但是小孩已經丟掉，元薰導師有看到樣品，提請討論違約紀點。

建議：

1. 依據午餐採購契約第十七條—違規記點標準三—供餐品質之記點標準(1~3點)，每點違約金500元，提請討論違規應記點數。
2. 導師提議補償水果1份(供應全班每人1根香蕉)

決議：

臨時動議



散會

下午2:00