

國立新竹高級工業職業學校

112 學年度第一學期第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：112 年 12 月 14 日（星期四）中午 12:10

■地點：興藝講堂

■主席：陳校長世程

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

我到竹工後一直都是藝慶公司在為我們學校服務，我常常去熱食部看一下我們的販賣區及供膳區，偶爾也會在學生在打餐的時候，去問問至熱食部用餐的孩子，其實學生對供餐上面都沒有太大的意見，雖然過去也會聽到學生反應烹調口味還不夠他們的需求，我都會告訴他們學校提供的餐點，都是盡可能以健康為考量設計的，我也觀察到廠商提供的自動販賣機，似乎也蠻受學生歡迎，這個部分我們要特別感謝藝慶公司為我們學生提供這樣的餐點服務；我也常跟各處室宣導開會時要盡量選購我們熱食部供應的餐盒，如此一來也可以降低學校一次性餐具的使用量，今天謝謝副會長、各位委員以及同學們的參與。

貳、工作報告：

- 一、目前承包廠商藝慶企業公司每日皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並依據合約配合禁止使用基因改造生鮮食材及一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材政策，本校營養師也會不定期追蹤檢查食材登錄資料是否詳實，該系統已利用本校首頁連結「食安資訊」供全校師生及家長查詢，目前該平臺本校上線率及完整率皆為 100%，感謝藝慶企業公司認真配合本業務之推動。
- 二、112/11/16 國教署校園食品販售及餐飲衛生管理輔導小組無預警至本校進行查核輔導，不符合相關規範項目為 0 項，感謝藝慶企業公司相關工作人員的辛勞。
- 三、本年度運動會依循往例商請熱食部供餐，由員生社補助有訂餐的學生 15 元，學生自付 35 元，其餘部分請熱食部以加菜方式協助供餐，當日訂餐的學生（含愛心便當），共計 224 份。
- 四、本學年校園食品督導考核業務目前皆依規定每兩週執行一次，感謝午餐供應會

委員協助。

五、班會意見及回覆情形：

週次	班 級	建議事項或問題反映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
親 師 座 談 會	機二甲	希望熱食部能提供更「美味」更「多元」的餐食供學生選購。	提供更「美味」更「多元」的餐食一直學校跟熱食部場廠商努力的目標，也希望同學能夠多提供具體的意見供熱食部廠商營養師菜單設計參考。
8	電三甲	午餐購買熱食部雞塊出現未熟的情況（肉是粉色的），導致該名學生腹瀉。請熱食部嚴格管控食品狀況。	本案發生時該班並未有同學通知校方健康中心或學務處營養師，收到同學反應應事項後，營養師立即與該班導師聯繫，導師也表示並無同學向他反應此事件，健康中心護理師也沒有收到同學因食用熱食部雞塊部產生不適的相似個案，因近日為流感好發時期，推測本案係屬個案，但仍建議同學未來對餐食有任何疑慮，應盡速於當日攜帶有疑慮的食物至學務處找營養師，萬一不幸發生食物中毒事件，才可以進行後續處理。 至於肉品呈現粉紅色問題，廠商聯繫廠商表示該品牌麥克雞塊確實較易呈現粉紅色，廠商認為可能是工廠製作原料或調味料所致，表示九月份也曾有機械科同學至熱食部反應，當時也請廚師多次確認過該品項雖已達禽類中心溫度 74℃ 以上，產品仍呈現淡粉紅色，且該產品本身已屬半熟製品，所以沒熟的機會很小，請同學安心食用，但為避免同學疑慮，目前熱食部已更換麥可雞塊食材供應廠商，目前供應產品顏色已改善。 註：有關肉品成粉紅色安全性問題，建議同學上網參閱文章如下： 『肉呈現粉紅色就是沒熟？耐熱的「去氧肌紅蛋白」可能讓你誤會了』

週次	班 級	建議事項或問題反映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
9	板三甲	之前訂餐取餐時發現紙碗裝湯會被浸溼軟化甚至破掉，希望能改善紙碗的品質	會轉知熱食部改善，若同學拿到包裝破損的餐點，當日請直接向熱食部反應更換餐點。

六、本校棒球隊師生至高雄參加比賽，其中有三個學生於晚間發生上吐下瀉症狀，就醫後醫院以疑似食物中毒通報衛生單位，所幸學生經醫院治療後並無大礙，本案最後經衛生單位查驗相關檢體後，以感染諾羅病毒病結案，這是本校發生過最嚴重的一次食物中毒事件，所幸是發生在校外，所以我們學校校內更應繼續嚴格把關，維護師生的飲食安全。

參、提案討論：（無）

肆、臨時動議：

一、日前因師長反應 12:30 販賣炸物及厚片土司等點心會影響到學生作息，所以熱食部將熱食上架的時間改至 1 點，這樣一來學生要兩點才能購買到熱食，所以希望可以提前至 12:50 下課時間販售【學生代表】。

熱食部營養師回應：

我們在學校裡面供餐就是配合學校給我們的指令，以前厚片我們都是以不耽誤學生正餐的時間供應，師傅 12:30 烤好我們就放到架上去，但是因為學務主任說某一班的導師反應這樣的學生就不會回教室午休，所以要求我們一定要下午 1 點之後才能放，我們才配合學校調整的作息，學生如果希望販售時間提早就請跟學校溝通，因為我們上架的時間，對我們公司來說都沒有差。

決議：

請熱食部以不影響正餐的原則下，配合學校作息時間，將熱食點心改於下課時間於下午 12:50 之前上架。

主席裁示：

請學務處教育給學生，遇到餐點有任何問題，應如何跟廠商這邊做反應，希望學生午餐有問題可以當場處理，不要事後再產生疑慮，學聯會也可以利用 IG 協助午餐相關事項的宣導或協助學生反應午餐的問題。

家長代表回饋：

很感謝學校可以在不開放外訂這件事情上面的堅持，也很感謝藝慶公司的努力

，我分享一下在別的學校看到的情形，一旦學校開放可以訂外食，通常會演變成家長要幫小孩們訂餐，也會變成孩子會要求媽媽們一窩蜂的訂餐，大家都知道外送午餐很容易遇到塞單，我們家長也都有幫孩子訂餐過的經驗，倘若商家訂單塞車，那是一件很恐怖的事，家長就會每天為孩子是否準時取得餐點而焦慮，所以真的是很感謝學校，也希望學生可以體諒學校的用心，要知道學校辦理午餐真的很不容易。

陸、散會：12：40。