

會議名稱：105-2 第三次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：106 年 5 月 10 日（星期三）中午 12:30~13:00

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 吳智昌主任

出席人員：謝淑娟組長、劉家維副組長、陳郁芳副組長、王長治 組長、張智欽專員、
石慧玲營養師、昱品公司楊素卿經理、洪傳佑衛管、品軒公司 廖泰宏執行
長、林東立主廚。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、張民誌副會長、涂瑜芳常委、陳若怡常委、
洪子貴家長、王彬懷家長、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、廠商報告

上次會議反映事項改善報告

一、昱品公司一楊經理：

（簡報 PPT 如附件一）

二、品軒公司一廖執行長：

（簡報 PPT 如附件二）

貳、營養師的小叮嚀

營養教育主題：珍惜食物、減少浪費。（簡報 PPT 如附件三）

參、學生意見發言與廠商回覆：

8D一對輕食有 2 個意見

1、購買海鮮焗烤飯，吃到一半發現裡面有豬肉，因為我對豬肉過敏，所以就不能
吃了，能不能夠標示出來？

2、有次買的貝殼麵裡面有綠色的麵，是什麼原因？

品軒公司回覆：1、因為烹煮時會用豬肉和豬大骨熬製湯底，所以雖然是海鮮口味也還是
會使用豬肉。

2、因為貝殼麵原料分為單色、雙色或三色麵體，我們採購的是單色麵，
可能是貝殼麵的製造商在包裝時有混到綠色的麵。

總務部意見：1、因為商品名稱是「海鮮」焗烤飯，一般不會認為裡面會有豬肉，但同

學有此禁忌，而且是可能引發過敏，請品軒公司以後將餐名字面上看不出含有豬肉的餐點，在電視螢幕上面標註出來，讓同學可以避免。

- 2、如果叫貨是叫單色貝殼麵，就不應該參雜綠色的麵體，雖是供應商的疏失，但綠麵在白麵裡面很明顯，烹調時應該可以汰除出來，以免造成同學誤解，請改善。

肆、家長意見與指導：

張副會長一聽到老師反映，前天晚上有住宿生不適送醫，不知是否與餐食有關。

總務部說明：前天學生送醫時有掌握到消息，據舍務組回報表示醫師診斷為腸胃型感冒，因此排除與餐食的相關性，但總務部仍有提醒廠商，現處季節交替之際，要加強注意餐飲衛生的維護，尤其廚房工作人員的健康狀況更要多加留意。

舍務組說明：5/8 晚上 21:10 有兩位 9G 學生送醫，症狀除腹痛外也有嘔吐情形，經與家長聯繫後送慈濟醫院掛急診，檢查後醫師診斷為腸胃型感冒。當晚 22:40 還有另一名學生送醫，症狀為發燒，沒有其他腸胃道症狀。

伍、主席總結：

謝謝各位今天的參與，餐飲有任何問題都可以在用餐現場提出反映，我們會立即處理。

散會:13 時 00 分