

臺北市 陽明山國小 (學校名稱)學校午餐供應問題反應/回覆單

日期	111 年 12 月 1 日 12 時 10 分 班級：一忠. 二忠. 三忠. 四忠. 五忠. 六忠
問題 陳述	當天全年級皆發現當日主菜烤雞腿排見血未熟情形, 當時多位學生向導師反應, 導師當天也請學生不要食用未熟雞腿, 多位學生將未煮熟雞腿排帶回家向家長反應。
問題 類型	☒ 非涉及食品衛生 ☐ 涉及食品衛生 一. 12 月 1 日本校當天已向廚房營養師反應烤雞腿排見血未熟事件, 經了解本群組山區學校皆類似情形, 尤其本校及逸仙國小為第一爐烤箱出車的學校較為嚴重, 經調查本校近有 7 成的學生吃到未熟的雞腿排比例過高。 二. 本校於 111 年 12 月 12 日 8:30 召開校內午餐供應委員會會議, 會議中決議依據臺北市政府教育局學校午餐契約罰則第三項第四款「廠商供應之食品品質與契約不符」可記點 1-8 點, 考量本校用餐人數及餐費, 本次缺失將向團膳公司申請違約記點「3 點」, 罰款金額將做為回饋當天所有用餐的師生做為補償, 希望廠商將來能控管供餐的品質一致, 請團膳公司進行檢討研議改進, 避免類似事件再次發生。
處理 情形	
改善 說明	一、研判狀況可能發生原因如下： 廚房所有菜餚起鍋時皆須測量菜餚中心溫度, 確保菜餚溫度足夠及完全煮熟後才可起鍋。12/1 當日為烤雞腿排, 烤箱內含有中心溫度的探針, 預設溫度到達時才會停止, 當日設定中心溫度為 88°C。當日分為三批烹調, 每批廚師皆有測量中心溫度並試吃。當日中午學校反應雞腿排

未熟透，經詢問後有發生此情形之學校皆為第一批烹調。

以下為推論原因：

1. 當日使用冷凍雞腿排，前一天放至冷藏退冰和醃製，可能第一批雞腿排尚未退冰完全。
2. 烤箱預熱時間不足。
3. 使用烤箱內中心溫度的探針，可能廚師疏忽未確實將探針插入雞腿排中心點。
4. 當日廚師測量中心溫度及試吃時，廚師皆挑選烤箱外側之雞腿排測量溫度及試吃，並未留意烤箱中間溫度較兩側低。

綜合上述四點，最有可能第一批雞腿排部分不熟的原因為雞腿排未完全退冰，加上廚師未留意到烤箱受熱不均之問題，導至在廚房發生此次的疏失。

二、改善方式：

針對此疏失，營養師、主廚、廚師及組長等廚房內部人員有立即召開檢討會議，並提出防止問題發生之預防方式

- (1) 烹調前需確認食材的退冰程度。
- (2) 請廚師確實落實每一鍋菜肴起鍋時皆要

達中心溫度以上，才可將菜餚起鍋。

- (3) 若遇到較不易烤熟的食材，例如烤雞腿排、烤雞翅等，每批需分區測量中心溫度，包含兩側及烤盤中央最不易熟的部份。
- (4) 烤箱需要確實預熱，才可進行第一批的烹調。
- (5) 請組長於配膳時再次把關，若遇較難烤熟的食材，每批須隨機抽樣剝開檢查確認熟成度。

承商營養師簽名：營養師侯詩瑩

承商主管簽名：鄭永鳳

承辦人

張明華 (221)
(500)

衛生組長

張明華 (221)
(500)

單位主管

林淑婷
教學組王

校長
范如君
陽明山國
立大學