

# 服務建議書

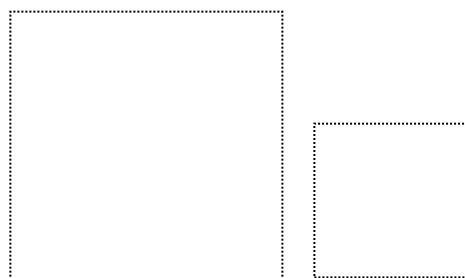
## 臺北市私立復興實驗高中 自設廚房委外辦理 團膳廠商供餐

廠商名稱：宏遠食品股份有限公司

負責人：鄭伊珊

正本

副本



# 目錄

## PART 01 經營理念

一、 公司簡介.....	01
二、 承包團膳業務實績經驗.....	09
三、 經營理念.....	12
四、 企劃管理方案.....	13

## PART 02 經營計畫

一、 營養師駐校情形.....	15
二、 衛管人員駐校情形.....	23
三、 店長駐校情形.....	24
四、 證照廚師駐校情形.....	25
五、 駐校勞務人數.....	28
六、 臨時供餐替代方案.....	30
七、 危機處理機制.....	31
八、 水電鍋爐設備保養維修方案...	43
九、 採購驗收及倉儲管理計畫.....	45
十、 衛生管理計畫及配膳流程.....	70
十一、 供餐動線規劃.....	85
十二、 菜單規劃.....	87
十三、 廚餘及廢棄物處理計畫.....	109
十四、 有關本校設備改善之建議.....	114
十五、 其他.....	115



# PART 經營 01 理念

一、	公司簡介.....	01
二、	承包團膳業務實績經驗.....	09
三、	經營理念.....	12
四、	企劃管理方案.....	13





# 公司沿革

## ◆30年優良傳承：

宏遠為配合國家品質政策之推行，不斷改善品質，取得多項認驗證標章，追求優良的傳承、品質提升。

- 民國 75 年
  - 成立宏遠食品股份有限公司

---

- 民國 85 年
  - 全國第一家同時取得食品GMP及CAS優良餐盒雙重驗證的工廠
  - 榮獲台灣省衛生處十大衛生優良獎

---

- 民國 86 年
  - 成立鮮食部門，生產壽司、三明治、涼麵...等4°C與18°C即食產品，成為萊爾富超商與OK便利商店的主力供應商

---

- 民國 89 年
  - 耗資貳億元在五股設立專業團膳及食材處理廠
  - 12月取得CAS盒餐優良食品工廠驗證

---

- 民國 93 年
  - 成立大陸團膳事業群獲選為鴻海集團合作供應商，供應數量達 240,000餐/日
  - 增設五股二廠，佔地1500坪，並通過HACCP衛生評鑑

---

- 民國100 年
  - 與萊爾富便利商店合資成立太御食品，專營鮮食及加工食品
  - 通過CAS截切蔬菜驗證現場評核

---

- 民國101 年
  - 成立統和農場，供應有機蔬菜
  - 成立元茂農產企業股份有限公司，並承接新北市政府有機專案截切蔬菜，以供應學生餐點

---

- 民國103 年
  - 成立三和農場，供應吉園圃蔬菜

---

- 民國107 年
  - 有機農場擴大栽種面積達17.5公頃，每週產能達45公噸
  - 三和農產成功轉型為產銷履歷農場

---

- 民國108 年
  - 通過產銷履歷截切蔬菜驗證現場評核，取得TAP標章

---

- 民國109 年
  - HACCP符合性查檢零缺失

---

- 民國110年
  - GHP衛生局稽查零缺失紀錄





# 企業架構

## ◆在地化供應鏈整合、國際化觸角經營：

本集團以團膳為主體，透過供應鏈整合之方式，目前集團整合為**團膳事業群**、**農產事業群**、**鮮食事業群**，各事業群產品多取得校園食品與CAS驗證，可提供學校午餐使用，讓消費者享受物美價廉、物超所值的饗宴。

# 宏遠國際 餐飲集團

## 組織結構圖

### 團膳事業群



宏茂飲食    宏遠國際餐飲    宏遠食品

團膳營養午餐供應  
伙食包作承攬

### 農產事業群



元茂農產  
有機蔬菜  
加工澆過



統和農場  
有機蔬菜  
栽種生產

### 鮮食事業群



統皓食品  
鮮食  
調理米食加工



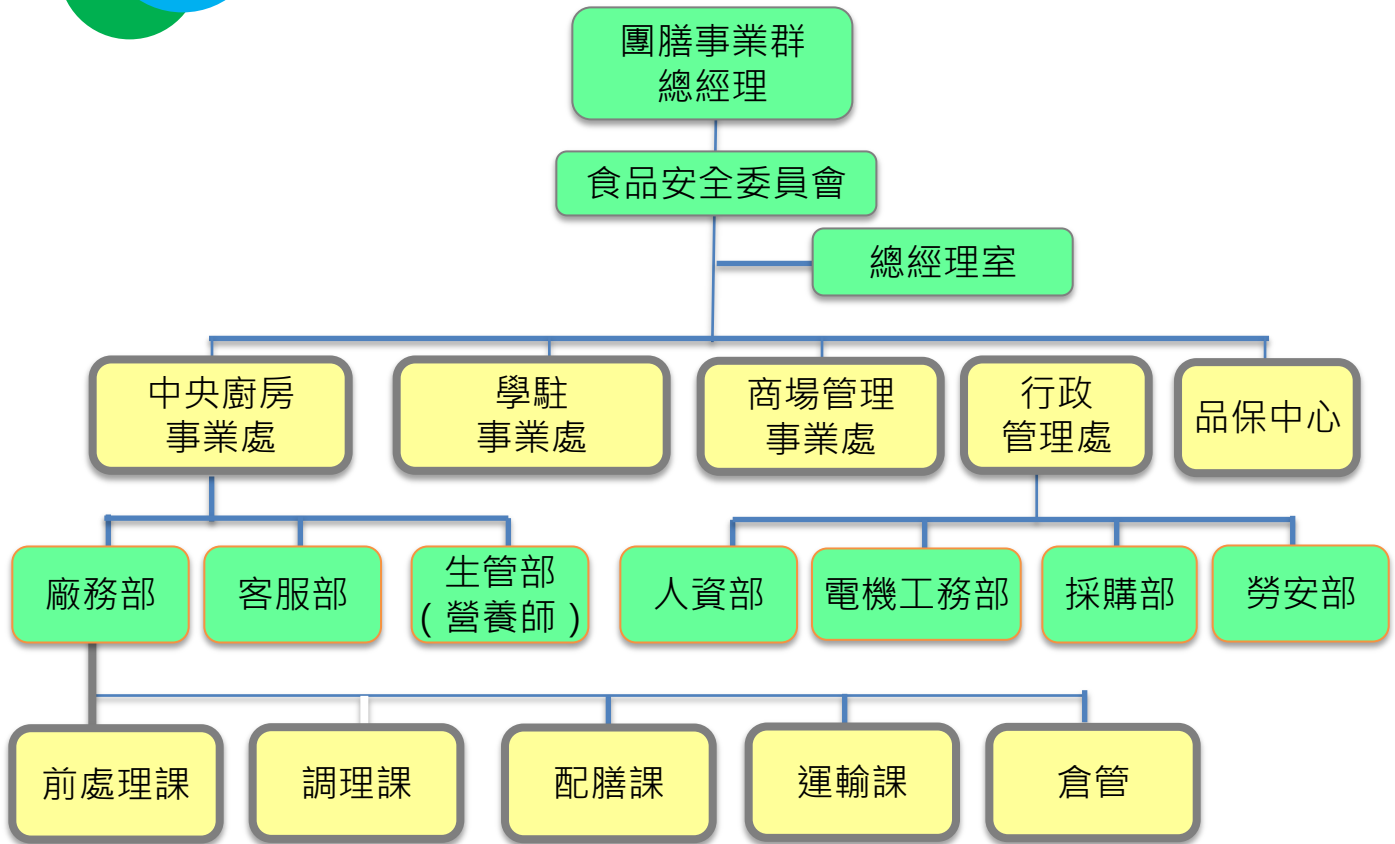
太御食品  
鮮食  
調理食品



金龍冠食品  
烘焙食品  
調理食品



# 企業架構 - 團膳事業群組織架構圖



## 《學生午餐大賽冠軍(5/13全家便利商店上市)》



## 《韓國大邱營養師來台觀摩宏遠》 《CAS水產品推廣廚藝精進班》





# 經營團隊

經營團隊	學、經歷介紹
<p>董事長 <u>鄭伊珊</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎輔仁大學 餐旅管理系碩士</li> <li>◎食品安全管制系統A、B班</li> <li>◎中華民國中餐烹調丙級技術士</li> </ul>
<p>商管事業處處長 <u>馮燕玲</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎輔仁大學 食品營養學系</li> <li>◎宏遠食品股份有限公司 品保部課長</li> <li>◎中華民國實驗室認證委員會證書</li> <li>◎盛新食品 北區營業所主管</li> <li>◎宏遠暨統皓食品商場管理事業處經理</li> <li>◎食品安全管制系統實務訓練班</li> <li>◎中華民國中餐烹調丙級技術士</li> </ul>
<p>廠務部副總經理 <u>陳誌偉</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎15年食品團膳工廠管理經驗</li> <li>◎宏遠食品股份有限公司 廠長</li> <li>◎中華民國中餐烹調丙級技術士</li> <li>◎食品安全管制系統 A、B班</li> </ul>
<p>業務部經理 <u>羅翊云</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎串承平價商行負責人</li> <li>◎團膳業務 10年</li> </ul>
<p>學駐事業處經理 <u>姜永鈺</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎台灣麥當勞 10年餐廳經理</li> <li>◎長忻國際 3年營運總監</li> </ul>





# 經營團隊

經營團隊	學、經歷介紹
<p>專案副理 營養師 食品技師 <u>汪柔綺</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎中台科技大學 食品科學系</li> <li>◎臺北市衛生局 食品藥物管理科 組長 5年</li> <li>◎林口長庚醫院 臨床營養科營養師 2年</li> <li>◎國家考試合格 食品技師</li> <li>◎國家考試合格 營養師</li> <li>◎食品安全管制系統 A、B班</li> </ul>
<p>專案副理 食品技師 <u>楊曉君</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎嘉義大學 食品科學系</li> <li>◎10年食品團膳經驗</li> <li>◎國家考試合格 食品技師</li> <li>◎食品安全管制系統 A、B班</li> <li>◎食品檢驗丙級</li> </ul>
<p>機電工務部經理 <u>侯志明</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎太古華電股份有限公司 維修工程師 2年</li> <li>◎珍居實業有限公司 工務主任 3年</li> <li>◎北昌營造股份有限公司 機電工程師 3年</li> <li>◎室內配線技術士丙級</li> </ul>
<p>品保部課長 食品技師 <u>陳柏諺</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎靜宜大學食品營養學系</li> <li>◎國家考試合格 食品技師</li> <li>◎食品安全管制系統基礎班</li> <li>◎食品檢驗丙級</li> </ul>
<p>食品技師 <u>陳靜怡</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎國立宜蘭大學食品科學系</li> <li>◎國家考試合格 食品技師</li> <li>◎食品安全管制系統基礎班、進階班</li> <li>◎食品檢驗丙級</li> </ul>

# 優良認證

## 《公會會員證、評鑑合格證明》



## 《HACCP符合性查核通過認證及會員證》

 衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
食品藥物消費者專區

**衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統稽查符合性名單**

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  
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及供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業者名單。

製表日期：2022/03/28

項次	縣市	業者名稱	地址	類別	備註
1	新北市	宏遠國際餐飲股份有限公司五股二廠	新北市五股區五權路54號	餐盒食品工廠	105, 106, 108, 109

 HACCP  
Food Safety System Development Association

**社團法人中華食品安全管制系統發展協會 團體會員證**

會員編號：G0147  
宏遠國際餐飲股份有限公司，於中華民國111年1月1日展延本會團體會員，會員效期至111年12月31日止。有關會員資格之權利與義務等，悉依本會各項章程辦理。

特此證明  
社團法人中華食品安全管制系統發展協會  
理事長葉佳聖

中華民國 一一年 一月 六 日





# 優良認證

## -衛生單位檢查合格證明



衛生局 新北市政府衛生局

食品安全管理系統準則符合性查核表

查核日期: 109年4月22日 (109.04.22)

查核地點: 宏遠國際餐飲股份有限公司 工廠總機房

查核人員: 蔡伊珊, 蔡志航

受查人員: 蔡伊珊, 蔡志航

HACCP查核條文	建議查核重點	符合	不符合	所見事實
一、食品安全管理系統工作小組(註1)的成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
二、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

HACCP查核條文	建議查核重點	符合	不符合	所見事實
三、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
四、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

HACCP查核條文	建議查核重點	符合	不符合	所見事實
六、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
七、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

HACCP查核條文	建議查核重點	符合	不符合	所見事實
十、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
十一、食品衛生管理系統工作小組成員, 應由食品業者之負責人或負責人指定人員, 及專門技術人員、品質管理人員、生產管理人員、衛生管理人員及食品衛生管理人員組成, 至少二人, 其中專責人員應指定人員為食品衛生管理人員。(註2)	1. 食品衛生管理系統之管理是否由負責人? <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

查核人員: 蔡伊珊, 蔡志航

受查人員: 蔡伊珊, 蔡志航

不符合事項限於 年

本次查核結果:

合格  限期改善

複查合格  其他

複查不合格  停、廢、歇業

其他違反事項或建議:

### 衛生局現場稽核紀錄表





# 雙北市衛生局核發無食品中毒證明公文

## 《台北市衛生局公文》

## 《新北市衛生局公文》

正本

檔 號：  
保存年限：

臺北市衛生局 函

248016  
新北市五股區五權路54號  
受文者：宏遠國際餐飲股份有限公司  
發文日期：中華民國110年11月25日  
發文字號：北市衛食藥字第1103076882號  
送別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：

地址：11008臺北市信義區市府路1號  
承辦人：鄧奕欣  
電話：1999(外縣市02-27208869)  
轉7089  
傳真：02-27205321  
電子信箱：yhd01110@health.gov.tw

主旨：有關貴公司申請十年內無「食品中毒」證明一案，復如說明，請查照。

說明：  
一、復貴公司110年11月19日宏字第110057號函。  
二、經查自101年1月1日迄今，貴公司於本市轄內，未有經本局判定確認之食品中毒事件。  
三、因貴公司址設新北市，如有相關需求，請洽新北市政府衛生局以獲取完整資訊。

正本：宏遠國際餐飲股份有限公司  
副本：新北市政府衛生局

局長 **黃世傑**  
本案依分層負責規定授權業務主管決行

第1頁共1頁

檔 號：  
保存年限：

新北市政府衛生局 函


地址：220205新北市板橋區英士路192之1號3樓  
承辦人：陳宇禎  
電話：(02)22577155 分機2278  
傳真：(02)22536548  
電子信箱：ah1189@ntpc.gov.tw

受文者：宏遠國際餐飲股份有限公司

發文日期：中華民國110年11月23日  
發文字號：新北衛食字第1102255279號  
送別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：

主旨：有關貴公司「宏遠國際餐飲股份有限公司」申請無發生食品中毒事件發生之證明一案，復請查照。

說明：  
一、復貴公司110年11月19日宏字第110058號函。  
二、有關本公函字號及所記載事項均不得做為宣傳廣告、商議推銷之用，合先敘明。  
三、查貴公司於105年11月22日至110年11月22日，未有經判定食品中毒成立事件。

正本：宏遠國際餐飲股份有限公司  
副本：

本案依分層負責規定授權業務主管決行

第1頁共1頁





# 近五年承包團膳業務 - 臺北市服務學校及公辦民營駐點服務

台北市服務學校			
地區	學校	地區	學校
北投區	石牌國小	中山區	濱江國中
	北投國中		北安國中
	中正高中		新興國中
士林區	士林國中	大同區	建成國中
萬華區	雙園國中	文山區	實踐國中

新北市桶餐服務學校			
地區	學校	地區	學校
三重區	三重國小	三峽區	安溪小
	修德國小		介壽小
	光榮國小		安溪中
	光興國小	新店區	北新國小
新莊區	新莊國中		新和國小
	新泰國中		新店國小
汐止區	秀峰高中		大豐國小
雙和區	永平高中		達觀國中小學
土城區	清水高中		五峰國中
林口區	林口國小		安康高中
	頭湖國小		崇林國中
	南勢國小		佳林國中
	新林國小		林口國中
	麗林國小	林口高中	
	麗園國小	醒吾中學	







# 五年承包團膳業務 高中職大專院校 駐點服務

服務業主	供應時段	供餐型態	服務時間起~	人數
復興中學	早、午、晚	點心/特餐/桶餐	107.08	3000人/餐
大華中學	早、午、晚	特餐/桶餐	106.08	2000人/餐
協和祐德高中	早、午、晚	特餐/自助餐/桶餐	104.08	1200人/餐
三重商工	早、午	特餐/自助餐/桌菜	105.08	1000人/餐
方濟中學	早、午、晚	桶餐	102.08	2200人/餐
亞東技術學院	早、午	快速餐盒	104.04	500人/餐
明志科技大學	早、午、晚	特餐/快餐/自助餐	96.08	2000人/餐

## 祐德協和高中



啟用剪綵



自助餐用餐刷卡取餐



櫃台及麵食區

## 亞東技術學校



店面入口



供餐櫃台



用餐區

## 明志科技大學



自助餐區



燴飯區



快餐區



# 近三年承包團膳業務 企業供餐駐點服務

業主	供應對象	供應內容	午餐供應餐道	人數
桃園機場二航廈	承包商、地勤、機場相關服務人員	午、晚	風味餐/自助餐	500人/餐
亞東醫院	醫生、護佐	午、晚	風味餐/自助餐	500人/餐
聖保祿醫院	醫生、護佐、病人	午、晚	風味餐/自助餐/病房餐	900人/餐
國貿大樓	租戶、宴會館員工、國貿大樓員工	早、午、晚	麵食/自助餐	500人/餐
威剛科技	員工	午、晚	風味餐/自助餐	500人/餐
鴻海科技大陸廠(富士康)	員工	午、晚	自助餐	60000人/餐

## 桃園機場二航廈



自助餐道



風味餐



自助餐樣品

## 國貿大樓



自助餐道



麵食



自助餐樣品

## 威剛科技



取餐吧台



風味餐



自助餐樣品





# 經營理念

## 一、嚴格衛生品管、確保食品安全：

落實HACCP與ISO 22000等優良制度，不斷追求進步以力求食品安全。

## 二、誠實慎選食材、提升產品品質：

堅持選用優質食材、落實供應鏈管理，不斷精進菜色與新產品開發，以提升產品品質。

## 三、重視服務品質、維護顧客權益：

重視客戶意見，提供專人服務窗口，建立定期檢討、立即改進，提升服務品質的機制。

## 四、落實員工教育、嚴整工作紀律：

安排定期與不定期的內部員工教育與外訓，管理制度嚴謹、賞罰分明，落實走動管理與隨時改進的制度。

## 五、長期關懷弱勢、主動回饋社會



自98年起迄今提供獨居老人愛心便當



自100年起迄今贊助唐氏寶寶基金會



自106年起迄今贊助杏福長照發展協會



# 企畫管理方案




- 1.依教育部學校午餐內容及營養基準，開立菜單與營養分析。
- 2.每年供膳人員體檢、衛生講習8小時，烹調人員持證率達100%。
- 3.選用三章一Q生鮮農產品與TQF合格之食品原物料，符合食品良好衛生規範準則。
- 4.驗收作業：食材衛生安全證明、檢驗，原物料衛生確認及追溯。
- 5.原物料之清洗，肉品醃漬注意要點，有效措施剔除異物，分類盛裝、儲存，避免交叉污染。
- 6.烹調前-確認環境清潔及照光度夠、水源符合衛生安全，確認烹調器具清潔衛生及妥善管理。  
烹調中-控管烹調時間溫度及品質，避免交叉污染。  
烹調後-器具、環境清潔消毒，未使用完的調味料，應妥善保存。
- 7.人數統計、配膳時間管理及人員正確著裝、檢體留樣。
- 8.車輛運輸、時間管理、車輛清潔消毒管理。
- 9.配送時間、異常預防與補救措施、周邊環境消毒與維護。
- 10.學生用餐指導、準時供應、廚餘管理。



# 投保產品責任險

宏遠投保產品責任險，維護消費者權益。



**新安東京海上產物保險股份有限公司**  
TOKIO MARINE NEWA INSURANCE CO., LTD.  
總公司：台北市南京東路三段130號 電話：(02)8772-7777  
No.130,Sec.,3,Nanjing E.Rd.,Taipei 104,Taiwan,R.O.C.

新安東京海上產物產品責任保險單 **副 本**

104年10月06日依金融監督管理委員會104年7月2日金管保產字第10402523520號函修正

保險單號碼	17225字第10ML000243號 本保單係17225字第09ML000142號保單續保	
被保險人 被保險人通訊處住所 要保人 要保人通訊處住所 保險期間 追溯日 被保險產品名稱 地區限制 準據法	宏遠國際餐飲股份有限公司 新北市五股區五權路54號 宏遠國際餐飲股份有限公司 新北市五股區五權路54號 自民國110年07月01日00時起至111年07月01日00時止 自民國101年08月20日00時起 詳如備註 台、澎、金、馬 中華民國相關法律	
承保範圍	保險金額	每一意外事故自負額
每一個人身體傷害	NT\$3,000,000.-	NT\$2,000.-
每一意外事故身體傷害	NT\$15,000,000.-	
每一意外事故財物損失	NT\$500,000.-	
每一意外事故體傷及財損	NT\$15,500,000.-	
保險期間內之累計保險金額	NT\$130,000,000.-	
保險期間內預估銷售總金額	NT\$500,000,000.-	保險費率
預收保險費	NT\$9,000.-	
最低保險費	NT\$9,000.-	
本保險單除適用基本條款外，另適用下列附加條款		
006	新安東京海上產物產品責任保險食品附加條款	
008	新安東京海上產物產品責任保險訴訟及理賠費用附加條款	
009	新安東京海上產物產品責任保險自負額附加條款	

**保險期間內之累計保險金額 NT\$130,000,000.-**

\*\*\* 續下頁 \*\*\*

**被保險人應注意事項：**

1. 本保險單及附加批單各項內容需要更改時，請洽商本公司批改。
2. 本保險單非經加蓋本公司保險單出單專用章，不生效力。

**新安東京海上產物保險股份有限公司**  
TOKIO MARINE NEWA INSURANCE CO., LTD.  
總公司：台北市南京東路三段130號 電話：(02) 8772-7777  
免費客服及申訴專線：0800-050-119

印花在正本

新安東京海上產物產品責任保險保險費收據【副本】

COPY PREMIUM RECEIPT

日期：110年06月29日  
收據編號：1100849532

保險單號碼(Policy No.):1722510ML000243  
被保險人(The insured):宏遠國際餐飲股份有限公司  
要保人(The Applicant):宏遠國際餐飲股份有限公司  
保險責任起迄日期(Policy period):自110年07月01日起至111年07月01日  
保險費(Premium):NT\$9,000.-

收費員(Collector)  
收費時間： 年 月 日 時

◎本收據應具備本公司收據專用章及收費員印章始為有效。  
◎如蒙以票據支付保費，請填寫本公司抬頭；倘未能兌現，本公司得終止契約。



# PART 02 經營計畫

一、營養師駐校情形.....	15
二、衛管人員駐校情形.....	23
三、店長駐校情形.....	24
四、證照廚師駐校情形.....	25
五、駐校勞務人數.....	28
六、臨時供餐替代方案.....	30
七、危機處理機制.....	31
八、水電鍋爐設備保養維修方案...	43
九、採購驗收及倉儲管理計畫.....	45
十、衛生管理計畫及配膳流程.....	70
十一、供餐動線規劃.....	85
十二、菜單規劃.....	87
十三、廚餘及廢棄物處理計畫.....	109
十四、有關本校設備改善之建議.....	114
十五、其他.....	115





# 營養師駐校情形

負責菜單開立、營養成分計算、食材成本控管、供膳管理及營養教育。



教育部公告—學校午餐食物內容及營養基準階段值

	國小		國中	高中	
熱量(卡)	620~720	720~830	800~930	900~1050	680~810
食物種類	國小1-3年級	國小4-6年級	國中	高中(男)	高中(女)
	4.5~5.5份/餐	5~6.5份/餐	6~7.5份/餐	6.5~8份/餐	5~6.5份/餐
全穀雜糧類	未精緻1/3以上(包括根莖雜糧：如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等)				
	全穀根莖類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過2份/週				
乳品類	每週供應1份				
豆魚蛋肉類	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐	2份/餐
	豆製品2份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮)				
	魚類供應至少2份/月				
	魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)，不得超過2份/週				
蔬菜類	1.5份/餐	2份/餐	2份/餐	2.5份/餐	2份/餐
	(深色蔬菜必須超過0.5份)	(深色蔬菜必須超過2/3份)			
水果類	每週供應2份(1份/餐)				
油脂與堅果種子類	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐	3份/餐	2.5份/餐



# 營 養 師 駐 校 情 形

## ◆ 衛生管理

以HACCP及台北市學校午餐標準作業流程規範管理廚房及對食材原物料、成品品質管控。同時負責對工作人員定期進行員工教育。

## ◆ 分析作業

調查午餐供應意見，可從中了解學童需求以及供應缺失，作為日後改進及教育訓練的重點。

## 駐校營養師學、經歷

姓名:曹瑋玲

學歷:臺北醫學大學 保健營養學系

現任:宏遠國際餐飲\_宏遠食品營養師



營養師職業登登記



營養師證書

證書或訓練名稱	發證單位	證書文號
營養師	衛生部	登記證號:9Y31150201

# 營養師駐校情形-營養教育多元宣導方式



有機  
食農教育  
統和  
農場體驗

- 有機生態解說導覽(實際瀏覽農場園區)
- 農事體驗(配合時節作業) ●
  - ▲ 翻土體驗
  - ▲ 植苗
  - ▲ 有機蔬菜採收體驗



食農教育  
食魚教育  
廚餘減量

- 以投影片或海報的方式，營養師到校介紹食農教育、食魚教育及廚餘減量
- 讓學生能近距離地接觸在地農產品



營養教育  
小劇場

- 營養師們角色扮演
- 搭配投影片及道具
- 以更活潑的話劇方式，作營養教育的呈現
- 進行有獎徵答，驗收學生之學習成效



講座

- 配合學校的活動、教案及時間
- 營養師到校以投影片的方式進行營養教育
- 講座內容搭配影片，加入動態的小遊戲、帶動跳
- 進行有獎徵答



營養教育  
海報

- 少肥肉、少調味料、少油炸、多蔬果
- 低油、低鹽、低膽固醇、高纖、高鈣



到班  
營養宣導

- 中午時段，營養師搭配海報，到班進行營養教育
- 營養師與業務，到班上作滿意度調查



西餐禮儀

- 營養師講解西餐禮儀注意事項
- 搭配模擬情境，享用西餐
- 學生未來到高級西餐廳用餐，大方不失禮



# 營養師駐校情形

針對各年級特性，搭配不同的營養教育活動來宣導正確的營養知識，執行方式如下：

1. **專題演講**：如早安早餐、天天五蔬果、飲食金字塔、均衡飲食熱量管理、喝水的重要等。
2. **影片教學**：藉由影片的教學示範，讓學童了解正確的飲食行為，並實際操作。如西餐禮儀、中餐禮儀及日式禮儀。
3. **動手做教學**：包粽大會、菜單設計、巧手捲壽司自己做布丁、彩虹飯糰、包潤餅。
4. **佈告欄宣導**：不定期編製營養文宣，藉由佈告欄張貼模式，傳達最新營養消息。
5. **專題座談會**：配合教師或家長舉辦飲食設計，專題健康講座或是演講。例如過重兒童的飲食建議、怎麼吃才健康。



搓戳湯圓活動



聖誕薑餅屋



手作日式大福



廚房參觀



營養午餐大體驗



PIZZA DIY



# 營養師駐校情形

營養師進行營養教育，並提供相關文宣海報，加強營養觀念的建立

## 營養教育規劃參考主題

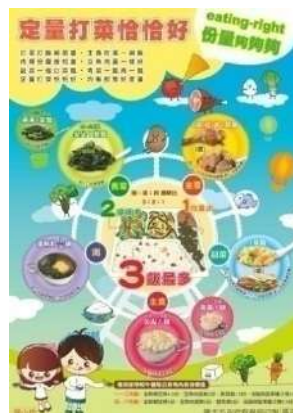
你認識代謝症候群嗎? 拒絕慢性病找上門	認識基因改造食品.非 基因改造食品	飲食聰明選-認識食品 標示
廚餘減量	健康體位	食品ID知多少
有機蔬菜	eye營養eye健康	均衡飲食
纖維吃多多	每日蔬果攝取	菜單設計發表會
食品熱量計算	飲食紅綠燈	食魚好處多 吃魚最聰明
正確看菜單	吃定量質選好	認識四章一Q
健康減重	垃圾食物	天天五蔬果
食物份數教育	天天多喝水 健康水噹噹	吃早餐好健康



三峽國小體控班



碧華國小視力保健





# 營養師駐校情形

## 學校午餐使用國產生鮮豬肉面面觀專案

農委會為鼓勵學校午餐採用國產生鮮豬肉，並透過營養教育讓學生建立認同在地食材的環保概念，進而認識國產生鮮豬肉優點促進學校午餐之使用，因此委託財團法人台灣優良農產品發展協會執行「學校午餐使用國產生鮮豬肉面面觀」專案選拔與獎勵辦法。



頒獎記者會



結案成果



執行成果



集美國小營養教育活動照片



明志國中營養教育活動照片





# 營養師駐校情形 - 西餐禮儀記錄

提供學生實做學習用餐禮儀的平台，加強用餐禮儀的正確觀念



西餐禮儀課程

課程餐點設計





# 營養師駐校情形 - 食農教育

- ◆ 宏遠在桃園新屋自設22公頃有機農場，具有相對優勢
  - 自產自銷，源頭有效自主管理，安全有保障
- ◆ 可協助學校校外教學參觀體驗有機農場，讓師生與家長體驗種植與採摘樂趣，深化食農教育
- ◆ 可提供有機蔬菜團購服務
  - 有機農場-新北市政府農業局供應商之一
  - 有機截切廠-新北市政府農業局公告合格之有機截切商





# 衛管人員駐校情形

負責食品安全管制系統中的製程規劃、危害分析及監測、定期法規更新與聯繫（外部溝通）、供應商評鑑管理、衛生單位定期回報與聯繫。



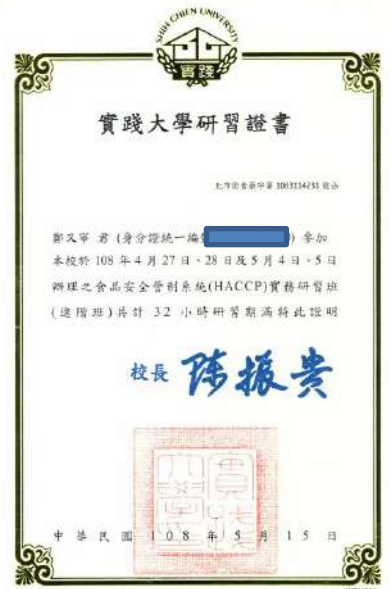
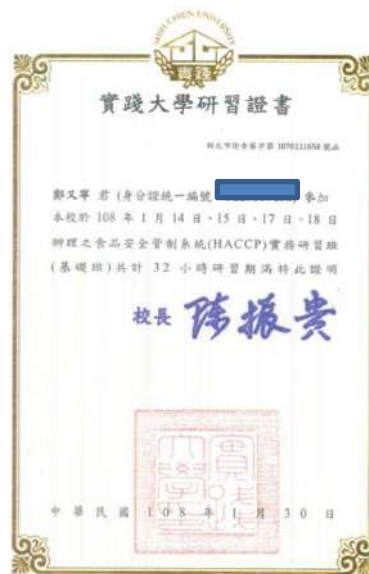
## 駐校衛管人員學、經歷證明

姓名:鄭又寧  
學歷:國立金門大學食品科學系  
現職:宏遠國際餐飲食品技師

證書或訓練名稱	發證單位	證書文號
食品檢驗分析丙級	行政院勞工委員	技術士證總編號092-030868
食品安全管制系統進階訓練合格證書	實踐大學	新北市衛食藥字第1076111658 北市衛食藥字第1083114231



食品檢驗分析丙級



食品廠食品安全管制系統實務班



# 店經理駐校情形

執行現場營運管理、衛生管制、用餐人數掌握、異常處理、分析評估供餐滿意度、推行員工教育訓練、巡餐、學生滿意度關懷



## 駐校店長學、經歷證明

姓名:林孟璇  
 學歷:中山醫學大學營養學系  
 現職:復興中學店長  
 經歷:市立瑩橋國小駐場人員  
 私立協和祐德高中衛管



食品廠食品安全  
 管制系統實務班



協助營養教育課程

證書或訓練名稱	發證單位	證書文號
食品安全管制系統 進階訓練合格證書	中山醫學大學	中山推廣字第1042184號 中山推廣字第1042525號



# 證照廚師駐廠情形

宏遠的廚師群皆持有中餐烹調技術士證照，且有豐富經驗之廚師駐校服務，主要工作內容如下：

## 1. 烹調菜餚

與營養師討論菜單內容，研究做法與配色，製作出符合學校師生健康、色香味俱全的午餐。

## 2. 原料驗收

針對當日進貨之原物料，檢查是否符合驗收標準並作紀錄存查。

## 3. 廚工管理

依照廚工之專長及能力，適當分配工作。

## 4. 設備檢查

每日作業前後機具、設備機械開關之檢查。

## 5. 廚房清潔

每日作業完畢後，打掃廚房及周圍環境，由主廚確認清潔度。





# 證照廚師駐廠情形

主要服務：現場食材驗收、烹調菜餚、菜色研發、廚務管理、設備檢查、建立菜餚SOP、巡餐、學生滿意度關懷。

## 駐校廚師學、經歷證明

### 廚師尤致量 經歷及證書

經歷

1. 宮保王團膳1年
2. 福天下餐館2年
3. 便當店2年
4. 鼎泰豐半年
5. 王品集團1年

現任

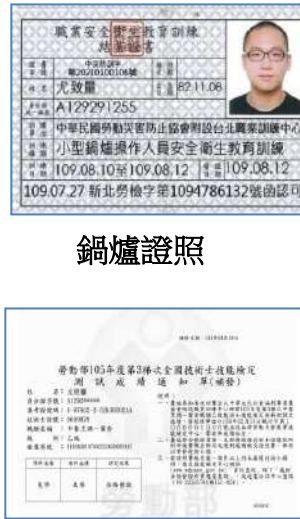
宏遠國際餐飲有限公司  
派駐臺北市私立復興實驗高級中學

相關證書

1. 中式乙級餐飲烹調技術士



廚師證書



中餐乙級技術士

證書或訓練名稱	發證單位	證書文號
廚師證書	衛生福利部食藥署	廚師證號: 廚師證號A129291255
中餐乙級烹調技術士	行政院勞工委員會	證照編號020358
鍋爐證照	台北市鍋爐壓力容器協會	北市鍋容訓第070064號

## 駐校廚師學、經歷證明

### 廚師 楊哲豪 經歷及證書

經歷

1. 麵屋武藏拉麵店2年
2. 金色三麥2年

現任

宏遠國際餐飲有限公司  
派駐臺北市私立復興實驗高級中學

相關證書

1. 中式丙級餐飲烹調技術士



廚師證書

證書或訓練名稱	發證單位	證書文號
廚師證書	衛生福利部食藥署	廚師證號: U121383271





# 照廚師駐廠情形



廚師證書

## 廚師 林 溢 震 經歷及證書

### 經歷

- 1. 自營早午餐店8年
- 2. 宏遠文昌國小團膳1年

### 現任

宏遠國際餐飲有限公司  
派駐台北市私立復興實驗高級中學 廚師

### 相關證書

- 1. 中式丙級餐飲烹調技術士



廚師證書

## 廚師 康 濬 佳 經歷及證書

### 經歷

- 彭園會館2年
- 小米菇簡餐2年
- 佳新便當/自助餐2年
- 王品集團1年

### 現任

宏遠國際餐飲有限公司  
派駐台北市私立復興實驗高級中學 廚師

### 相關證書

- 1. 中式丙級餐飲烹調技術士



廚師證書

## 廚師 李 冠 達 經歷及證書

### 經歷

- 1. 私立明志科技大學廚師3年
- 2. 亞東醫院員工餐廳廚師2年
- 3. 國際貿易中心員工餐廳1年
- 4. 統皓鮮食中央廚房廚師3年
- 5. 商場管理事業處機動廚師2年

### 現任

宏遠國際餐飲有限公司  
派駐台北市私立復興實驗高級中學 廚師

### 相關證書

- 1. 中式丙級餐飲烹調技術士







# 駐校勞務人數

宏遠公司依照供餐情況及工作需要，安排適宜的工作人員配置。**餐廳共編制28人以上**

職稱	人數	工作職掌	職務代理
總營養師	1	校內聯絡窗口、執行公司及校區各項任務協調、人事管理	區經理
營養師	3	菜單開立、成本分析、食品雲登入、非追不可登入、採購訂購作業、衛生督導、巡餐、學生滿意度關懷	營養師督導
衛管人員	1	HACCP四階文件紀錄、現場食材驗收、檢體留樣	總廠品保專員
店長	1	食品雲登入維護、廚工工作調派、桶餐配送與餐廳環境管理	區經理/營養師
主廚	1	現場食材驗收、烹調菜餚、菜色研發 廚務管理、設備檢查、建立菜餚SOP、巡餐、學生滿意度關懷	副主廚
副主廚	1	現場食材驗收、烹調菜餚、菜色研發 廚務管理、設備檢查、建立菜餚SOP、巡餐、學生滿意度關懷	總廠廚師群
廚師	3	食材前處理、烹調菜餚、桶餐配送、廚區整理	總廠廚師群
司機	1	食材配送、協助垃圾及菜籃回收、桶餐配送	運輸部調度
作業員	19	桶餐配送、餐廳環境管理、供餐服務 餐具清潔	總廠作業員



# 駐校勞務人數 - 供餐廚房作息規劃表

時間	工作人員	工作內容
0530-0700	衛管人員 主廚 作業員	1. 早餐製備(6:00開始) 2. 設備檢查 3. 午、晚餐進貨完成初步驗收 4. 食材前處理
0700-0800	店長 營養師 主廚 副主廚	1. 煮飯、湯 2. 水果前處理 3. 早點心配膳 (0730完成) 3. 表單巡填
0830-1100	廚師 作業員 衛管人員 組長	1. 烹調餐食 2. 配膳 (0900開始)
1100-1150	作業員 組長	桶餐配送
1130-1300	全體工作人員	供餐
1300-1400	全體工作人員	休息
1400-1600	店長 營養師 主廚 廚師 作業員 衛管人員 組長	1. 午點心製備 2. 午點心配膳 (1440完成) 3. 晚餐烹調 4. 行政作業 5. 供餐會議
	作業員 衛管人員 組長	1. 用餐區清潔打掃 2. 廚餘回收及垃圾整理 3. 清洗餐具及消毒(檢驗抽測) 4. 午點心配送
1600-1640	廚師 作業員 衛管人員 組長	1. 晚餐配膳 2. 隔日食材清點 3. 表單巡填
1655-1830	全體工作人員	1. 供餐 2. 各點巡餐 3. 餐具廚餘回收 4. 廚區清潔及消毒 5. 廚區設備巡檢
1830-1900	作業員 組長	1. 用餐區清潔打掃 2. 廚餘回收及垃圾整理 3. 清洗餐具及消毒



# 臨時供餐應變方案

公司承辦之午餐廚房，若因內、外環境因素無法生產時，可提供以下各項方案作為替代方案：

參考產品	可提供支援品項		協力商
	團膳 及 便當	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HACCP優良團膳盒餐廠商</li> <li>2. 供應便當、桶餐等即食餐點</li> </ol>	宏遠 (五股一廠) (五股二廠) 台北市、新北市餐盒 同業
	鮮產 食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 專業製造鮮食產品工廠供應萊爾富便利商店與全聯福利中心等鮮食產品</li> <li>2. 生產之手捲、御飯糰、三明治等鮮食產品皆有校園食品認證及CAS優良驗證</li> <li>3. 為HACCP驗證之盒餐工廠，最大核定10,000份</li> </ol>	統皓食品
	蒸餐 式點	採用包子、饅頭或港式點心等餐點，作為替代餐	奇美 桂冠 等優良供應商
	西點 麵包餐盒	採用校園食品麵包工廠，提供即食麵包並搭配果汁、豆漿或牛奶組合套餐	北記食品 鴻慶麵包
	披薩	提供披薩，作為替代餐	達美樂

# 臨時供餐應變方案

宏遠餐飲公司五股廠為具HACCP 認證之專業中央廚房，最大生產量可達6萬份，保留至少1萬五千份餐量產能給午餐群組學校，作為緊急需要供應量預備方案。

- ◆ 6座中式油炸爐-每小時可生產6,500人份餐點
- ◆ 全自動煮飯機2條-每小時生產15000份白飯
- ◆ 2座旋風式烤箱-每小時可生產8,000人份餐點
- ◆ 4座大型蒸箱-每座每小時可生產15,600人份餐點
- ◆ 16座迴轉鍋-每小時可生產64,000人份餐
- ◆ CAS蔬菜清洗生產線
- ◆ 專用素食鍋-素食及蔬菜皆有專區專鍋烹煮，每小時可生產8,000人份素食餐點



中式油炸爐



旋風式烤箱



大型蒸箱



蒸氣迴轉鍋



自動煮飯機



CAS蔬菜清洗生產線

## <總公司五股廠負責提供臨時供餐實例說明>

民國97年	辛樂克颱風來襲，桃源國小連續兩日遭土石流沖刷，總公司即時調派30名人力進行大掃除、消毒，隔日正常供餐。
民國101年10月	百齡國小鍋爐異常，採用本公司五股廠廚房供餐。
民國103年6月	西門國小全校停電，採用本公司五股廠廚房供餐。
民國104年5月	八里國中，早上10點通知，學校變電箱系統異常，採用本公司五股廠廚房供應桶餐，當日正常供餐。
民國104年9月	劍潭國小廚房整修，採用本公司五股廠廚房供餐。
民國105年9月	桃源國小廚房整修，採用本公司五股廠廚房供餐。
民國105年9月-11月	成功國小廚房整修，採用本公司五股廠廚房供餐。
民國106年9月	三重商工早上8點通知，學校缺水，採用本公司五股廠廚房供應餐食，當日正常供餐。
民國107年3月	文昌國小廚房整修，採用本公司五股廠廚房供餐。



# 危機處理機制

## 停水危機預防措施



### ◆接獲臺灣自來水公司第十二區管理處通知停水

服務電話：(02)2996-8961-5。

- ◎確認停水日期及水塔儲水量確認。(本廠水塔儲水量可供三天使用)
- ◎若停水超過水塔儲水使用量，立即聯繫水車供應自來水。

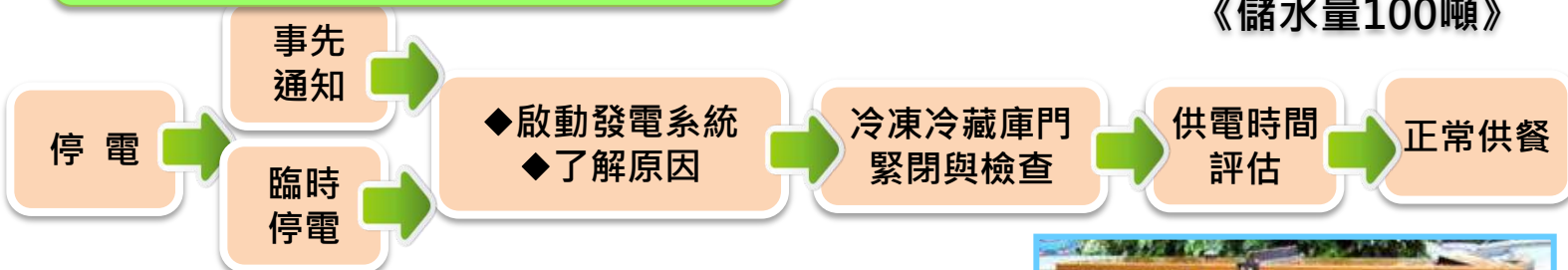
### ◆臨時停水處理

- ◎立即確認水塔儲水量。
- ◎聯繫自來水公司確認停水原因，確認停水時間長短。
- ◎聯繫租賃自來水水車備用。
- ◎聯繫協力廠商機動性支援供餐。



《儲水量100噸》

## 停電危機預防措施



### ※接獲臺灣電力公司北西區處停電通知

服務電話：(02)2991-5511。

- ◎了解停電原因，確認停電日期及發電系統確認。
- ◎冷凍及冷藏庫運作確認並實施庫門管制。

### ※臨時停電處理

- ◎立即啟動備用發電系統。
- ◎聯繫臺灣電力公司確認停電原因及停電時間長短。
- ◎啟動緊急應變機制，聯繫協力廠商機動性支援供餐。



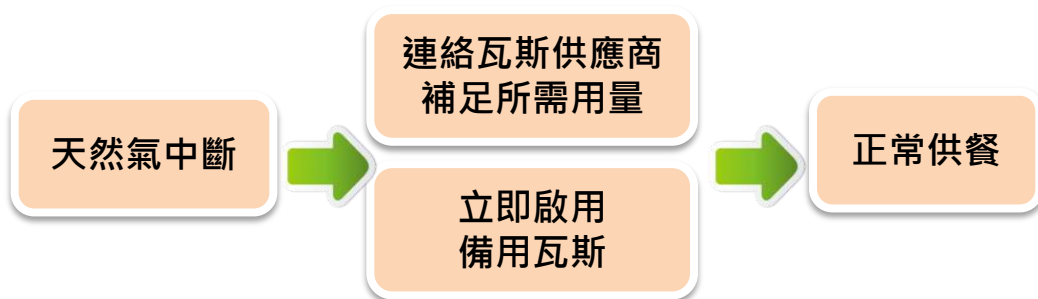
《備用發電機》

### ★危機預防★

敝司位於「新北產業園區」(原五股工業區內)，具有地理優勢較少遇上停水停電，但仍會於每日作業前檢查進水系統、供電系統正常運作與否，廠內亦備有工務部門，平日進行維護作業，確認能正常作業。

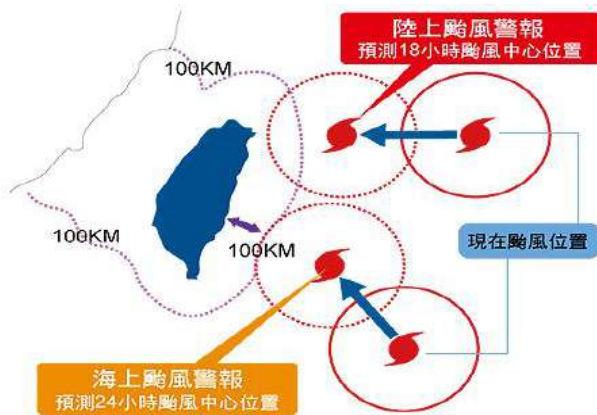
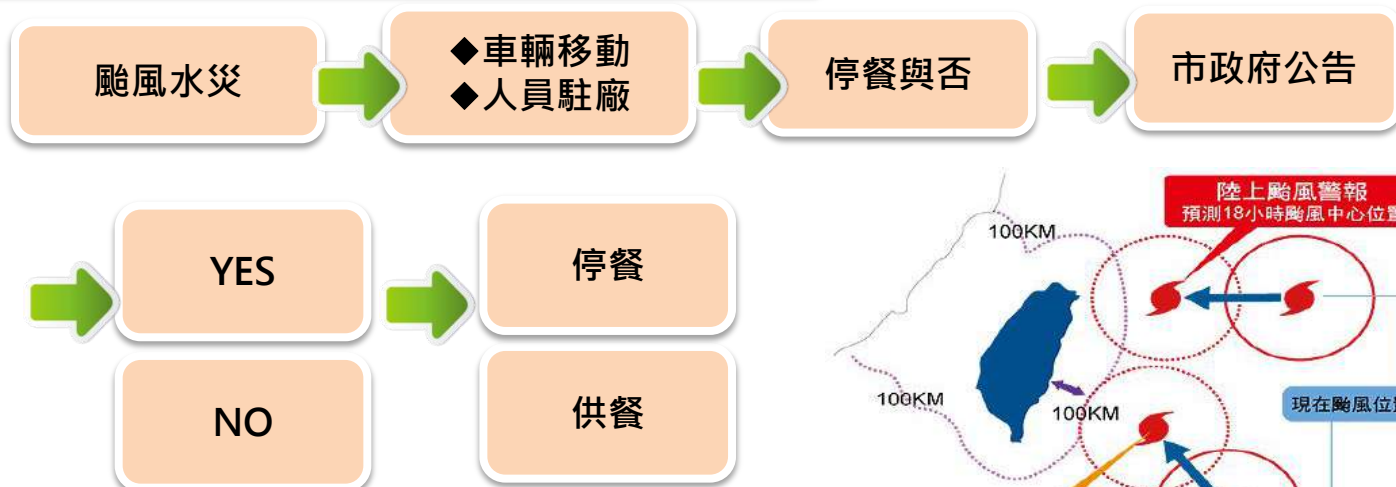
# 危機處理機制

## 天然氣中斷危機預防機制



- ◆每週皆由工務部門點檢天然氣管線。
- ◆另備有可緊急使用的桶裝瓦斯庫存量。
- ◆與距離較近的瓦斯供應商合作，可迅速補貨。

## 颱風水災危機預防機制



- ◆注意氣象台播報颱風或豪大雨特報
- ◎送餐專用車輛移動至安全位置。
- ◎專人駐廠與持續關心最新動態並與校方保持聯繫。
- ◎經市政府公告確認，如停班停課與各校確認停止供餐。

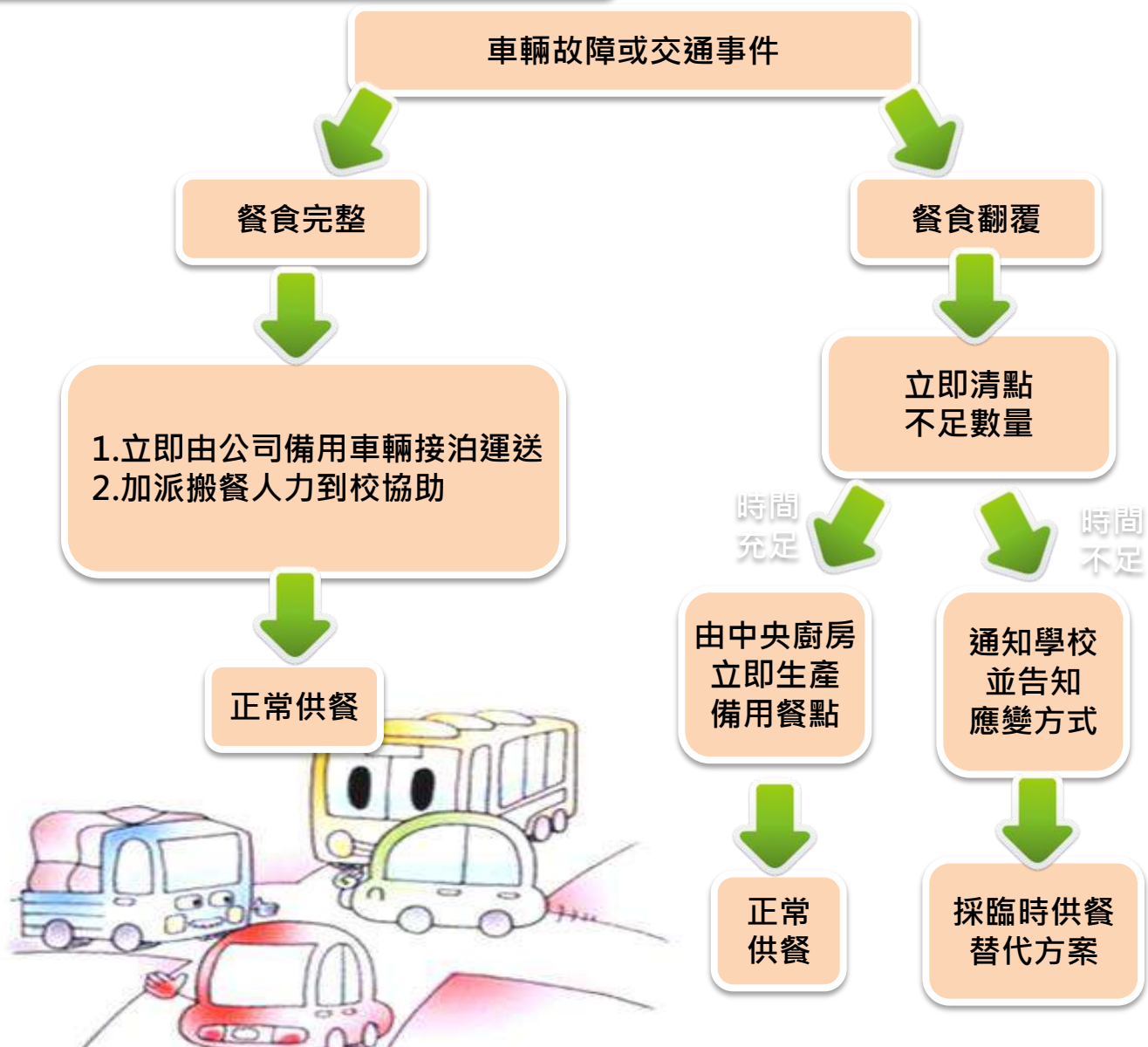
### ★危機預防★

- 1.備有緊急使用的瓦斯庫存。
- 2.確認供餐與否，食材緊急做調度及聯繫。



# 危機處理機制

## 車輛故障或交通事件

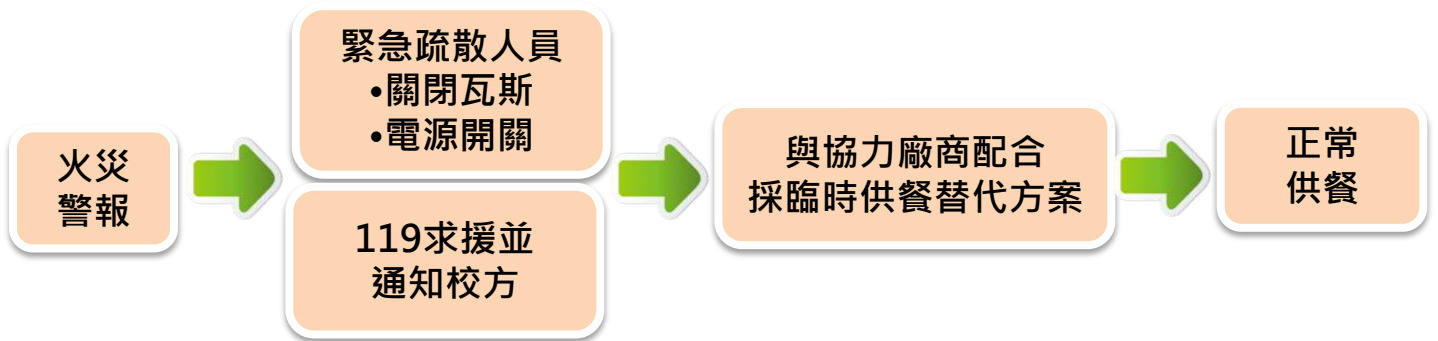


### ★危機預防★

1. 與車廠簽訂車輛定期保養維修合約。
2. 每餐出車前檢查車輛是否正常及GPS正常運行才可上路。(司機勤前檢查)
3. 廠內備有2部以上備用保溫餐車。
4. 每間學校規劃兩條以上運送路線，視路況機動選擇。
5. 每位運輸人員配備行動電話，方便聯繫。
6. 公司各部門皆有人員留守，若遇突發狀況，可第一時間處理。
7. 設有緊急備用食材，以備不時之需。

# 危機處理機制

## 火災警報



防災用品及用具



課程講習



相關證照

### ★危機預防★

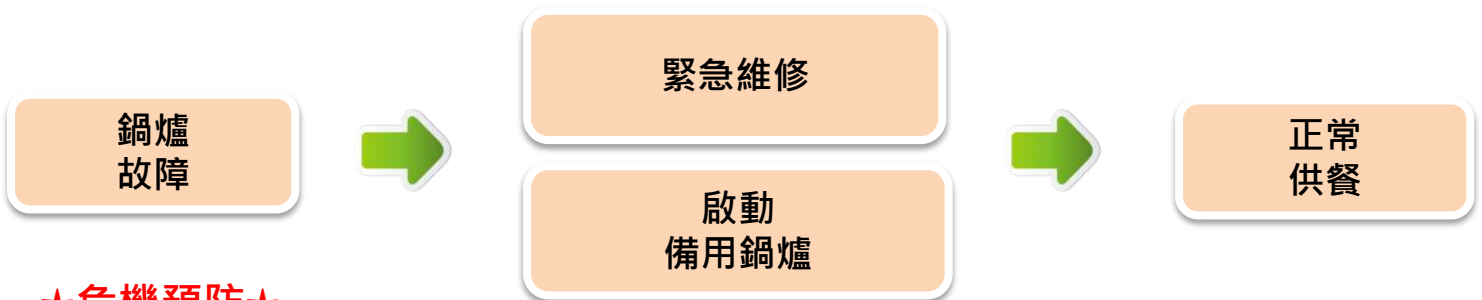
1. 做好教育訓練、設有災害責任編組。
2. 定期消防設備檢查、現場均設有防災用具及自動消防設備。





# 危機處理機制

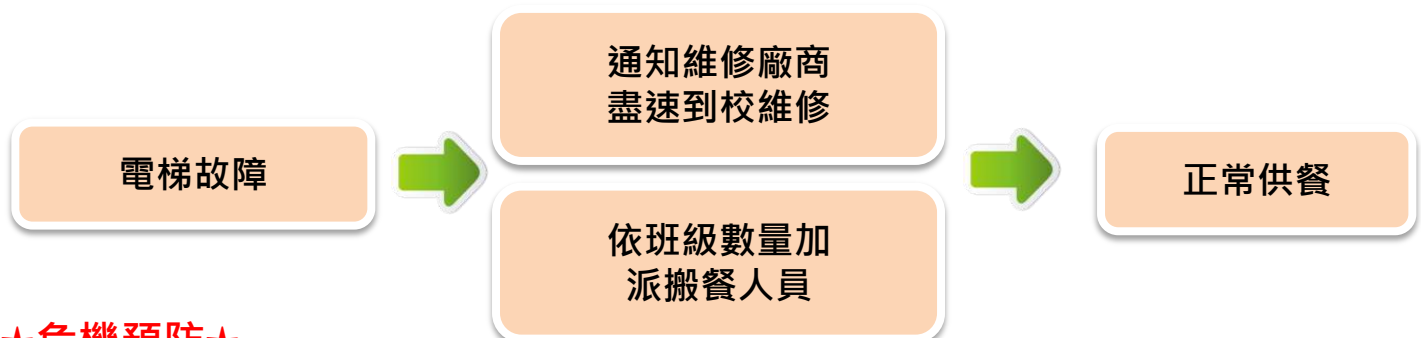
## 鍋爐故障危機預防機制



### ★危機預防★

1. 操作人員需受過鍋爐訓練，並領有鍋爐專業訓練合格證書。
2. 依鍋爐操作標準作業教導操作人員使用。
3. 與鍋爐供應商簽訂維護及緊急修護合約，以防止及快速處理異常事件。

## 電梯故障危機預防措施



### ★危機預防★

1. 每月檢查保養送餐電梯，確保功能正常。
2. 送餐時正確使用送餐電梯，不可超過載貨荷重。
3. 緊急調動行政.鮮食廠及截切廠人員順利送餐。

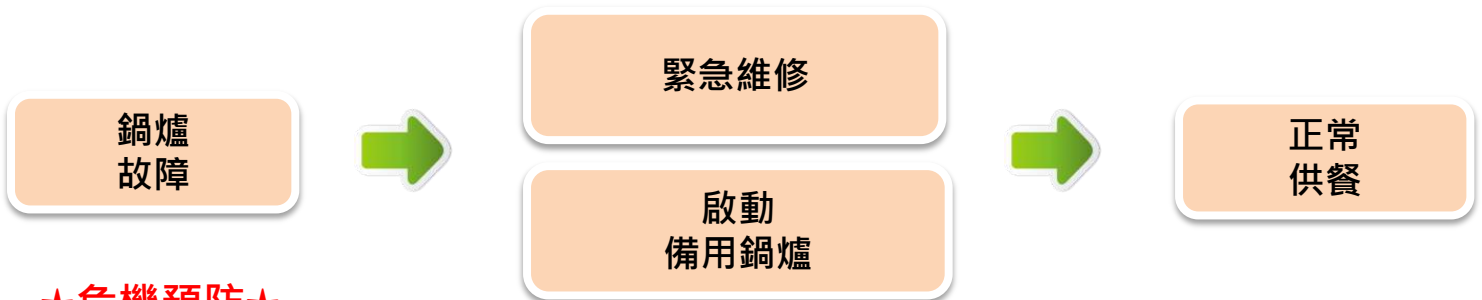


勞工安全衛生教育訓練 結業證書			
證書字號	北市鍋容訓證字第 079025 號	補照次數	
姓名	莊正浩	出生日期	49.12.28
身分證統一編號	F120941446		
訓練單位	台北市鍋爐壓力容器協會		
訓練種類	小型鍋爐操作人員特殊作業安全衛生教育訓練(79期)		
訓練日期	101.10.10-101.10.14	發證日期	101.10.19
府勞動字第 10138114900 號			



# 危機處理機制

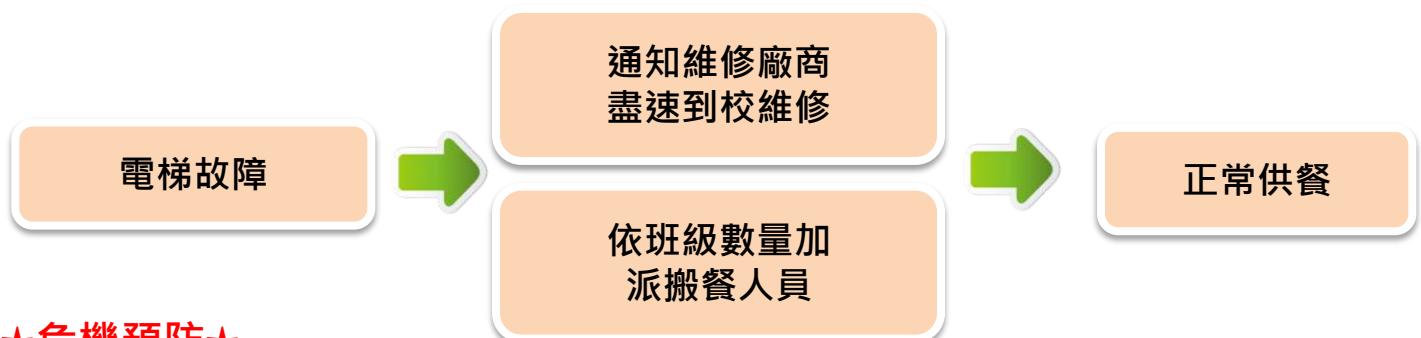
## 鍋爐故障危機預防機制



### ★危機預防★

1. 操作人員需受過鍋爐訓練，並領有鍋爐專業訓練合格證書。
2. 依鍋爐操作標準作業教導操作人員使用。
3. 與鍋爐供應商簽訂維護及緊急修護合約，以防止及快速處理異常事件。

## 電梯故障危機預防措施



### ★危機預防★

1. 每月檢查保養送餐電梯，確保功能正常。
2. 送餐時正確使用送餐電梯，不可超過載貨荷重。
3. 緊急調動行政.鮮食廠及截切廠人員順利送餐。



勞工安全衛生教育訓練 結業證書			
證書字號	北市鍋容訓證字第 079025 號	補照次數	
姓名	莊正浩	出生日期	49.12.28
身分證統一編號	F120941446		
訓練單位	台北市鍋爐壓力容器協會		
訓練種類	小型鍋爐操作人員特殊作業安全衛生教育訓練(79期)		
訓練日期	101.10.10-101.10.14	發證日期	101.10.19
府勞動字第 10138114900 號			



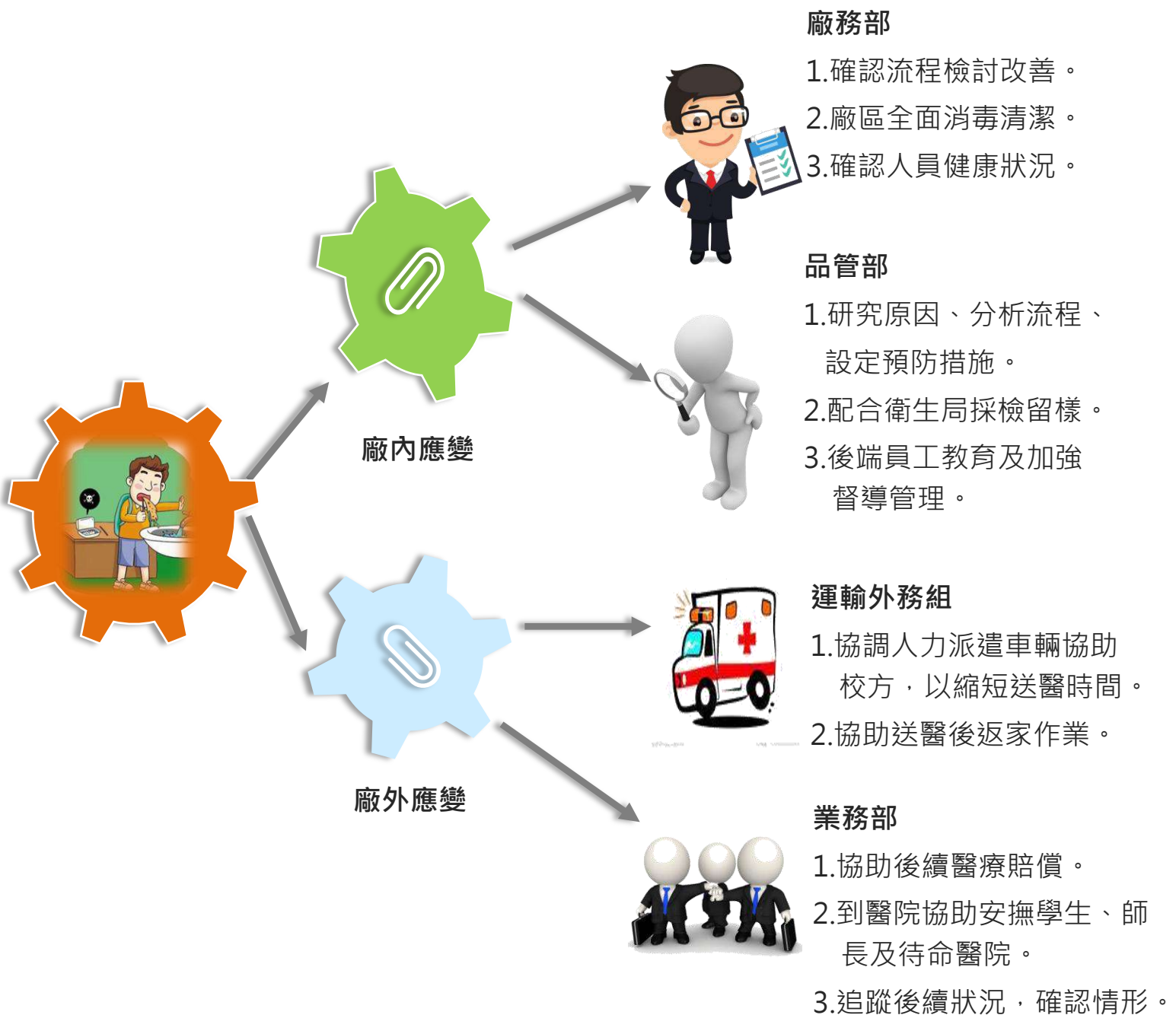




# 危機處理機制

## 疑似食物中毒處理流程

食物中毒的主要臨床症狀有噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒。其他依中毒原因的不同，可能發生頭痛、神經質、吞嚥困難、視覺模糊、身體不適、虛弱、衰竭等等。





# 危機處理機制

## 疑似食物中毒處理流程

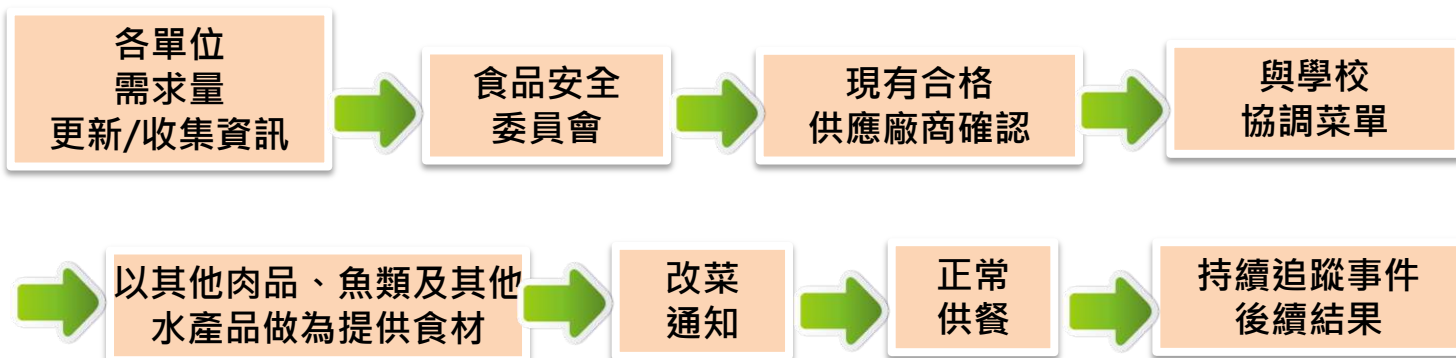


# 危機處理機制

## 農畜疫情發生時

如遇重大疫情擴散，造成食材短缺如：

- 1.禽流感疫情爆發，圍堵禽流感病毒，全國家禽禁宰禁運7天。
- 2.口蹄疫疫情在台爆發。
- 3.非洲豬瘟台灣防疫線如被突破。



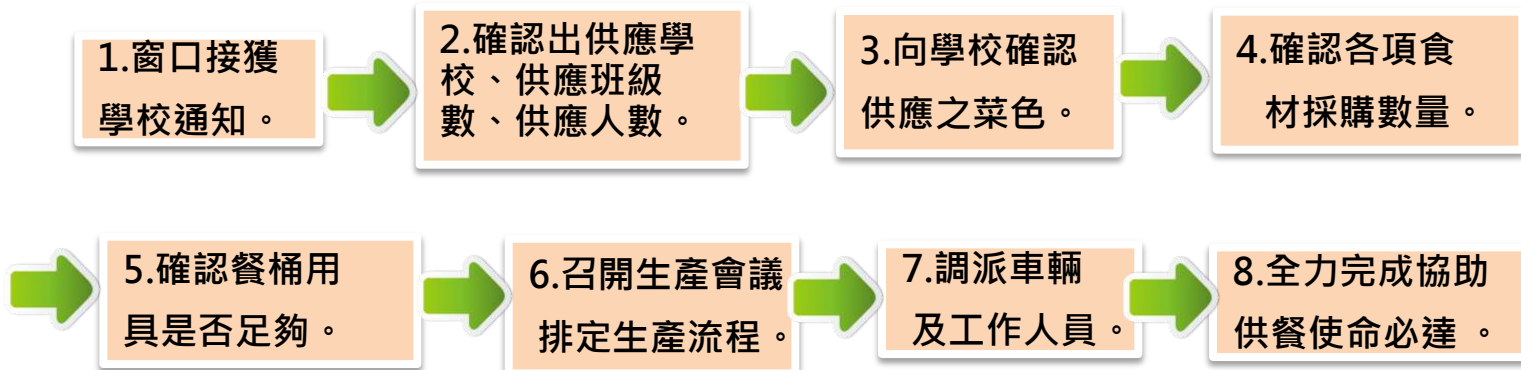
### ★危機預防★

- 1.確實掌握食材來源，可供追蹤追溯，具有三章一Q之食材。
- 2.不定期將原物料送至第三公正單位檢驗，隨時監控品質。
- 3.請供應商隨貨附上檢疫證明，確保食材安全性。

## 協助緊急供餐流程

### 《兩廠營運，緊急應變彈性度高》

宏遠公司目前經由衛生主管機關核備最大安全生產量為60,000餐次，與子公司統皓食品13,000餐生產量，共計最大安全供應量為73,000餐次，如接獲校方緊急通知後，將盡力協助緊急供餐事宜，完成臨時供應餐點之任務。





# 緊急應變小組

組別	負責人	24小時服務專線		職掌
		分機	手機號碼	
召集人	陳誌偉 副總	253	0980-009-277	1.循緊急聯絡網，迅速聯絡相關人員。 2.負責各項事務之協調及執行。 3.召開緊急會議建立共識。 4.協助聯絡醫療機構(地區緊急醫療網)。 5.協助召集人聯絡各小組，瞭解狀況。
照護組	姜永鈺 經理	220	0978-087-365	1.負責安排傷患緊急送醫。 2.將最新狀況告知總幹事。 3.到醫療機構現場照顧學生。 4.協辦住院及出院手續。
機動組	馮燕玲 處長	225	0980-830-515	協助各單位需聯繫事項並機動性支援其他小組。
品保組	陳柏諺 課長	200	0928-016-525	1.午餐留樣確認。 2.收集檢體並送檢與檢驗報告追蹤。 3.廠區環境清潔及餐具全面消毒確認。 4.召開會議，檢討缺失與責任歸屬，提出改善方案。
	陳靜怡 食品技師	200	0980-324-749	
工務組	侯志明 經理	208	0925-181-452	1.追蹤工程相關問題，並做緊急處理。 2.處理鍋爐與機具維修相關問題。 3.處理所有設備點檢作業
運輸組	林明信 經理	103	0988-384-062	車輛調配與緊急聯絡人

# 廚房水電、鍋爐、設備保養維修方案

## 1. 鍋爐保養計劃

- (1) 每月安排委外廠商進行鍋爐保養及檢測
- (2) 每週由公司鍋爐技術士進行保養
- (3) 鍋爐檢查表單按時填寫
- (4) 鍋爐操作及定時添加藥劑保養



每日作業前後檢查

每日檢查記錄

鍋爐保養記錄

## 2. 水電瓦斯保養計劃

- (1) 每半年清洗水塔一次
- (2) 每月檢驗水塔水質
- (3) 水電技師巡迴各中央廚房保養及檢查
- (4) 主廚每日水電瓦斯設備檢查及使用前後安檢



乙種電匠執照



甲種勞安執照



急救人員訓練



# 廚房水電、鍋爐、設備保養維修方案

## 設備清潔

每日作業完畢之設備皆會進行清洗，使用前會經消毒步驟，確保設備衛生清潔

- **蒸汽迴轉鍋**  
去除殘渣⇒清潔劑刷洗⇒清水沖洗⇒加熱消毒
- **中式油鍋**  
去除殘渣⇒清潔劑刷洗⇒清水沖洗⇒加蓋
- **配膳區配膳工作台清洗流程**  
清理菜渣⇒刷洗輸送帶正反兩面與下方機台部份⇒以清水將輸送帶與機台沖洗乾淨⇒酒精消毒
- **截油槽清潔**  
每日作業結束必定當日即進行截油槽撈除油垢，避免污染環境，並做相關紀錄。



迴轉鍋清洗



配膳機台清洗



截油槽撈除油垢

## 環境清潔

每日執行環境清潔，尤其注意整個廠區的周邊環境，提升作業環境的衛生安全度



空氣門清潔



出風口清潔



風扇清潔

# 食材採購流程

多元尋找  
合格食材

## ◆尋找合格食材：

查詢供應商提供合格產品，是否符合具有政府認證機構的文件，如：CAS、HACCP、TQF、有機驗證、產銷履歷、ISO認證產品。



確認合格的  
供應商資格

## ◆確認供貨的應商資格：

優先以合法登記廠商，找尋符合三章一Q可溯源食材、ISO、HACCP等有規範的製造商。



建立完善的  
供應商名冊

## ◆建立完善的供應商名冊；

經訪廠評鑑後，合格廠商列入供應商名冊，以供採購所使用。



營養師估算  
份數與種類

## ◆營養師估算份數與種類：

營養師開立菜單後，決定食材種類及規格後，預估數量，通知採購訂貨。



採購依規格  
與數量訂貨

## ◆採購訂貨：

採購依據合格供應商可提供之產品清單，進行種類規格與數量的訂購。



品保驗收  
及抽驗

## ◆品保驗收：

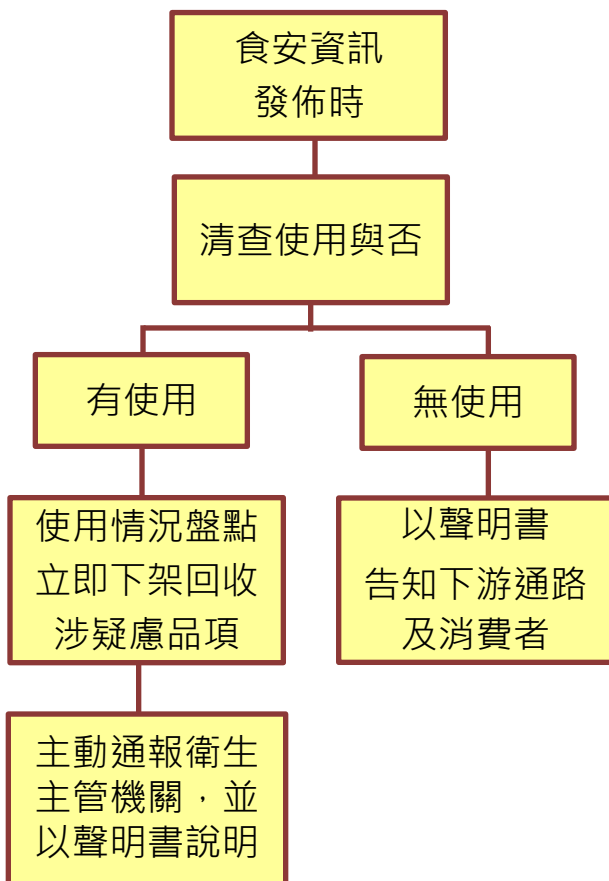
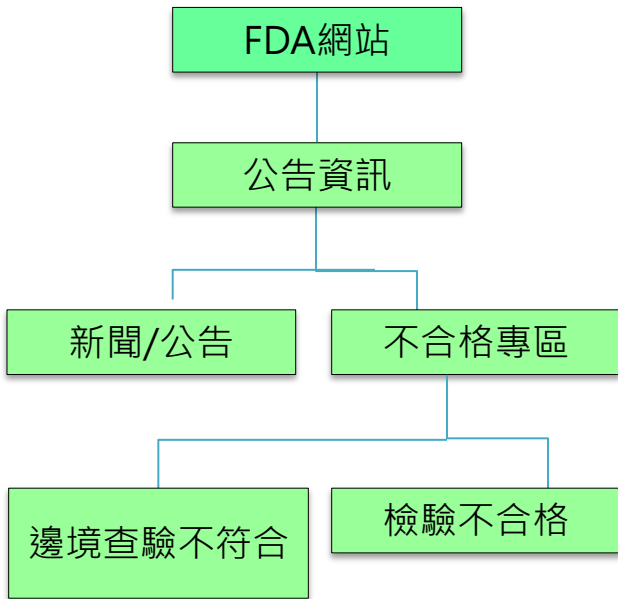
品保進行驗收拆箱抽驗，規格符合之數量產品入庫，為明日供餐所使用。





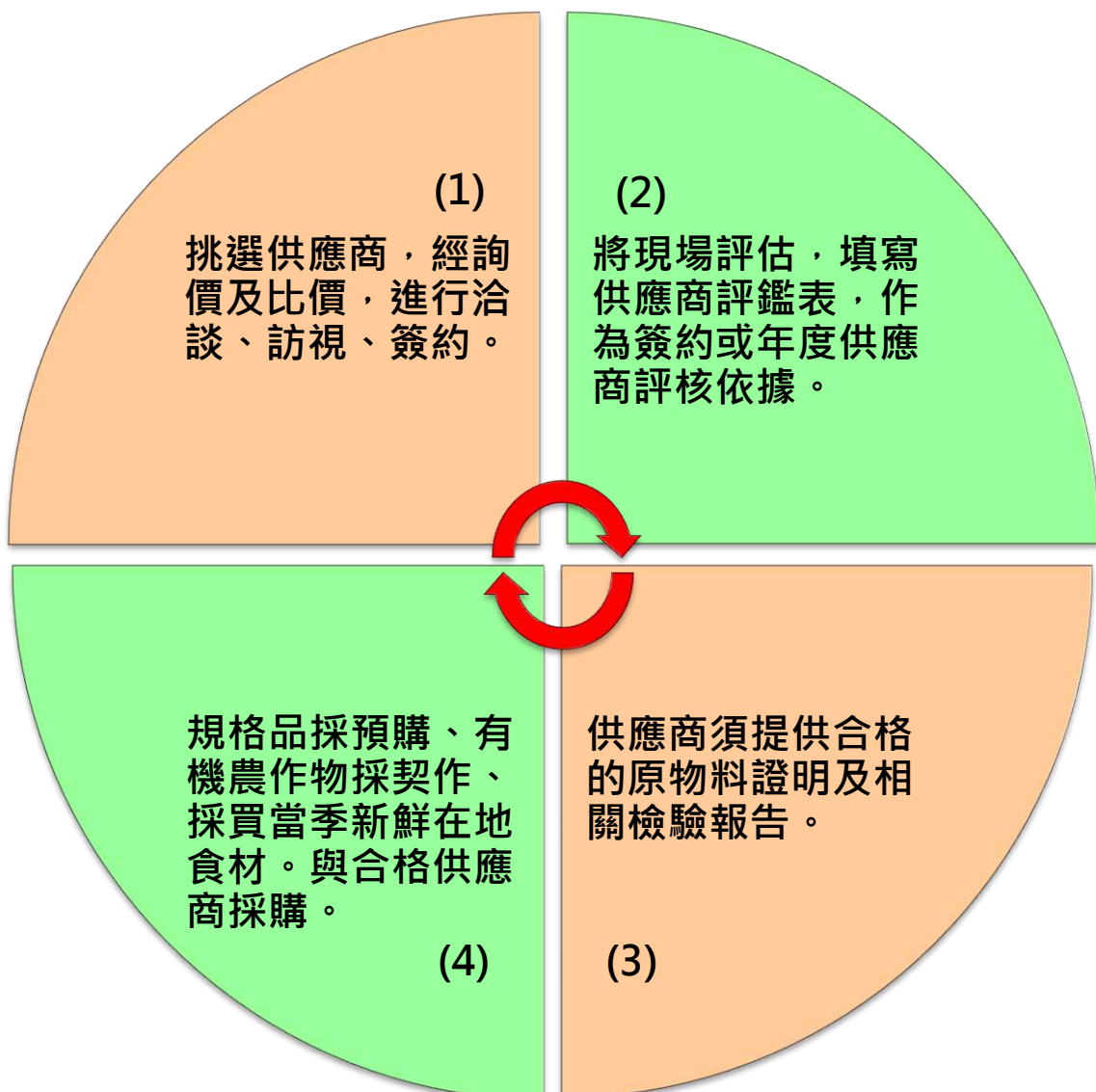
# 食安事件資訊掌握及最新法令追蹤

宏遠設有品保中心，有專業食品技師針對食安最新消息追蹤，並做有食品安全風險管控的工作。



## 皆依照GHP標準執行

- ◆ 採購之原物料須由合法廠商提供。  
(如：營利事業登記證、廠登、合格檢驗證明書)。
- ◆ 採買品質應具有TQF、CAS、HACCP或產銷履歷或相關認證標章，需有品名、製造日期、保存期限、製造商、內容物。
- ◆ 適量、合理價格、良好服務品質原則下，進行有效採購。
- ◆ 建立協力廠商採購合約書，確保供貨品質穩定性。
- ◆ 擬定合格供應商之評鑑表，每年供應商須提供政府認證或檢驗之證明書，且時效需在證明書期間內。
- ◆ 依供應商評鑑表，訂定訪廠稽查時間。





## 供應商訪查

採購部結合品管部門，不定期對上游供應商進行訪視及抽驗，掌握食材品質穩定於最前端：

供應商管理	
供應商之選擇	1. 供應商之選擇 由食品安全管制系統工作小組進行供應商之評選，選擇有優良商譽，且有追溯標章及食品登錄字號業者為原則。
	2. 資料的建立 建立合格供應商相關資料名冊
	3. 供應商合約 經由雙方協議簽訂合約以示誠信。
供應商衛生管理	1. 供貨及驗收 驗收的目的在於，再次確認進貨數量、品質和價格是否允收。 而驗收後之食材，即依照其特性，加以分類儲存於常溫、冷凍或冷藏庫，以確保食材之安全品質。
	2. 衛生安全證明 採購之食材應確認其安全性或殘留量符合相關法令之規定後才可使用。
	3. 衛生確認及追溯 為確保食材來源的安全性，除衛生安全相關證明外，需能追溯生產來源，並確認檢驗頻率。
供應商訪視	1. 供應商訪視與紀錄 由採購部與品管部聯合組成供應商訪視（評鑑）小組，行前與訪視後均召開供應商訪視（評鑑）會議。
	2. 年度供應商品質穩定度分析 依照食材符合驗收標準的比例，定期審視食材供應商之管控能力，以確認供應商供貨品質，擇優選擇。



# 供應商評鑑



## ◆ 進行供應商年度資料審核

包含營利事業登記證、公司執照及工廠登記證，各認證標章、資料並查詢主管機關公告系統核實。

## ◆ 供應商資格維護

具有政府認證機構的文件，如：CAS、TAP、TQF、ISO、HACCP，經由驗證機構複評、年度證書的更新。

## ◆ 供應商現場評核

由品保及採購進行年度計畫的現場訪廠，內容包含：文件評核、現場評核、供貨狀況、服務品質等。

### ● 評分項目

1. 衛生管理(60%)：廠區環境、人員管理、自主檢驗、機具清潔等。
2. 經營管理(20%)：合格證書、廠登、營登等。
3. 其他(20%)：檢驗合格證明、配合度、交期等。

## ◆ 結果判定

經供應商審核會議的結果判定供應商資格為合格者，進行採購合約的續約。

※ 優良級100-80分-列為合格供應商

普通級79-60分 -列為參考供應商或暫不採用  
不合格60分以下 -暫停採購。

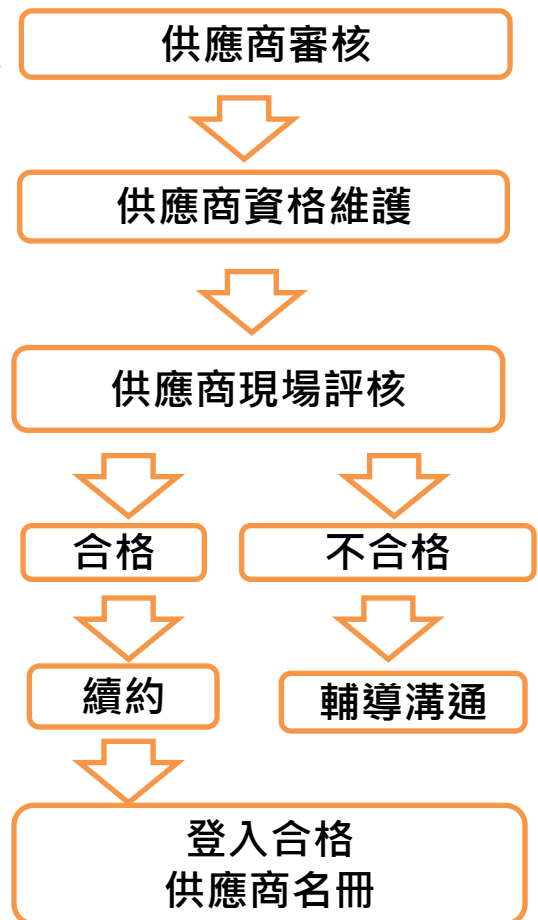
## ◆ 合格供應商

◆ 列入本公司之供應商名冊，作為採購對象。

《供應商評鑑紀錄表》

《香里食品》

《津悅食品》





## 自營多元校園食品供應鏈

- ◆自有鮮食廠生產的鮮食商品，產品多樣變化
- ◆校園食品驗證通過
- ◆可提供菜單多元的變化性、可作為緊急供餐替代方案
- ◆校外教學備案餐點、會議代餐方案

宏遠集團子公司-統皓食品是萊爾富、OK便利商店，鮮食產品的主力供應商，飯糰及手卷使用國產米通過校園食品及CAS產品雙認證。

《校園食品及CAS認證編號》

有效年月	校園食品編號	品名	供應商(製造商)	保存方式	販售方式	包裝型態	認證類別及編號
11201	B01-116-098	肉鬆手捲	統皓食品(股)	18°C ±2°C	18°C ±2°C	塑膠盒 120公克	CAS061302
11201	B01-116-099	肉鬆三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ±2°C	18°C ±2°C	塑膠盒 110公克	CAS061303
11201	B01-116-100	鮪魚三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ±2°C	18°C ±2°C	塑膠盒 110公克	CAS061303
11201	B01-116-101	嘉義雞肉三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ±2°C	18°C ±2°C	塑膠盒 110公克	CAS061303





# 供應鏈整合成功

## ◆ 整合供應鏈

積極整合供應鏈，提供安全原料的來源

## ◆ 自營農場

A.集團旗下擁有統和有機農場每月最低155噸產量之有機蔬菜。

B.八大供應商之一及三和產銷履歷農場，提供蔬菜直接溯源，品質、產量直接管理。

## ◆ 開設有機加工截切廠(台北區、桃園區)

開設元茂有機事業體，專營有機蔬果加工，供應學校營養午餐。

## ◆ CAS截切蔬菜生產線、產銷履歷截切蔬菜驗證

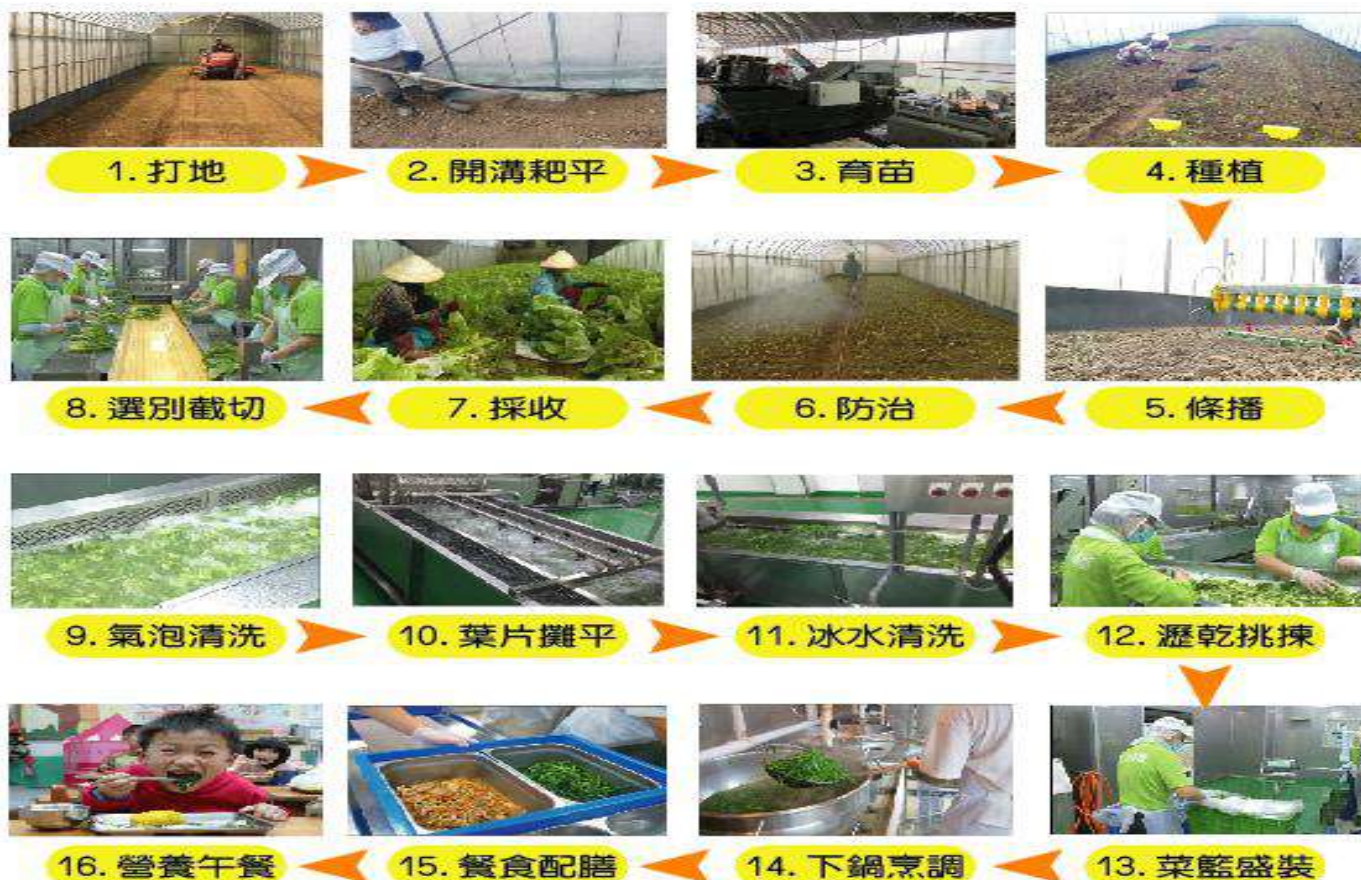
分別在2013年通過CAS截切蔬菜驗證及2019年通過產銷履歷截切蔬菜驗證，蔬果截切能力國家肯定。

(1)品名：有機青江菜  
 (2)內容物淨重：1公斤  
 (3)廠商：元茂有機事業體股份有限公司  
 (4)地址：新北市五股區五權路54號2F  
 (5)製造日期：2020.04.28  
 (6)保存條件：需冷藏於0-7°C之間(保存五天)  
 (7)消費者服務專線：(02)2290-0198  
 (8)本產品應經加熱後使用  
 (9)原產國：台灣  
 (10)營養午餐：1-005-030020  
 (11)追溯編號：1090427-統和有機青江菜  
 (12)原料名稱：有機青江菜  
 (13)原產地：台灣

(1)客戶：成功國小  
 (2)品名：CAS紅蘿蔔中丁  
 (3)淨重：10公斤  
 (4)製造日期：108/09/16  
 (5)有效日期：108/09/18  
 (6)保存條件：需冷藏於0-7°C之間  
 (7)截切廠：宏遠國際餐飲股份有限公司  
 (8)地址：新北市五股區五權路54號2F  
 (9)消費者服務專線：(02)2290-0198  
 (10)本產品應經加熱後使用

台灣優良農產品  
 102335028  
 台灣優良農產品  
 102335028

TAP  
 產銷履歷  
 油菜-小松菜  
 追溯編號：02141135030016  
 業者：宏遠國際餐飲股份有限公司  
 業者單位：宏遠國際餐飲股份有限公司  
 總件數：36  
 總重量：708公斤  
<http://taft.coa.gov.tw>








雙北市團膳唯一



自有整合蔬菜供應鏈-從農場到餐桌一手掌握

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號	備註
蔬果類	宏遠國際餐飲股份有限公司 (非登字號 F-125094980-00001-1)	生鮮截切葉菜	CAS產品編碼： 123501	 《宏遠CAS截切蔬菜證書》
		生鮮截切根莖	CAS產品編碼： 123502	
		生鮮截切花果	CAS產品編碼： 123503	
		生鮮截切葉菜	產銷履歷證書: PC012-05-029	
	元茂農產 (非登字號 F-154029004-00001-8)	包葉菜	有機證書證號:1-005-030020 有機證書證號:1-005-030031	 《宏遠產銷履歷截切蔬菜證書》
		短期葉菜		
		花菜		
		蕈菜		
		豆菜		
		芽菜		
	統和農場 (非登字號 H-137803918-00000-4)	瓜菜	有機證書證號:1-005-030023	 《統和農場有機證書》
		雜糧		
		包葉菜		
		短期葉菜		
		根莖菜		
		花菜		
		蕈菜		
		果菜		
		瓜菜		
		豆菜		
芽菜				
瓜果				
大漿果				
小漿果				
核果				
柑橘				
甘蔗				
雲林縣褒忠鄉蔬菜產銷班第19班(組織代碼:138972)	產銷履歷	組織代碼:138972		

## 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
蔬果類	正暘農產 股份有限公司 (非登字號P-145118068-00000-6)	HACCP證書	HA105-002
		生鮮截切葉菜	CAS產品編碼：123901
		生鮮截切根莖	CAS產品編碼：123902
		生鮮截切花果	CAS產品編碼：123903
		小葉菜類	產銷履歷:UCS-A-13029
		紅蘿蔔	產銷履歷:UCS-A-14128
		青江白菜	產銷履歷:TAP-105-167
	雲林縣子茂果菜生產合作社 (非登字號：P-177549462-00000-7)	生鮮截切根莖	CAS產品編碼：121102
		生鮮截切花果	CAS產品編碼：121103
		葉菜	產銷履歷:EG-150624T1Z
	富士鮮品股份有限公司 (非登字號：P-124387670-00000-0)	洋蔥	產銷履歷:UCS-A-14125
		冷凍玉米粒	CAS產品編碼：123701
	新都市果菜市場承銷許可 (蔬果類) (非登字號：A-200061939-00000-7)	冷凍三色混和蔬菜	CAS產品編碼：123706
		蔬果溯源專區 (三章一Q專區)	果菜承銷證： 第C1288號 承銷號:1188.0276
臺北第一果菜市場承銷許可 (蔬果類) (非登字號：A-200061939-00000-7)	蔬果溯源專區 (三章一Q專區)	果菜承銷證： 第100639號 水果承銷號:0621.0639 蔬菜承銷號:7394.7362	
名間鄉蔬菜產銷第一班 (非登字號：M-200139999-00000-1)	各種菌菇類產品	ISO證書:0905-O16 HACCP證書 :0905-H06	



## 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
蔬 果 類	彰菇-萬生農產行 (非登字號:N-128932412-00000-2)	金針菇	CAS產品編碼:080201
		香菇	CAS產品編碼:080202
		鮑魚菇	CAS產品編碼:080204
		杏鮑菇	CAS產品編碼:080206
		黑木耳	CAS產品編碼:080211
	道霖有限公司 (非登字號:H-180006358-00000-5)	海帶、素食製品	ISO證書: 117136/B/0001/UK/En HACCP證書: 117136/A/0001/NA/En
豆 製 品	津悅食品 有限公司 (非登字號 B-113055999-00000-0)	非基改板豆腐、豆干、三角油豆腐、油片絲、百頁豆腐	ISO證書:TW15/10989 HACCP證書:TW15/10991
	榮洲食品股份有限公司 (非登字號 B-186346832-00000-9)	非基改板豆腐、豆干、三角油豆腐、油片絲、百頁豆腐	ISO證書:TW16/00210 HACCP證書:TW16/00211
主 食 類	億東企業股份有限公司 (非登字號 A-122608851-00000-0)	白米	CAS驗證:41005
		有機米	有機驗證證號:9320003
		白米 QR code	QR code :107000001
	聯友糧食行 (非登字號 A-104908883-00000-8)	公糧米	糧商登記證證號:2200434
	金益碾米工廠 (非登字號 H-136499220-00001-1)	公糧米	糧商登記證證號:0300065
	統皓食品股份有限公司 (非登字號 F-197212331-00000-1)	CAS三角飯糰	CAS產品編碼:061303
		CAS三明治	CAS產品編碼:061305
溫師傅食品有限公司 (非登字號 F-180461665-00000-9)	米麵條製品	ISO證書:TA1186-FS-HC HACCP證書:TA1186-FS-HC	



# 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
肉 品 類	萬偉股份有限公司 (非登字號 T-184558070-00000-4)	冷凍及冷藏豬肋排	CAS產品編碼：017601、017602
		肉片	
		肉角	
		肉絲	
	嘉一香食品股份有限公司 (非登字號 F-122176410-00002-8)	冷藏豬肉	CAS產品編碼：017001
		冷凍豬肉	CAS產品編碼：017802
	香里食品企業 股份有限公司 (非登字號 M-115979217-00001-2)	冷藏豬肉	ISO證書:TTF09409-03 HACCP證書 :THH09409-2 CAS產品編碼：015201
		冷凍豬肉	ISO證書:TTF09409-03 HACCP證書:THH09409-2 CAS產品編碼：015202
	立大農畜興業股份有限公司 (非登字號 E-188046662-00000-2)	冷藏豬肉	CAS產品編碼：010201
		冷凍豬肉	CAS產品編碼：010202
	信功實業股份有限公司 (非登字號 A-104713183-00000-5)	冷藏豬肉	ISO證書:7FFF001-03 CAS產品編碼:015601
		冷凍豬肉	ISO證書:7FFF001-03 CAS產品編碼:015602
	永新肉品興業有限公司 (非登字號 T-127494239-00000-7)	冷凍豬肉	HACCP證書:UCS-F09-093 CAS產品編碼:018302
	祥園實業股份有限公司 (非登字號 P-112483749-00001-2)	冷凍豬肉	CAS產品編碼:018002 TAP組織代碼:633013
泓霖食品工業有限公司 (非登字號:F-127670452-00001-7)	肉片	TAP組織代碼:633022 TAP追溯號 碼:10803090543~40、 10803090532、 10803090525	
	肉角		
	肉絲		
	肉條		





# 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
肉品類	超秦企業股份有限公司 (非登字號 H-102634682-00000-6)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：011203
	上德食品有限公司 (H-170390831-00001-7)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：012003
	洽富實業股份有限公司 (B-154105749-00001-5)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：017103
		冷凍雞肉	CAS產品編碼：017104
	台灣卜蜂企業股份有限公司 (非登字號 T-195978936-00000-3)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：011603
		冷凍雞肉	CAS產品編碼：011604
	鼎耀食品股份有限公司 (非登字號 F-122161107-00000-3)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：010603
	欣光食品股份有限公司 (非登字號 H-122977812-00000-3)	冷凍雞肉	CAS產品編碼：014004
	亦盛實業有限公司 (非登字號 T-154825509-00001-6)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：018203
		冷凍雞肉	CAS產品編碼：018204
大成長城企業股份有限公司 (非登字號 D-173008303-00000-5)	冷藏雞肉	CAS產品編碼：012403	
	冷凍雞肉	CAS產品編碼：012404	
海鮮類	中華民國全國漁會 (高雄梓官漁會) (嘉義區漁會新塢冷凍食品加工廠) (非登字號 E-154827577-00000-7) ISO證書:TA252-FS HACCP證書:TA-273-HC QR code :113600046	冷凍肉魚	CAS產品編碼：133801
		冷凍薄鹽魚土魷魚片	CAS產品編碼：133802
		冷凍烏魚切片	CAS產品編碼：133805
		冷凍烏魚條	CAS產品編碼：133806
		冷凍烏魚丁	CAS產品編碼：133807
		冷凍小卷圈	CAS產品編碼：133804
		冷凍花枝條	CAS產品編碼：133802
		冷凍魷耳條	CAS產品編碼：133809
		冷凍魷魚圈	CAS產品編碼：133810
		冷凍鯊魚丁	CAS產品編碼：133201
	冷凍鱈魚丁	CAS產品編碼：133201	
	福國冷凍 股份有限公司 (非登字號 G-186965586-00000-7)	冷凍巴沙魚片、鯊魚片、鯊魚丁、秋刀魚、黃金柳葉魚、香魚、鯖魚	HACCP證書：2FH0007-104-1 追溯號碼：0716600205



# 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
海鮮類	匯永實業股份有限公司 (非登字號 E-170433727-00000-5 )	冷凍鮪魚排	ISO證書:UCS-F-12-106 HACCP證書 :UCS-H-12-110 CAS產品編號 : 132214
		冷凍薄鹽 鯖魚切塊	ISO證書:UCS-F-12-106 HACCP證書 :UCS-H-12-110 CAS產品編碼 : 132210
	展昇生鮮企業股份有限公司 (非登字號 P-196869252-00000-0 )	冷凍水鯊魚切片	CAS產品編號 : 134713
		冷凍水鯊切丁	CAS產品編號 : 134714
		冷凍秋刀魚	CAS產品編號 : 134711
		冷凍薄鹽鯖魚片	CAS產品編號 : 134719
		冷凍鬼頭刀片(鱈魚片)	CAS產品編號 : 134715
	冷凍油甘魚切片	CAS產品編號 : 134701	
冷凍調理食品	首饌食品有限公司 (非登字號P-113011894-00000-0)	冷凍調理食品	ISO證書:FIRDI-0051 HACCP證書:HA106-002
	三橋食品股份有限公司 (非登字號B-112742078-00000-0)	冷凍調理食品	ISO證書:TA781-QC-FSHC HACCP證書:TA781-QC-FS-HC
	新和興海洋企業股份有限公司 (非登字號A-107448315-00000-0)	冷凍調理食品	ISO證書:7F30062-107-1 HACCP證書:7F3Y001-09
	如記食品有限公司 (非登字號T-116455131-00000-3)	冷凍調理食品	ISO證書:FCP03130 HACCP證書:FCP03131
蛋品類	大毅蛋品有限公司 (非登字號 D-179975027-00000-7 )	冷藏殺菌蛋液	CAS產品編號 : 118001
			有機驗證證號 : 9320003
	勤億蛋品科技股份有限公司 (非登字號 I-166557154-00001-6 )	冷藏殺菌蛋液	CAS產品編號 : 118501
	福商勝蛋品有限公司 (非登字號 F-116255719-00000-9 )	冷藏液蛋	CAS產品編號 : 11801-3
	禾品企業有限公司 (非登字號 F-128070842-00000-4 )	冷藏白煮蛋	CAS產品編號 : 102201
CAS盒蛋-力優蛋		CAS產品編碼 : 110801	





## 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
乾貨類	台鹽 (非登字號D-189397503-00000-5)	鹽 ( 碘 )	HACCP證書:4F0F002-02
	台灣糖業股份有限公司 (非登字號D-103795209-00000-6)	台糖大豆沙拉油	TQF產品編碼：030047008
		精製二砂 ( 糖 )	TQF產品編碼：230030011
	小磨坊國際貿易股份有限公司 (非登字號B-134097313-00000-9)	殺菌白胡椒粉、殺菌黑胡椒粒、咖哩粉、辣椒粉、孜然粉.....等	HACCP證書:TTF07026 ISO證書:THH07026
	福壽實業股份有限公司 (非登字號B-156192402-00004-2)	香 油	HACCP證書：TW08/0072 ISO 22000證 號:GB08/75012 ISO 9001證號:5FAY002-09 TQF產品編碼：030090006
		胡麻油	HACCP證書：TW08/0072 ISO 22000證 號:GB08/75012 ISO 9001證號:5FAY002-09 TQF產品編碼：030090005
	大成集團 (非登字號D-173008303-00000-5)	大豆沙拉油	TQF產品編碼：030080007
	大統益股份有限公司 (非登字號D-120927014-00005-1)	美食家大豆沙拉油	TQF產品編碼:030080001
		油炸專用沙拉油	TQF產品編碼030090005
	穀盛股份有限公司 (非登字號Q-186136420-00001-5)	穀香米酢	CAS產品編碼：090301
		醇香烏酢	CAS產品編碼：090302
	源泉興食品有限公司 (非登字號F-184822493-00000-3)	乾貨(例：香菇)、蠔油、醬油、味噌、調味料.....等	
	家品商行 (非登字號F-113372453-00000-1)	乾貨(例：香菇)、蠔油、醬油、味噌、調味料.....等	
同正食品有限公司 (非登字號F-122291431-00000-7)	乾貨(例：香菇)、蠔油、牛頭牌沙茶醬、鹽、調味料.....等		



# 食材供應商名冊

類別	廠商名稱	主要使用品項	證號/字號
乾貨類	明毅食品商行 (非登字號F-129331991-00000-0)	義大利麵、螺絲麵.....等	
	日正食品工業股份有限公司 (非登字號A-122425683-00000-0)	冬粉、冬瓜茶磚.....等	
飲品類	光泉牧場股份有限公司 (非登字號A-128210772-00000-7)	保久乳	校園食品編號：A20-004-007
		鮮乳-成分無調整	校園食品編號：A10-004-002 校園食品編號：A10-004-051
		鮮豆漿	校園食品編號：B06-004-074
		低糖豆漿、米漿、豆漿、豆漿保久乳	
	養樂多股份有限公司(雅可樂多) (非登字號A-112681852-00000-1)	乳品	TQF產品編碼：040380010
		全脂鮮乳	校園食品編號：A10-135-056
		豆漿	校園食品編號：B06-228-001
	弘采食品有限公司 (非登字號D-124375409-00003-8)	津津100%蘋果葡萄綜合果汁	TQF產品編碼：010652001 校園食品編號：B06-228-004
		津津100%蘋果柳橙綜合果汁	TQF產品編碼：010652003 校園食品編號：A50-215-002
	名屋食品廠產業股份有限公司 (非登字號P-127115286-00001-6)	豆漿	HACCP證書：TA1363-FS-HC ISO 22000證號:TA1363-FS-HC TQF產品編碼：160500019 校園食品編號：A70-177-001
	新北市農會 (非登字號F-133378005-00000-2) (產銷履歷驗證 CAAPIC-AP-18001)	100%台灣產 無糖黑豆奶	校園食品編號：A70-268-002
		100%台灣產 無糖黃豆奶	校園食品編號：A70-268-001
100%台灣產 黑豆奶		校園食品編號：A70-268-004	
100%台灣產 黃豆奶		校園食品編號：A70-268-003	
芘呈實業社股份有限公司 (非登字號H-200049776-00000-9)	優の低脂優酪乳(原味)	TQF產品編碼：040470024 校園食品編號:A60-218-001	





# 驗收流程與注意事項

## ◆ 原物料驗收注意事項：

依採購單上明訂交貨期限、地點、數量點收。

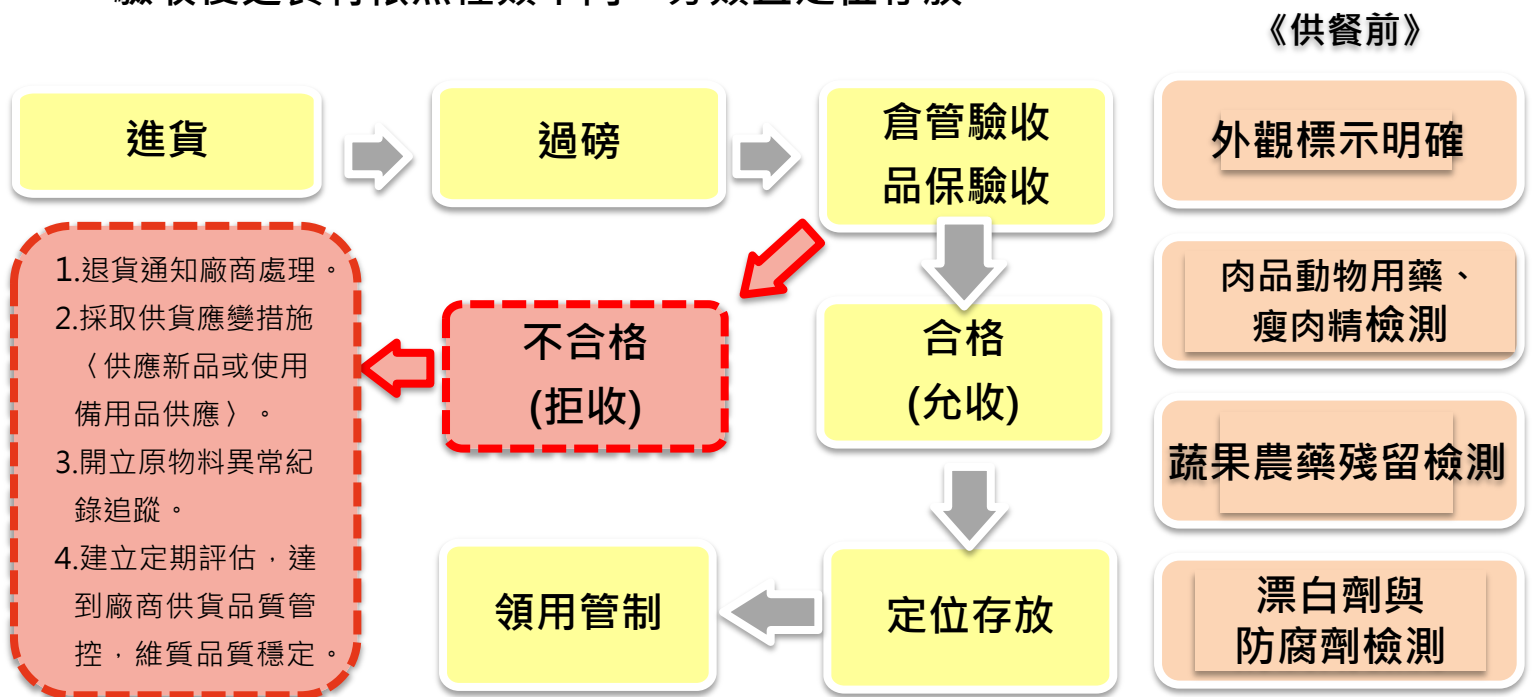
核對原物料數量及利用磅秤檢驗重量。

(若數量、重量、品質異常拒收，並通知品管部與採購人員，要求訂正或退貨洽商，填入原物料異常紀錄查單)。

對所有入廠區之食材驗收需載入：進貨日期、數量、有效日期、溫度、合格與否。

確認無誤後才予以收貨。

驗收後之食材依照種類不同，分類且定位存放。



《檢查外觀包裝》



《測量物料重量》



驗收標準詳見附件

# 進貨品管及驗收流程

## -驗收標準

類別	檢查項目	驗收標準	驗抽頻率
全穀類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外包裝乾淨及標示清楚</li> <li>2. 無發霉及異味、米粒完整無殘缺</li> <li>3. 允收條件為有效日期前的1/2</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 穀類色澤正常</li> <li>2. 穀類無粉碎狀</li> <li>3. 有效期限符合規定</li> <li>4. 標示符合法規規定</li> </ol>	逐批檢驗
肉品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 色澤紅潤有彈性、冷藏品測中心溫度7℃以下、冷凍品表面溫度-12℃以下(中心溫度-18℃以下)</li> <li>2. 外包裝是否牢固無破損、允收條件為有效日期前的1/2</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉色觀察正常</li> <li>2. 有效期限符合規定</li> <li>3. 標示符合法規規定</li> </ol>	逐批檢驗
水產品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品進貨品表面溫度-12℃以下(中心溫度-18℃以下)</li> <li>2. 外包裝是否牢固無破損、允收條件為有效日期前的1/2</li> <li>3. 重量與包裝標示是否相符</li> <li>4. 產品是否有標示CAS驗證標章或HACCP工廠生產</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉色觀察正常</li> <li>2. 有效期限符合規定</li> <li>3. 需有CAS驗證標章或HACCP工廠生產</li> <li>4. 標示符合法規規定</li> </ol>	逐批檢驗
冷凍調理食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品進貨品表面溫度-12℃以下(中心溫度-18℃以下)</li> <li>2. 外包裝是否牢固無破損、允收條件為有效日期前的1/2</li> <li>3. 重量與包裝標示是否相符</li> <li>4. 產品是否有標示CAS驗證標章</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 拆箱觀察品項有效日期符合規定</li> <li>2. 符合訂貨數量標示符合法規規定</li> <li>3. 需有CAS驗證標章</li> </ol>	逐批檢驗
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外觀是否新鮮、有光澤、無腐爛現象</li> <li>2. 無嚴重病蟲害等其他傷害</li> <li>3. 蔬菜中心溫度0℃~7℃</li> <li>4. 產品是否有標示CAS有機農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、TAP產銷履歷農產品標章、吉園圃安全蔬果標章2.0或生產追溯QR Code(臺灣農產品生產追溯)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 青菜光澤正常外觀完整無異味</li> <li>2. 符合訂貨數量有效期限符合規定</li> <li>3. 標示符合法規規定</li> <li>4. 產品是否有標示CAS有機農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、TAP產銷履歷農產品標章、吉園圃安全蔬果標章2.0或生產追溯QR Code(臺灣農產品生產追溯)</li> </ol>	逐批檢驗



# 進貨品管及驗收流程

## -驗收標準

類別	檢查項目	驗收標準	驗抽頻率
蛋類	1. 進貨品溫：液蛋中心溫度品溫0°C~7°C 2. 進貨應有完整包裝、無破損、無異味 3. 允收條件為有效日期前的1/2	1. 色澤正常、無異味 2. 符合訂貨數量 3. 有效期限符合規定 4. 標示符合法規規定	逐批檢驗
豆製品	1. 外觀顏色是否正常、無味道無酸臭及無黏液 2. 進貨品溫：中心溫度0°C~7°C 3. 允收條件為有效日期前的1/2 4. 產品是否為非基因改造食品	1. 色澤正常、無異味 2. 符合訂貨數量有效期限符合規定 3. 標示符合法規規定 4. 產品為非基因改造食品	逐批檢驗
調味料	1. 包裝、標示是否完整清楚、無異味 2. 允收條件為有效日期前的1/2 3. 產品是否有標示TQF驗證標章	1. 封口及封裝完整有效日期符合規定 2. 標示符合法規規定 3. 需有TQF驗證標章	逐批檢驗
罐頭食品	1. 包裝是否完整、標示是否明顯清楚 2. 允收條件為有效日期前的1/2 3. 產品是否有標示TQF驗證標章	1. 罐頭無膨罐 2. 封裝及標示完整有效日期符合規定 3. 標示符合法規規定 4. 需有TQF驗證標章	逐批檢驗
油品类	1. 包裝完整無破損、標示完整清楚 2. 允收條件為有效日期前的1/2 3. 產品是否有標示TQF驗證標章	1. 包裝及標示完整有效日期符合規定 2. 標示符合法規規定 3. 需有TQF驗證標章	逐批檢驗
乾貨類	1. 包裝完整、無雜質、無發霉 2. 允收條件為有效日期前的1/2 3. 產品是否有明確依法標示	1. 外觀及包裝正常有效日期符合規定 2. 標示符合法規規定	逐批檢驗
醃漬類	1. 包裝無破損、標示完整 2. 進貨品溫：冷藏品中心溫度0°C~7°C或常溫 3. 允收條件為有效日期前的1/2 4. 產品是否有明確依法標示	1. 外觀及包裝正常標示完整 2. 有效日期符合規定 3. 標示符合法規規定	逐批檢驗
包材類	1. 外包裝無破損、標示完整 2. 數量、規格、材質符合要求	1. 完整無破損 2. 符合訂貨數量、規格、材質要求	逐批檢驗
餐具有類	1. 外包裝無破損、標示完整 2. 數量、規格、材質符合要求	1. 完整無破損 2. 符合訂貨數量、規格、材質要求	逐批檢驗
清潔消毒用品	1. 外包裝無破損、標示完整 2. 數量、規格、材質符合要求 3. 應有製造日期及有效日期	1. 完整無破損 2. 符合訂貨數量、規格、材質要求	逐批檢驗

## 委外檢驗項目

檢驗品項	檢驗項目	抽驗頻率
水質	大腸桿菌群、總生菌數、pH值、餘氯	每學期送驗一次
蔬果	農藥殘留380+1項	每月送驗一次
米麵加工 製品	過氧化氫、二氧化硫、苯甲酸、己二烯酸、水楊酸、去水醋酸、對羥基苯甲酸丙酸、硼砂	每學期送驗一次
白米	農藥380+1項、鎘、鉛、汞	每學期送驗一次
雞肉	沙門式桿菌、抗生素(抗生物質)、動物用藥48項(含磺胺類藥物)、瘦肉精(乙型受體素)-鴨鵝類	每學期送驗二次
豬肉	微生物檢驗、抗生素(抗生物質)、動物用藥48項(含磺胺類藥物)、瘦肉精(乙型受體素)	每學期送驗二次
養殖水產	硝基呋喃4項、孔雀石綠3項、氯黴素4項、動物用藥殘留	每學期送驗一次
深海魚類	甲醛、組織胺、鉛、鎘、甲基汞	
蛋品	沙門氏桿菌、抗生素、芬普尼 動物用藥48項(含磺胺類藥物)	每學期送驗一次
豆製品	過氧化氫、二甲基黃、苯甲酸、己二烯酸、水楊酸、去水醋酸、對羥基苯甲酸、皂黃	每學期送驗一次
非基改 食材	基因改造食品定性檢驗	每學期送驗二次
素食調理	過氧化氫、苯甲酸、己二烯酸、水楊酸、去水醋酸、對羥基苯甲酸、動物性蛋白成份分析(動物性成分)	每學期送驗一次



SGS

振泰檢驗  
SourceTec  
Standard Test

because  
results  
matter  
SUPER  
LAB





# 自主檢驗-設有自主檢驗室

◆**原料檢驗**—原物料進貨後，皆會針對食材進行簡易的自主檢驗。

◆**成品檢測**—成品進行微生物檢驗，確保成品之衛生安全。

農殘快速檢測儀



食品簡易檢測



微生物檢驗



實驗室

類別	項目	頻率
蔬 菜	生化法農藥殘留(有機氯農藥、有機磷農藥、氨基甲酸鹽農藥等約90餘種之總量)	每批
雞 肉	抗生物質快檢法	每批
豬 肉	抗生物質快檢法.瘦肉精快檢法	每批
魚 肉	組織胺快速檢驗	每批
油 品	總極性物質、酸價	每批
蛋 品	抗生素快速檢驗	每批
豆製品	過氧化氫快速檢驗	每批
水 質	總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、酸鹼pH值、有效餘氯	每月
人員手部	總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群	每週
餐具表面	總生菌數、大腸桿菌群	每週
	油脂殘留、清潔劑殘留、澱粉殘留	每批
廠區落菌	總生菌數	每週
成 品	總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群(每批)、另外食品中毒菌金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、腸炎弧菌(每月)	每批/ 每月
乾貨	亞硫酸鹽快速檢測	每批
麵製品	過氧化氫快速檢驗	每批



## 自主檢驗

### 亞硫酸鹽

**使用方法：**亞硫酸鹽試紙

**檢查方法：**

1. 檢體細切後取1g，置於三角瓶內。
2. 加入10 mL水，震盪混合5分鐘。
3. 取試紙沾濕。
4. 與標準色比色，若呈現粉紅色則顯示有亞硫酸鹽殘存。

**改善措施：**

若有亞硫酸鹽殘留，則通知驗收人員進行退貨處理。

**常見可能添加亞硫酸鹽之食材：**

筍干、金針乾、冬瓜糖、枸杞、蓮子、紅棗。



### 過氧化氫

**使用方法：**5%硫酸鈦試劑

**檢查方法：**

1. 取5%硫酸鈦試劑，滴在供檢驗的原料食材上。
2. 若呈淡黃色至黃褐色即有過氧化氫殘留。

**改善措施：**

若有過氧化氫殘留，則通知驗收人員進行退貨處理。

**常見可能添加過氧化氫之食材：**

魚丸、麵條、豆干、豆製品、豆芽菜。



### 抗生素

**使用方法：**抗生素快速篩檢試劑組

**檢查方法：**

1. 榨取肉汁後，取0.1 mL 加入反應管。
2. 室溫下靜置20分鐘。
3. 以純水清洗反應管，並置於培養器反應3小時。
4. 若檢體含有抗生素則不變色(紫色)。

**改善措施：**

若有抗生素殘留，則通知驗收人員進行退貨處理。

**常見可能添加抗生素之食材：**

生鮮肉類、蛋品、蝦。





# 自主檢驗

## 組織胺

**使用方法：**組織胺試紙

**檢查方法：**

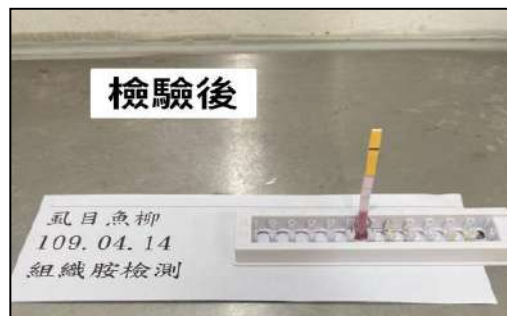
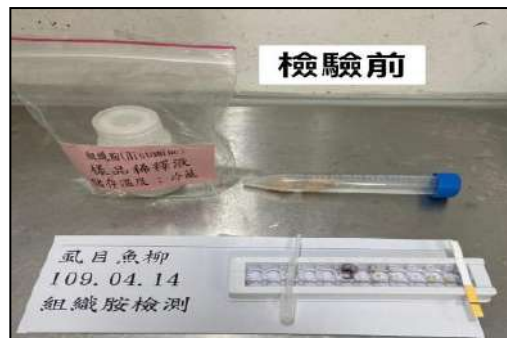
- 1.樣品前處理：離心管放入2g檢體，加入2mL樣品稀釋液，震盪1分鐘後，靜置2分鐘，倒出汁液備用。
- 2.滴管吸取檢體後，加入7滴於測試孔，靜置2分鐘。
- 3.同支吸管反覆吸吐混合測試孔內試劑，靜置2分鐘。
- 4.將組織胺試紙插至測試孔底部，10分鐘後判讀結果。
- 5.若T線(下)比C線淺(上)，表示不合格。

**改善措施：**

若有組織胺驗出，則通知驗收人員進行退貨處理。

**常見組織胺之食材：**

水產魚類



## 酸價/總極性物質

**使用方法：**3 M 酸價試紙、食用油品質檢測儀

**檢查方法：**

酸價：取3 M 酸價試紙放入，四格皆為藍色為合格  
 總極性物質：以食用油品質檢測儀檢測，螢幕顯示綠色為合格。

**改善措施：**

弱酸價貨總極性物質過高，會馬上進行更換油品。

**常見可能產生過高物質之食材：**油品



## 鹽.糖度

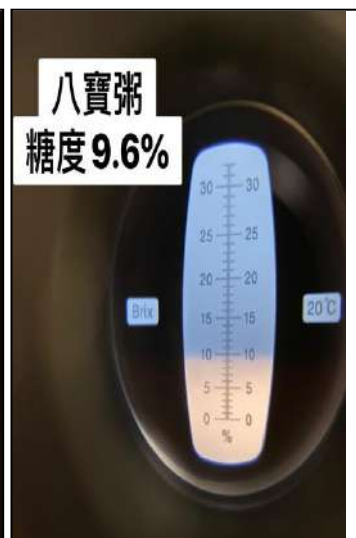
**使用方法：**鹽.糖度計

**檢查方法：**

取1滴液體滴在鹽.糖度計上，即可觀察鹽.糖度。

**改善措施：**

若發現鹽.糖度不符合要求，會立即告知廚師進行調整。





# 自主檢驗

## 農藥

**儀器設備：**UV mini 1240、震盪器、pipette

**試劑：**乙醇、農藥殘留快速檢驗緩衝液、農藥殘留快速檢驗酵素、溴水、呈色劑、受質。

**實驗方式：**

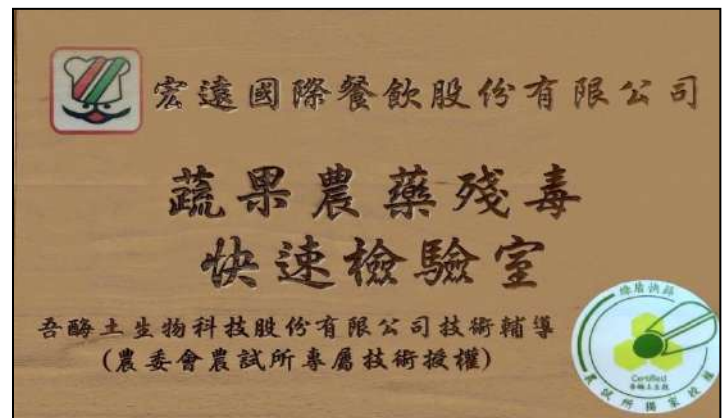
1. 取18平方公分，葉片切碎約1公分，每樣品2-3重複。
2. 加入1.5 ml乙醇或再另外加入溴水，浸漬後進行振盪萃取。於方形比色管中加入3 ml 緩衝液，20  $\mu$ l 酵素及20  $\mu$ l 萃取液混勻，靜置3分鐘後入100  $\mu$ l 呈色劑與20  $\mu$ l 受質進行反應。於412 nm波長下，讀取吸光質因時變化之斜率。
3. 由樣品與對照組吸光值斜率之差異，可計算其抑制率。

**改善措施：**

若有農藥殘留，則通知驗收人員進行退貨處理。

**常見可能添加農藥之食材：**

蔬菜、水果



## 瘦肉精-萊克多巴胺

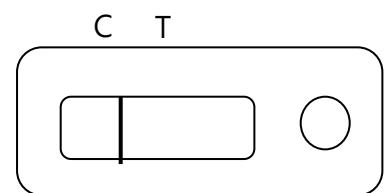
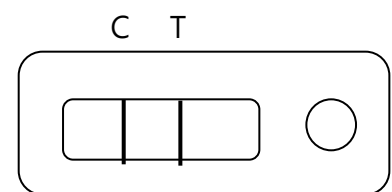
**檢驗方式：**3M快篩測試片。

**實驗方式：**

1. 將肉品解凍後，滴管吸取肉汁。
2. 滴入三滴肉汁於樣品集中區。
3. 等待15分鐘，即可判斷結果。

4. 判讀說明：

- 陰性結果—T線比C線深或一樣深。
- 陽性結果—C線有出現，但是T線沒有出現。



《陽性結果》





# 倉儲管理計畫

貯存

儲存設備具有控制溫溼度良好的乾料室，及大型的冷藏冷凍庫

- ◆ 所有食材皆離牆離地10公分以上



層架管理離地10公分以上



離牆面10公分以上

- ◆ 所有食材皆標示進貨日期，有效把握先進先出原則



- ◆ 設有除濕機，維持乾料室之溫溼度穩定，並由營養師每日確認溫溼度

溫濕度控制設備



冷風扇



除濕機及溫濕度計

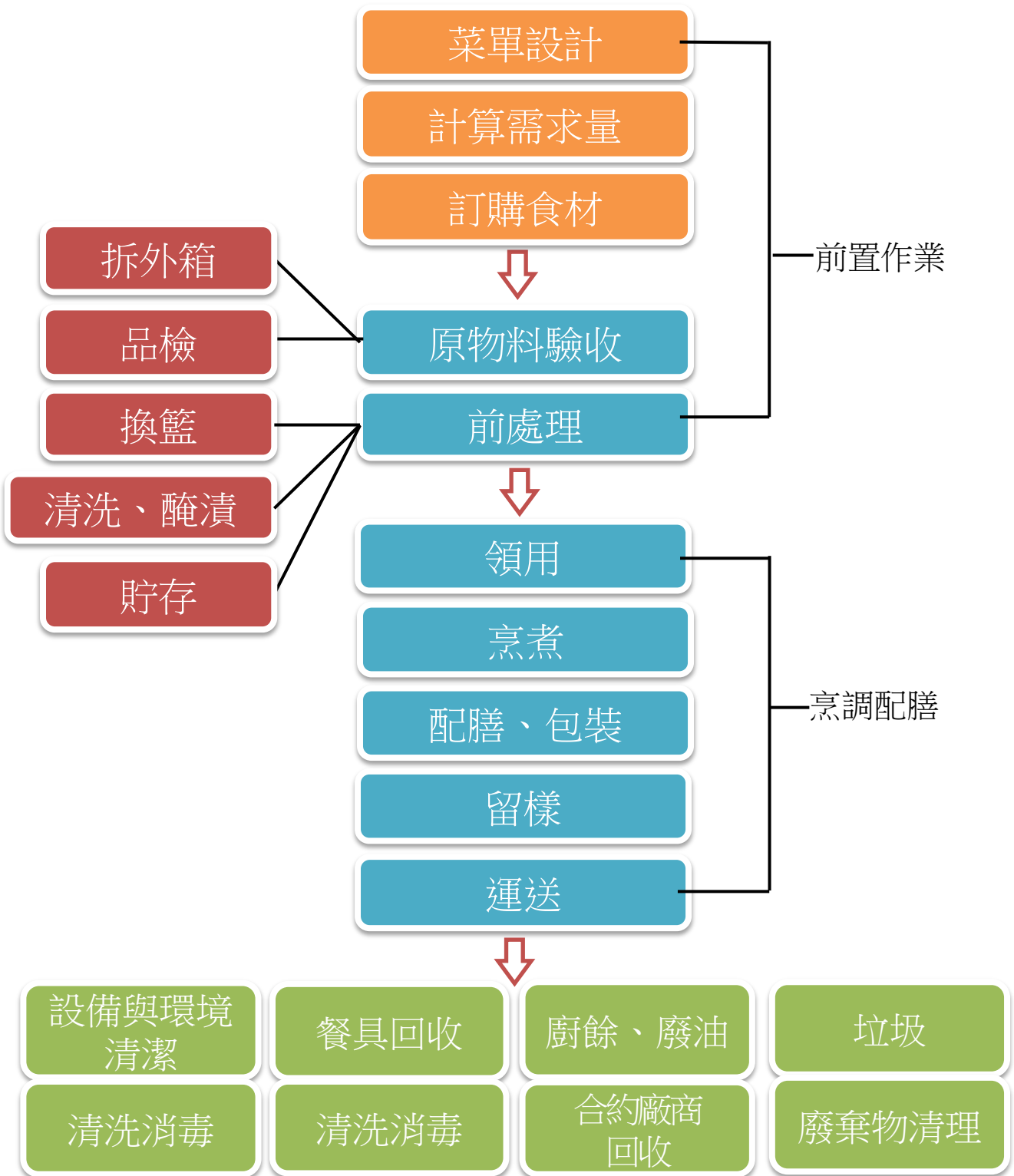
日期	時間	溫度(℃)	濕度(%)	記錄人員	備註
10/10	08:00	25.5	65	張明輝	
10/10	12:00	25.8	65	張明輝	
10/10	16:00	25.5	65	張明輝	
10/10	20:00	25.2	65	張明輝	
10/11	08:00	25.5	65	張明輝	
10/11	12:00	25.8	65	張明輝	
10/11	16:00	25.5	65	張明輝	
10/11	20:00	25.2	65	張明輝	
10/12	08:00	25.5	65	張明輝	
10/12	12:00	25.8	65	張明輝	
10/12	16:00	25.5	65	張明輝	
10/12	20:00	25.2	65	張明輝	
10/13	08:00	25.5	65	張明輝	
10/13	12:00	25.8	65	張明輝	
10/13	16:00	25.5	65	張明輝	
10/13	20:00	25.2	65	張明輝	
10/14	08:00	25.5	65	張明輝	
10/14	12:00	25.8	65	張明輝	
10/14	16:00	25.5	65	張明輝	
10/14	20:00	25.2	65	張明輝	

乾料室溫濕度紀錄表

# 衛生管理計畫及配膳流程

## 製程規劃總流程圖

從前置作業、原物料前處理、烹調配膳及清洗消毒的整個過程，皆建立在衛生安全的基礎之上，並嚴格把關原物料到送至餐桌的每個環節





# 衛生管理計畫及配膳流程

## -烹調作業

領用



烹煮

需求單位依使用日期領取合格之原物料使用，分組分工勤前教育、食材品質再檢驗

依湯、主菜、副菜、青菜之順序進行烹調

- ◆ 生熟食區分杜絕交叉汙染
- ◆ 起鍋前烹調人員需測量成品中心溫度並記錄
- ◆ 成品中心溫度達85°C 以上方可起鍋
- ◆ 由衛管人員隨機抽檢確認成品的中心溫度



衛管人員隨機抽測成品中心溫度

制定單位： 新北市蘆洲區成功國民小學自立廚房		文件編號： H-4-1	
HACCP小組 (宏遠宏遠國際餐飲股份有限公司管理)		日期： 107年4月	
類別日期： 1070430 烹調溫度紀錄表 類別： 衛生			
※ 中心溫度標準值			
* 食品類: 80°C 以上		* 肉類: 85°C 以上	
* 海鮮食品: 85°C 以上		* 水產品: 85°C 以上	
日期		溫度	廚師
0426	雞腿燒肉	83.9	蔡守謙
0426	水餃	90.2	蔡守謙
0426	炸薯條	86.1	蔡守謙
0426	醬爆牛片	87.8	蔡守謙
0426	蔥油餅	87.8	蔡守謙
0426	吉蘭煎豬蛋	86.6	蔡守謙
0426	麻婆湯	80.2	蔡守謙
0427	滷味餐	89.6	蔡守謙
0427	醬爆牛片	89.6	蔡守謙
0427	糖醋魚	86.8	蔡守謙
0427	紅燒山藥	85.3	蔡守謙
0427	干燒四季豆	86.1	蔡守謙
0427	蔥油餅	87.4	蔡守謙
0427	香酥豆腐	80.9	蔡守謙
0430	滷牛腩	89.9	蔡守謙
0430	醬爆牛片	86.8	蔡守謙
0430	油片蒸蛋	85.6	蔡守謙
0430	紅燒鰻	87.2	蔡守謙
0430	蛋黃煎蛋	85.1	蔡守謙
0430	吉蘭煎豬蛋	86.3	蔡守謙
0430	糖醋魚	80.2	蔡守謙

素食中心溫度紀錄表



烹調人員每批次測量成品中心溫度，達85°C才可起鍋

制定單位： 新北市蘆洲區成功國民小學自立廚房		文件編號： H-4-1	
HACCP小組 (宏遠宏遠國際餐飲股份有限公司管理)		日期： 107年4月	
類別日期： 1070430 烹調溫度紀錄表 類別： 衛生			
※ 中心溫度標準值			
* 食品類: 80°C 以上		* 肉類: 85°C 以上	
* 海鮮食品: 85°C 以上		* 水產品: 85°C 以上	
日期		溫度	廚師
0427	炸豆腐	120 120 120 120	蔡守謙
0427	滷味餐	88.7 86.9	蔡守謙
0427	醬爆牛片	89.6	蔡守謙
0427	糖醋魚	82.1	蔡守謙
0427	吉蘭煎豬蛋	86.5 86.4 86.2 86.3 86.4	蔡守謙
0427	蔥油餅	86.6 85.9	蔡守謙
0430	炸薯條	100 100 100 100	蔡守謙
0430	炸花枝丸	86.1 89.3 86.8 87.4 86.2 89.7 89.7 89.2	蔡守謙
0430	蒸雞蛋	89.6 89.7	蔡守謙
0430	油片蒸蛋	88.8 88.9	蔡守謙
0430	吉蘭煎豬蛋	86.6 85.4 83.1 81.9 80.3 85.2 86.2	蔡守謙
0430	糖醋魚	82.1 80.1 75.5	蔡守謙

葷食中心溫度紀錄表

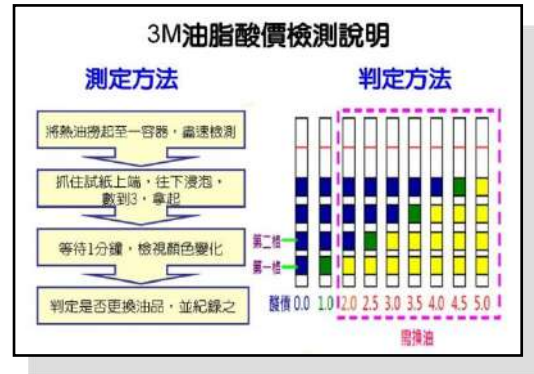


# 衛生管理計畫及配膳流程

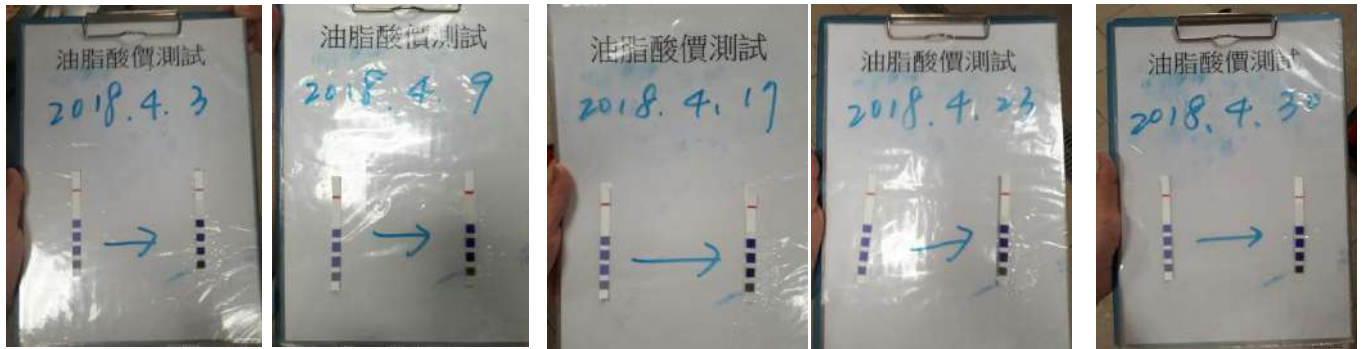
## - 烹調作業

### ◆ 油品酸價檢測

- 使用3M油脂酸價試紙檢測酸價
- 廚師每批次檢測油品，酸價超過1.5時立即更換



油脂酸價判定表



3M油脂酸價試紙

### ◆ 油品總極性物質檢測

- 使用油質總極性物質機器測驗總極性物質
- 衛管人員每日抽測油品總極性物質，雙重確認油品品質，超過25%時立即更換



日期	油質總極性物質 (COT)	TESTER 總極性物質 (COT%)	品牌	衛管人員	備註
5/24	合格	18.1%	新源順	陳相平	
5/24	合格	17.1%	新源順	陳相平	
5/24	合格	15.2%	新源順	陳相平	
5/24	合格	14.7%	新源順	陳相平	
5/24	合格	16.2%	新源順	陳相平	
5/24	合格	16.2%	新源順	陳相平	
5/24	合格	14.1%	新源順	陳相平	
5/24	合格	13.3%	新源順	陳相平	
5/24	合格	14.8%	新源順	陳相平	
5/24	合格	16.1%	新源順	陳相平	
5/24	合格	15.2%	新源順	陳相平	
5/24	合格	18.3%	新源順	陳相平	

油炸油檢驗紀錄表



# 衛生管理計畫及配膳流程

## -配膳作業

- ◆ 配膳溫度需達60°C以上才能進行配膳，人員各司其職，杜絕交叉汙染



配置專職人員各司配膳工作

- ◆ 動作(1)取不鏽鋼盒
- ◆ 動作(2)拿塑膠午餐外箱
- ◆ 動作(3)與(4)配膳各個餐點
- ◆ 動作(5)蓋上餐蓋
- ◆ 動作(6)接餐
- ◆ 各條生產線人力充足，依據各校需求，快速生產作業
- ◆ 每15分鐘換手套一次



利用洞匙降低菜汁的湯水



配膳呈現





# 衛生管理計畫及配膳流程

## -校園食材登入平台

每日上午10點30分前，將當日所有菜色照片，並將各道菜色的調味料及食材資訊更新並上傳。



新北市蘆洲區成功國民小學 2017年10月19日午餐



全面使用非基改豆製品

### 校園食材登入平台

食材	商品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
海帶芽-乾	-	源泉	-	FDA 源泉興食品有限公司
薄豆腐切絲-非基改	-	津悅	-	FDA 津悅食品有限公司

全穀根莖類	4份
豆魚肉蛋類	2.38份
低脂乳品類	0份
蔬菜類	1.88份
水果類	1份
油脂與堅果種子類	2.5份
熱量	678

供餐者資訊  
 供應商 新北市蘆洲區成功國民小學  
 供應商地址 新北市蘆洲區長安街311號





# 衛生管理計畫及配膳流程

## 除4菌 勤洗手 保食安 - 人員體檢

### ◆ 員工健康檢查

- 新進人員需經醫院體檢合格後，才可正式到職
- 在職人員每年定期進行身體健康檢查，並定期進行自主健康申報
- 依衛生法規之相關規定，供膳人員體檢之項目包含A肝、肺部X光、皮膚檢查、傷寒等項目
- 加入「除4菌」行列，檢驗仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及志賀氏桿菌等4種食品中毒菌。



體檢及四菌報告

### ◆ 員工服裝儀容

- 人員進入現場前需穿戴完整的服裝配備，並自主檢測記錄體溫
- 作業現場穿戴雙層髮帽(1)、口罩(2)、工作服(3)、拋棄式圍裙或廚師圍袍(4)、鞋(5)



# 衛生管理計畫及配膳流程

## - 人員管理

### ◆ 衛生守則

- 人員不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物
- 進入作業現場前、如廁後或手部受污染時，依正確洗手消毒步驟清洗消毒
- 配膳人員應戴拋棄式手套，作業期間不可用手接觸頭部、臉、鼻、口或身體其他表面

### ◆ 消毒程序

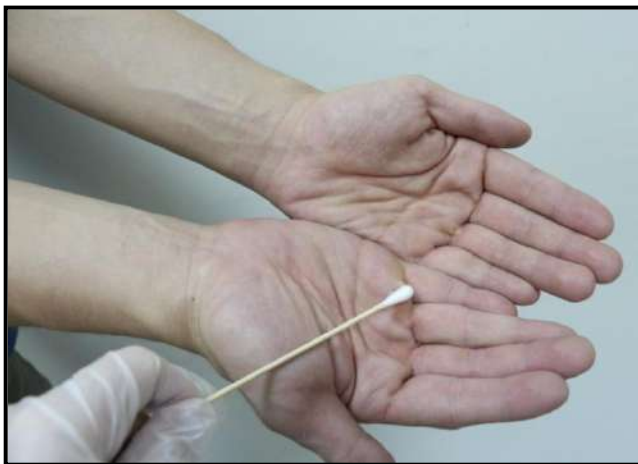
- 先用酒精噴灑手部
- 戴上塑膠手套
- 再次噴灑75%酒精消毒



教育訓練

### ◆ 自主衛生管理檢驗

- 衛管人員每週抽檢人員手部，進行人員手部塗抹檢測，確保人員皆符合衛生要求
- 每月安排員工教育訓練，強化員工的衛生觀念
- 新進人員職前進行衛生教育訓練工作，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求



人員手部塗抹

宏遠國際餐飲股份有限公司  
人員手部塗抹檢驗報告

廠址：小中廚房 編號：HY-6-03-T01  
標準：每單位/每月 100% 年

日期	人員名稱	微生物數 (CFU/cm²)	大腸桿菌菌數 (CFU/cm²)	金黃色葡萄球菌菌數 (CFU/cm²)	備註
04/24	王惠玲	20	<10	陰性	陰性
04/24	王惠玲	20	<10	陰性	陰性
04/24	王惠玲	20	<10	陰性	陰性
04/24	王惠玲	30	<10	陰性	陰性
04/24	王惠玲	20	<10	陰性	陰性
異常原因		矯正措施			

標準值：  
微生物數：<10<sup>4</sup>CFU/cm<sup>2</sup>  
大腸桿菌數：<10CFU/cm<sup>2</sup>  
金黃色葡萄球菌：陰性  
念珠菌：陰性(不計菌數)

主管：王惠玲 審核：王惠玲 承辦：陳淑玲

手部檢驗紀錄表

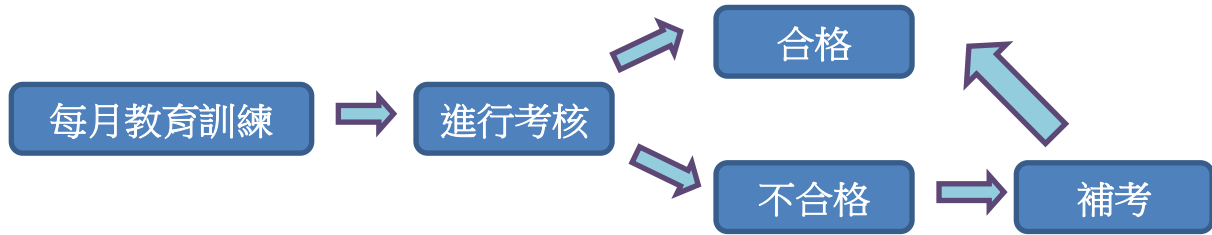




# 衛生管理計畫及配膳流程

## -內部教育訓練

每月定期安排不同課程的訓練，加強廠內人員衛生安全的觀念。每個課程結束後皆有測驗，並列入當年度考核，如測驗未通過者則需進行補考，才算完成整個課程。



實行月份	教育訓練課程名稱	訓練單位	受訓單位
1月	服裝儀容規範與色籃管理	品保中心 廠務部	全體同仁
2月	個人基本衛生教育消防、避難訓練	品保中心	全體同仁
3月	認識CAS、吉園圃及有機蔬菜	品保中心	全體同仁
4月	食物中毒介紹與防治監測ccp之教育訓練	品保中心	全體同仁
5月	餐飲衛生-現場缺失與改善 認識非基改作物	品保中心	全體同仁
6月	認識GHP	品保中心	全體同仁
7月	個人基本衛生教育	品保中心	全體同仁
8月	急救訓練與通報勞工安全	品保中心	全體同仁
9月	5S的重要性認識四章一Q	品保中心	全體同仁
10月	運輸及送餐人員教育訓練監測ccp之教育訓練	品保中心	廠務部
11月	何謂食品添加物 食材驗收與判定準則	品保中心	倉管課 調理課
12月	設備清洗與消毒	品保中心	全體同仁





# 衛生管理計畫及配膳流程

## -外部教育訓練

安排人員參與外部單位的訓練課程，提升公司員工的專業技能

教育訓練課程名稱	受訓單位
食品衛生講習	全體同仁
HACCP 訓練課程	HACCP小組成員/營養師/廚師/品保人員
丙級廚師訓練課程	廚助/作業員
急救人員衛生管理訓練	幹部級以上
防火管理人訓練	幹部級以上
勞工安全衛生管理	全體同仁
廚師講習	廚師
鍋爐操作技術士訓練課程	廚師/廠務部/工務部
農藥殘毒快速檢測訓練	品保人員
食品分析檢驗技術士訓練	品保人員
營養師繼續教育課程	營養師



廚師訓練課程



防火管理人訓練課程



8小時衛生講習



# 衛生管理計畫及配膳流程

## -廚區器具



不鏽鋼廚具

◆ **使用不鏽鋼器具**-避免塑膠柄或木頭柄的廚具久裂造成異物夾雜的危害，也避免造成發霉危害

◆ **304等級不鏽鋼餐具**

- 堅固耐用，化學性質穩定
- 耐磨、質地清，容易刷洗消毒

◆ **雙層保溫餐桶**-原有的**不鏽鋼餐桶**外，再加一**保溫塑膠菜桶**，雙層的保溫效果，避免因天氣變冷使熱騰騰的菜餚失去美味



雙層保溫餐桶



不鏽鋼湯水濾網架



不鏽鋼餐盆



不鏽鋼湯桶



菜盆車架



油炸瀝油

◆ **方便移動**-可方便菜盆移動，使作業流程更順暢

◆ **維持油炸品品質**-小批量存放油炸成品，避免大量存放方式悶溼產品

◆ **瀝油網**-將過多的油脂除去，避免油膩感



成品加蓋台車、菜盆



◆ **提高衛生安全**-可降低成品在移動過程的異物混雜，提高在配膳包裝前的衛生安全

◆ **不失溫**-使成品溫度不易散失，並可延長餐點至學校的熱度



# 衛生管理計畫及配膳流程

## - 餐具清洗消毒

### ◆ 清洗流程

#### ➤ 菜盆、飯盆、湯桶、餐蓋、湯蓋

去除殘渣⇒人工刷洗⇒送入三槽式蒸汽自動洗滌機  
80 °C 以上高溫，殺菌2分鐘以上⇒85°C 烘乾室烘乾  
60分鐘

#### ➤ 湯匙、夾子

去除殘渣⇒人工刷洗 ⇒清水沖洗2分鐘⇒熱水汆燙  
⇒送入大型殺菌櫃進行110°C 以上殺菌30分鐘

#### ➤ 便當箱

去除殘渣⇒人工清洗⇒清潔劑刷洗⇒送入三槽式自  
動洗滌機80 °C 以上高溫，殺菌2分鐘以上

### ◆ 檢驗

#### ➤ 自主檢驗

每日清洗完畢後，由衛管人員進行餐具塗抹  
檢驗

#### ➤ 委外檢驗

使用食品級清潔劑，並定期委外送驗



滴劑檢測

# 衛生管理計畫及配膳流程

## -病媒防治

### ◆ 廠區自主消毒

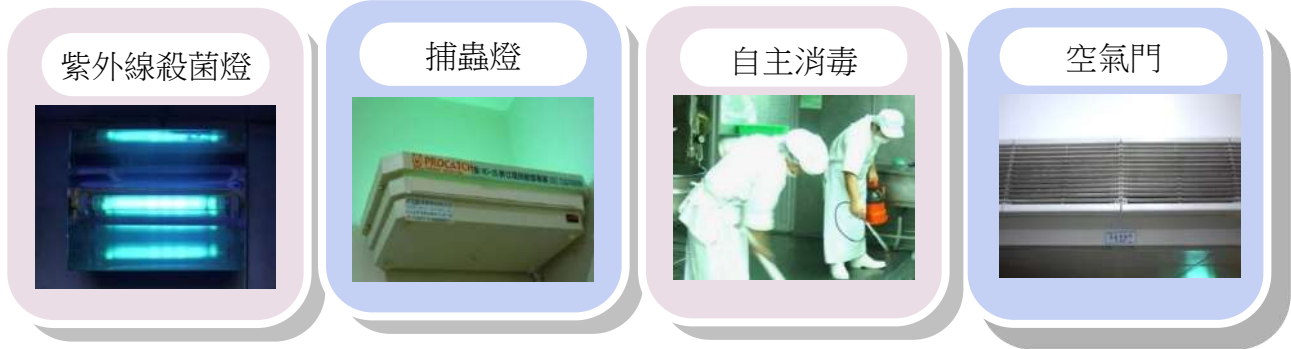
- 以200ppm消毒水噴灑，進行作業區水溝、地面與周邊環境消毒

### ◆ 紫外線殺菌燈消毒

- 作業結束後，連續開啟十小時以上進行廠區消毒，每半年更換一次全廠紫外線燈管

### ◆ 多重防治措施

- 加設防蟲簾、捕蟲燈：以隔絕、驅趕、捕獲的方式，有效防治病媒
- 外圍水溝設置鼠餌站，有效隔絕廠區外圍鼠患



### ◆ 定期委外病媒防治作業

- 與專業防治公司簽訂合約，每個月定期施作病媒蚊蟲等害蟲的防治

### ◆ 密度評估

- 定期評估病媒蚊蟲之密度，確保防治方法之有效性

### ◆ 施作工具

- 使用藥劑皆符合政府登記許可之環境用藥

日期	工作項目	工作地點	工作標準	完成地點	檢閱日期	備註
9/20	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/21	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/22	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/23	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/24	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/25	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/26	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/27	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/28	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/29	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格
9/30	✓	✓	✓	✓	9-25	檢閱合格

編製人員: 陳維中

自主消毒劑錄表



定期委由專業廠商作全廠區及外圍環境消毒。

註: 相關資料可查見附件02-病媒防治



# 衛生管理計畫及配膳流程

- ◆ 定期委外病媒防治作業
  - 與專業防治公司簽訂合約，每個月定期施作病媒蚊蟲等害蟲的防治
- ◆ 密度評估
  - 定期評估病媒蚊蟲之密度，確保防治方法之有效性
- ◆ 施作工具
  - 使用藥劑皆符合政府登記許可之環境用藥



委外消毒



一點絕

功能：防治蟑螂  
衛署衛輸字第0543號



點蟻強

功能：防治蟑螂  
環署衛製字第2068號



立滅寧

功能：防治蚊子、蒼蠅、蟑螂、孑孓

環署衛製字第1685號



## 病媒防治施作計畫



# 供餐動線規劃 - 教室用餐

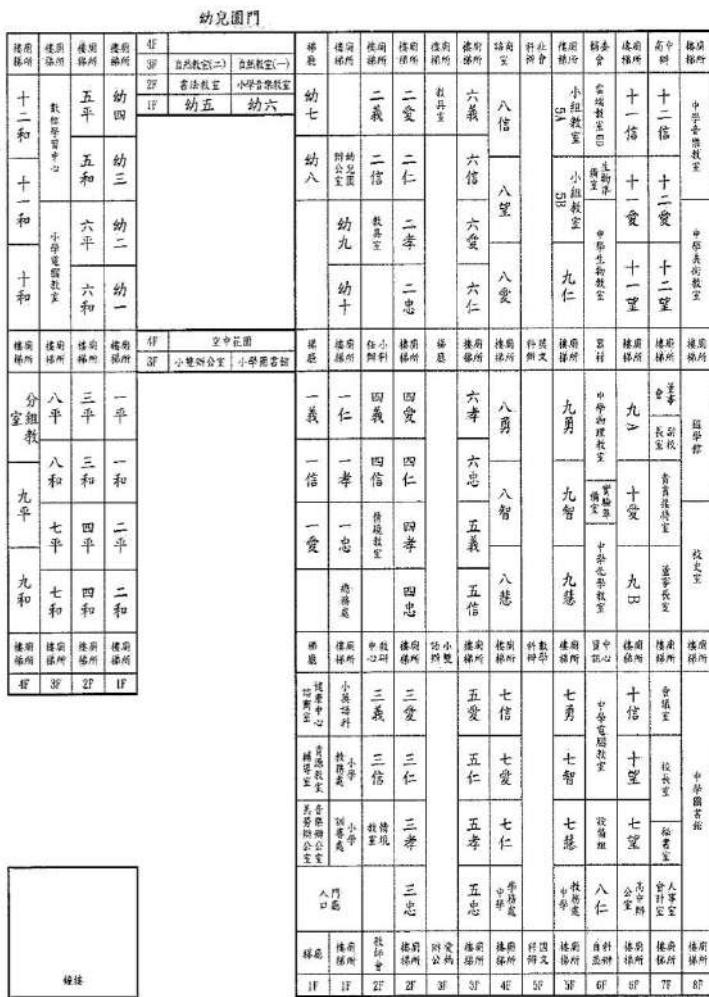
依據學校需求配送至各定點：

1. 使用專用送餐推車
2. 著標準規定服裝
3. 定點餐桶則以墊底箱做為地面與餐點區隔，避免產生污染。
4. 餐具皆經過消毒採單包裝。



使用不同顏色墊底箱讓餐食離地以保食品安全

桶餐用餐			
用餐對象/餐別	早 (8:00)	午 (11:30)	點心 (15:00)
幼稚園 供應內容	40元	67元5菜1湯1水果	40元
一二年級供應內容	無用餐	90元5菜1湯1水果	無用餐
三年級以上供應內容		100元4菜1湯1水果	
素食供應內容		100元5菜1湯1水果	



校園平面圖





# 供餐動線規劃 - 餐廳用餐

針對餐廳用餐人數做推估，以用餐數最大值約270人及最小值約120人，午餐設定麵食套餐、中式套餐、異國套餐設定三個套餐，晚餐設定為麵食套餐、中式套餐1、中式套餐2、中式套餐3、異國套餐五個套餐依據當天供餐的餐點內容，現場製備組裝餐點。

餐廳用餐		
餐道/餐別	午(11:30)	晚(17:15)
中式套餐 供應內容	100元 6菜1湯	100元/3種類/套餐 (迷迭香雞排、鐵路排骨、糖醋魚柳、香酥雞腿、薑燒菇菇豬、蒲燒鯛油飯……等)
麵食套餐 供應內容	100元 套餐	100元/1種/套餐 (肉羹麵、土魷魚羹、刈包套餐、大滷麵、酸辣水餃、紅燒牛肉麵、雲吞麵、滷肉飯套餐……等)
異國套餐 用餐內容	100元 套餐	100元/1種類/套餐 (咖哩蛋包飯、韓式烤肉飯、麻醬雞絲涼麵、韓式部隊鍋、義大利肉醬麵、奶油培根焗烤飯……等)

午晚餐餐道特色			
餐道	供餐設定	餐道特色	備註
餐道一	中式套餐1	雙主菜	
餐道二	中式套餐2	大主菜規格	
餐道三	中式套餐3	各式燴飯/中式小吃套餐	
餐道四	麵食套餐	乾麵/鍋類/湯麵/羹麵	夏-乾麵拌麵居多 冬-藥膳類居多
餐道五	異國料理	西日韓台港各色料理	

# 菜色規劃

菜單規劃依據供應對象營養需求開立菜單後，經由多道審查機制，利用客製化菜單符合各位師生的期待，讓大家都歡欣滿足享受用餐的美好食光。



教育部公告—學校午餐食物內容及營養基準階段值

	國小		國中	高中	
熱量(卡)	670	770	860	970	750
食物種類	國小1-3年級	國小4-6年級	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	5份/餐	5.5份/餐	6.5份/餐	7.5份/餐	5.5份/餐
	未精緻1/3以上(包括根莖雜糧：如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等)				
	全穀根莖類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過2份/週				
乳品類	每週供應1份				
豆魚蛋肉類	2份/餐	2.5份/餐	2.5份/餐	3份/餐	2份/餐
	豆製品2份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮)				
	魚類供應至少2份/月				
蔬菜類	1.5份/餐	2份/餐	2份/餐	2.5份/餐	2份/餐
	(深色蔬菜必須超過0.5份)		(深色蔬菜必須超過2/3份)		
水果類	每週供應2份(1份/餐)				
油脂與堅果種子類	2份/餐	2.5份/餐	3份/餐	3份/餐	2.5份/餐



# 菜色規劃

## ◆新版「每日飲食指南」

衛福部國民健康署公布2018年最新版「每日飲食指南」，將6大類食物做了部分修正，包括：「全穀根莖類」修正為「全穀雜糧類」、「豆魚肉蛋類」修正為「豆魚蛋肉類」、「低脂乳品類」改為「乳品類」。



## 每日飲食指南

## ◆本公司全面於菜單上明顯標示過敏原

食物過敏症狀發生率及嚴重性較高之6項致過敏性原料蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品6項，芝麻、葵花籽及其製品，堅果類及其製品、含麵筋蛋白的穀物及其製品、大豆及其製品，及使用亞硫酸鹽類或二氧化硫、鮭魚、鯖魚、鱈魚、小鱗犬牙南極魚(圓鱈)、馬舌鰈(扁鱈)等魚類及其製品等。擴增為11項。預定自108年7月1日起實施。



本菜單含有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋、芝麻、葵花籽及其製品，堅果類及其製品、含麵筋蛋白的穀物及其製品、大豆及其製品，及使用亞硫酸鹽類或二氧化硫、鮭魚、鯖魚、鱈魚、小鱗犬牙南極魚(圓鱈)、馬舌鰈(扁鱈)等魚類及其製品等11大易致過敏原料請同學特別注意，不適合其過敏體質者食用。

HY 宏遠 107年3月菜單 龍門國中									
品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名
1-0 糖米飯	普羅旺斯雞	滷味	銀羅時蔬	有糖	筍仔排骨湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-1 白飯	甜蔥豬排	菜脯炒蛋	鮮菇炒瓜	安心	芋頭米粉湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-2 芝麻飯	蒸蛋	糖醋豆包	麻油凍腐	安心	蕃茄湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-3 白飯	燒肉	玉米炒蛋	海帶三絲	安心	金菇冬瓜湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-4 白醬焗海鮮	蜜汁燒雞	●花枝排	玉筍花椰	安心	甜芋頭甜湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-5 白飯	蘋果咖哩雞	蒲燒鱈魚	田園高麗	有糖	味噌豆腐湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-6 燕麥飯	南瓜燉肉	嫩汁烤雞腿	彩繪鮮瓜	安心	巧達濃湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-7 胚芽飯	葡萄油豬腳	紅蘿蔔炒蛋	滷黑干	安心	鮮菇雞湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-8 糖米飯	★炸酥雞	蘿蔔魚	雙色花椰	安心	時瓜排骨湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-9 香菇肉絲油飯	魚香豬柳	●沙茶魷魚羹	炒三色	安心	海芽蛋花湯	0.1	0.1	0.1	0.1
1-10 薏仁飯	蠔油嫩雞	香加乾丁肉羹	海結冬瓜	有糖	甜綠豆薏仁	0.1	0.1	0.1	0.1



# 菜色規劃

## ◆本公司全面提供非基改黃豆製品及其初級加工品

立法院三讀修正通過，增訂學校供應膳食者，包括大學、高中與國中、國小在內各級學校，所供應的膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，等同基改黃豆、加工品豆腐等食品全面退出校園。

國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料  
包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜、茄子

非基因改造黃豆可自願標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。

目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。

### 非基因改造食品原料

非故意攙雜率  $\leq 3\%$

可自願標示「符合00(國家)標準或等同意義字樣」或以實際攙雜率標示

非故意攙雜率  $> 3\%$

基因改造食品原料

高層次加工品

註：非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料。

TÜV Rheinland  
Precisely Right.

宏遠國際餐飲股份有限公司 食品檢驗室  
TÜV Rheinland AMEX Lab. Kinshuang Lab.

### 檢測報告

17-0927-020-01  
宏遠國際餐飲股份有限公司

產品名稱：非基改豆腐  
產品資訊：供應商:宏編製有限公司  
產品狀態：完整包裝  
檢測委託單位：宏遠國際餐飲股份有限公司  
檢測委託地址：24000 新北市五股區五權路 54 號

收樣日期：2017/09/27  
檢驗日期：2017/09/27 - 2017/10/08  
報告日期：2017/10/08

檢測項目	結果	定量/檢測極限
基因食品定性篩選 (檢測 P-35S, T-NOS, P-FMV)	陽性	0.1 %
揮發性氫 (雙蒸水)		30 µg/g (ppm)
二氧化硫 (SO <sub>2</sub> )	N.D. (未檢出)	0.01 g/kg
苯甲酸(含其鹽類)	N.D. (未檢出)	0.02 g/kg
己二酸類	N.D. (未檢出)	0.02 g/kg
去水糖醇	N.D. (未檢出)	0.02 g/kg
木糖醇	N.D. (未檢出)	0.02 g/kg
對羟基苯甲酸	N.D. (未檢出)	0.02 g/kg

報告人: J. J. J. J.

非基改檢驗報告





# 菜色規劃



菜單符合  
教育部公告  
之飲食指標

菜單符合飲食指標，同時使用含B12及鐵質高的食材，如藻類、乾豆類、葡萄乾、紅棗、黑棗、綠葉蔬菜、全穀類



增加鈣質  
攝取量

使用鈣含量高之食材，增加學生的鈣質攝取量，如小魚乾、櫻花蝦、豆乾、起士等



配色  
與口感

講究色、香、味、及口感之搭配，並使用天然食材(鳳梨、番茄、菇類、丁香魚、櫻花蝦)及天然香料(孜然、茴香、薑黃、生薑)調味，以軟硬質地之食材搭配，少芶芡



少加工  
零庫存

- 減少半成品與加工品之利用，不使用食品添加物
- 維持零庫存，提供學生最新鮮食材



三少一多  
三低二高

- 少肥肉、少調味料、少油炸、多蔬果
- 低油、低鹽、低膽固醇、高纖、高鈣



應景食材

搭配節慶提供應景菜色：兒童節特餐、元宵湯圓、包高粽（包高中）、清明寒食特餐、年底虎咬豬（刈包）特餐等

# 菜色規劃



## 客製化 菜單

- 配合業務、採購、主廚聯合會議，針對學校需求開立專屬客製化菜單，使菜單多樣化、精緻化
- 針對客戶特性設計菜單，重視學生營養需求及飲食嗜好，定時做意見調查表並將廚餘量做參考



## 烹調油 常變化 堅果不可少

考慮不同的烹調方式，使用不同的烹調用油，添加多元化堅果入菜，降低體內發炎反應、改善視力、健身補腦



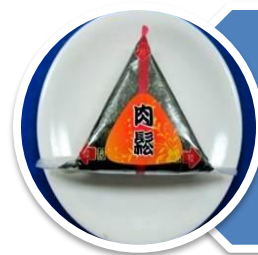
## 選用 當季蔬果

- 注意季節、氣候變化，適時調整菜單，提供當季新鮮食材
- 提供多元色彩豐富的彩虹蔬果，防癌抗氧化，提升免疫力，同時減少加工品，使菜單健康多元
- 另外蔬食日可配合學校安排少量碎肉



## 全穀雜糧 類多樣化

- 全穀雜糧占1/3，利用五穀米、糙米、地瓜、紫米、紅藜麥、小麥、燕麥等纖維質高的食材增加主食變化
- 以各式異國料理飯麵類(義大利麵、炒米粉、焗烤、香菇油飯、蛋包飯等)增加新鮮感



## 搭配 鮮食產品

搭配自製鮮食產品，採用國產米製品，並取得校園食品標章，豐富菜單內容，增加主食及特餐的變化



# 菜色規劃

「素食飲食指南」、「素食飲食指標」，能簡單落實於日常生活當中，從日常飲食中獲得足夠且適當的營養素。

將食物適當分類，各類適量攝取，即可滿足「均衡飲食」的需求。依照素食飲食指南的建議，均衡攝取各類食物，並在同一類食物中經常變換，儘量選擇不過度加工的食物，才能得到均衡的營養。

**飲食指標**

1. 依據指南擇素食，食物種類多樣化。
2. 全穀雜糧為主食，豆類搭配食更佳。
3. 烹調用油常變化，堅果種子不可少。
4. 深色蔬菜營養高，菇藻紫菜應俱全。
5. 水果正餐同食用，當季在地份量足。
6. 口味清淡保健康，飲食減少油鹽糖。
7. 粗食原味少精製，加工食品慎選食。
8. 健康運動 30 分，適度日曬 20 分。

食物類別	主要提供營養成分	次要提供營養成分
全穀雜糧類	醣類(碳水化合物)、維生素 B <sub>1</sub>	全穀、根莖雜糧：蛋白質、脂肪、膳食纖維、維生素 B <sub>2</sub> 、菸鹼酸、鐵、鋅 米、麵：蛋白質
乳品類	蛋白質、維生素 B <sub>2</sub> 、鈣	維生素 A、維生素 B <sub>12</sub> 、磷
豆(蛋)類	蛋白質、維生素 B <sub>1</sub> 、磷	蛋：維生素 A、維生素 B <sub>12</sub> 黃豆及其製品：脂肪、維生素 E、葉酸、鈣、鐵
蔬菜類	膳食纖維、維生素 C、葉酸、鉀	深色蔬菜：維生素 A、維生素 E、鈣、鐵、鎂 淺色蔬菜：鈣、鉀、鎂
水果類	醣類(碳水化合物)、維生素 C	膳食纖維、維生素 A、鉀
油脂與堅果種子類	脂肪	植物油類：維生素 E 堅果及種子類：維生素 B <sub>1</sub> 、鉀、鎂、磷、鐵

## 純素或全素

	1200 大卡	1500 大卡	1800 大卡	2000 大卡	2200 大卡	2500 大卡	2700 大卡
全穀雜糧類(碗)	1.5	2.5	3	3	3.5	4	4
全穀雜糧類(未精製)*(碗)	1	1	1	1	1.5	1.5	1.5
全穀雜糧類(其他)*(碗)	0.5	1.5	2	2	2	2.5	2.5
豆類(份)	4.5	5.5	6.5	7.5	7.5	8.5	10
蔬菜類(份)	3	3	3	4	4	5	5
水果類(份)	2	2	2	3	3.5	4	4
油脂與堅果種子類(份)	4	4	5	6	6	7	8
油脂類(茶匙)	3	3	4	5	5	6	7
堅果種子類(份)	1	1	1	1	1	1	1

「素食飲食指南」熱量範圍在1200-2700 大卡。

# 菜色規劃 - 堅果與種子類入菜



杏仁燒雞



杏仁花椰



腰果燉雞



宮保花生雞丁



三色腰果玉米



芝麻雞球

營養成分	芝麻	南瓜子	花生	腰果
可食重量(克)	8	8	8	8
單元不飽和脂肪酸(克)	1.56	1.12	1.41	1.9
多元不飽和脂肪酸(克)	1.81	1.92	1.23	1.12
飽和脂肪酸(克)	0.63	0.9	0.8	0.6
膳食纖維(克)	0.95	0.48	0.53	0.78
鈣質(毫克)	6.48	3.2	7.36	3.04
熱量(大卡)	41.4	48.24	39.03	39.75

## 吃堅果好處多

- ▲單元不飽和脂肪酸:含單元不飽和脂肪酸，降低罹患心血管疾病風險。
- ▲多元不飽和脂肪酸:對於腦部、中樞神經發育非常重要。
- ▲膳食纖維:含膳食纖維，有助於腸道蠕動，並改善便秘問題。
- ▲堅果:是維持正常生理機能、抗氧化的重要食材。



# 菜色規劃 - 季節性水果

春季

夏季

秋季

冬季

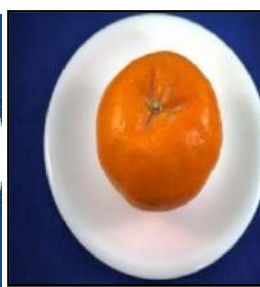
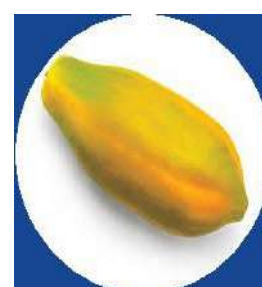
全年盛產

2~4月

5~7月

8~10月

11~1月





# 菜色規劃 - 主食及水產品規劃

## 主食多樣性



蛋包飯



紫米飯



金鈎蝦花生油飯



鳳梨蛋炒飯



南瓜米粉炒



什錦烏龍炒麵



御飯糰



米漢堡



起司焗烤  
蔬菜飯



焗烤白醬  
通心粉



蕃茄肉醬  
貝殼麵



青醬磨菇  
義大利麵

## 常用水產品種類



香蔥烏魚



蒲燒鯛魚



紅燒土魷魚丁



三杯旗魚塊



蔥燒鮪魚塊



蔥燒鱈魚  
(鬼頭刀)



糖醋彩椒魚丁



# 菜色規劃 - 蔬食日規劃

提供多樣性的豆製品



彩蔬嫩豆腐



三杯豆腸



咖哩油豆腐



海結滷黑乾



茄汁腐竹捲



五更腸旺嫩腐



京醬爆炒豆乾



年糕凍豆腐



芹香炒乾絲

提供蔬菜、菇類、蛋製品類菜色豐富多元



彩蔬磨菇洋芋



秀珍菇燴油菜



甜椒玉筍鮑菇



香菇茶碗蒸



蜜糖豆干滷蛋



咖哩洋芋鵪鶉蛋



彩蔬玉米滑蛋



番茄虎皮蛋



# 菜色呈現 - 桶餐主副菜/湯品呈現

## 各式主菜/主副菜



主菜  
沙嗲雞丁



主菜  
蜜汁烤雞腿



主菜  
醬燒什菇...



主菜  
香酥雞腿排



主菜  
椒鹽魚丁



主菜  
菠蘿魚丁



主菜  
豆酥魚片



主菜  
香酥魚排



主菜  
香菇瓜仔肉



主菜  
洋芋燉肉



主菜  
洋蔥豬柳



主菜  
香滷肉排

## 各式鹹甜湯



湯品  
味噌海芽湯



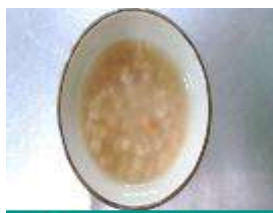
湯品  
筍絲雞骨湯



湯品  
扁蒲魚丸湯



湯品  
枸杞洋芋湯



湯品  
花豆麥片湯



湯品  
銀耳紅棗湯



湯品  
綠豆西米露



湯品  
紫米薏仁湯



# 菜色呈現 - 桶餐副菜呈現

## 各式副菜



## 各式有機菜





# 菜色呈現 - 餐廳餐點呈現



各式麵食



大規格主菜餐點



蛋包燴飯



# 菜單規畫 - 菜色呈現



菜色組合



規格呈現



套餐樣品實例





# 菜單規劃-幼兒園早點與午點

第十三週		游泳博 (幼八組II)	游泳博 (幼七組II)	母親度祝大會 (上午10:00)		
日期	星期	5月2日	5月3日	5月4日	5月5日	5月6日
星期	星期	一	二	三	四	五
內容	上午	菠蘿麵包 牛奶 (粉)	白稀飯 炒三絲、花瓜	蘿蔔糕 豆漿	維也納奶香軟法 美祿 (粉)	芋頭肉末粥
	下午	榨菜肉絲麵	玉米蛋糕 洛神花茶 (粉)	小披薩 玉米濃湯	嘉義雞肉飯 紫菜蛋花湯	毛巾捲蛋糕 五穀奶 (粉)
第十四週		游泳博 (幼十組I)	游泳博 (幼九組I)	校外教學 (青年公園)		
日期	星期	5月9日	5月10日	5月11日	5月12日	5月13日
星期	星期	一	二	三	四	五
內容	上午	小米粥 炒素雞、拌小黃瓜	起司麵包 燕麥奶 (粉)	蛋皮起司三明治 米漿 (粉)	海鮮粥	麻糬麵包 牛奶 (粉)
	下午	原味起酥蛋糕 麥茶 (粉)	金瓜炒米粉 羅宋湯	壽司 柴魚味噌豆腐湯	杏丸 (粉) 黑豆漿	什錦麵疙瘩
第十五週		游泳博 (幼十組II)	游泳博 (幼九組II)			
日期	星期	5月16日	5月17日	5月18日	5月19日	5月20日
星期	星期	一	二	三	四	五
內容	上午	大理石麵包 牛奶 (粉)	燕麥粥 豆乾肉絲、黑豆	黑金剛饅頭 豆漿 (粉)	蘋果麵包 五穀奶 (粉)	皮蛋瘦肉粥
	下午	臺南擔仔麵 滷蛋	夏威夷薄餅 冬瓜茶 (粉)	煎餃 蘿蔔貢丸湯	海鮮烏龍麵	三色蛋糕 菊花茶 (粉)
第十六週		直銷幼生套裝制服 (上午10:00)	校外教學 (科利館)			
日期	星期	5月23日	5月24日	5月25日	5月26日	5月27日
星期	星期	一	二	三	四	五
內容	上午	地瓜粥 烘蛋、肉鬆	小熱狗麵包 燕麥奶 (粉)	果醬三明治 米漿 (粉)	南瓜元氣粥	羅宋麵包 黑豆漿 (粉)
	下午	克寧姆麵包 牛奶 (粉)	鍋燒意麵	旺旺米 cheese 綠豆地瓜湯	雪芙 (粉) 蓮藕茶	香菇赤肉羹麵





# 菜單規劃-幼兒園盒餐及一二年級

週次	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯	大瓶	中瓶	小瓶	湯杯	湯匙		
301	-	地瓜有機飯	蔥燒豬柳	彩蔬炒蛋	鮮菇肉絲扁蒲	奶黃包x1	有機青菜 味噌海芽肉絲湯	3.2	1.4	1.0	1.0	1.5	482	
302	-	古早味滷肉飯+三杯雞+開陽大黃瓜+什錦腐皮					有機青菜	藍絲冬瓜燉肉湯	3.0	1.3	1.1	1.0	1.5	483
303	o	芝麻有機飯	★酥炸魚排	肉絲炒白菜	◎茄汁甜不辣	螞蟻上樹	有機青菜 紫菜蛋花湯	3.1	1.2	1.1	1.0	1.6	487	
304	±	小米有機飯	馬鈴薯燉肉	◎蟹絲蒸蛋	芹香海帶絲	蠔油炒菇菇	有機青菜 羅宋湯	3.1	1.2	1.1	1.0	1.6	487	
307	-	芝麻有機飯	★香酥魚條x2	壽喜燒凍腐	毛豆茶碗蒸	花枝炒青花	有機青菜 南瓜濃湯	3.1	1.4	1.0	1.0	1.7	484	
308	-	紅藜有機飯	照燒雞腿	鮮肉包x1	培根炒豆芽	鮮炒山蘇	有機青菜 芹香丸片湯	3.2	1.4	1.0	1.0	1.5	482	
309	-	青醬野菇螺旋麵+匈牙利燉肉+夯烤蝦捲x2+金粒綠瓜					有機青菜	銀蕨燉肉湯	3.0	1.3	1.1	1.0	1.5	483
310	o	芝麻有機飯	孜然鯛魚	蝦香粉絲煲	肉絲炒素雞	◎紫米珍珠丸x2	有機青菜 玉米雞湯	3.1	1.2	1.1	1.0	1.6	487	
311	±	薏仁有機飯	香滷翅小腿x2	番茄炒蛋	針菇肉絲海茸	地瓜薯條x7	有機青菜 黃芽肉絲豆腐湯	3.1	1.2	1.1	1.0	1.6	487	
314	-	芝麻有機飯	家常紅燒肉	雞絲炒鮮瓜	古早味滷蛋	客家小炒	有機青菜 酸辣湯	3.0	1.4	1.0	1.0	1.5	488	
315	-	五穀有機飯	嫩汁雞腿	玉米堅果干丁	蝦米炒高麗	◎關東煮	有機青菜 金針肉絲湯	3.3	1.2	1.0	1.0	1.5	474	
316	-	奶油煉雞筆管麵+★椒鹽旗魚排+薑絲毛豆南瓜+◎鮮肉燒賣x2					有機青菜	蚵仔湯	3.0	1.3	1.1	1.0	1.5	483
317	o	芝麻有機飯	甜蔥肉片	蔥花炒蛋	脆炒雙絲	魚香絞肉茄子	有機青菜 菜脯雞湯	3.1	1.2	1.0	1.0	1.6	484	
318	±	海苔香鬆有機飯	腰果雞丁	紅片炒花椰	銀絲卷x1	蔥燒絞肉芋頭	有機青菜 香菇鮮筍燉肉湯	3.3	1.6	1.0	1.0	1.6	508	
321	-	芝麻有機飯	★酥炸虱目魚柳	宮保百頁	絲瓜燴蛋	海結福州丸	有機青菜 菇菇肉片湯	3.0	1.4	1.0	1.0	1.5	488	
302	-	薏仁有機飯	菇菇燒雞	毛豆燴金粒	烤蜜地瓜x1	蒜香肉絲炒條豆	有機青菜 白玉燉雞湯	3.3	1.2	1.0	1.0	1.5	474	
323	-	古早味香菇肉絲油飯+花生油脆肉+番茄炒高麗+◎豬肉餡餅x1					有機青菜	四神湯	3.0	1.3	1.1	1.0	1.5	483
324	o	芝麻有機飯	蒲燒鯛魚	家常蒸蛋	絞肉炒筍片	◎紅豆芝麻球x2	有機青菜 榨菜肉絲湯	3.1	1.2	1.0	1.0	1.6	484	
325	±	地瓜有機飯	茶香滷雞排	西芹炒鮑菇	麻婆豆腐	焗烤起司洋芋	有機青菜 冬瓜蛤蜊湯	3.3	1.0	1.0	1.0	1.0	508	
328	-	芝麻有機飯	蒜泥白肉	吻魚炒蛋	什錦年糕	韓式拌豆芽	有機青菜 青木瓜肉絲湯	3.0	1.4	1.0	1.0	1.5	488	
329	-	小米有機飯	★香酥柳葉魚x2	芹炒豆包	靈菇肉絲炒季豆	◎花枝丸x2	有機青菜 洋芋濃湯	3.3	1.2	1.0	1.0	1.5	474	
330	±	醇醬干丁炒麵+蜜汁雞腿+◎魚板茶碗蒸+白菜滷					有機青菜	西紅柿蔬菜蛋花湯	3.0	1.3	1.1	1.0	1.5	483
331	o	芝麻有機飯	京醬豬柳	咖哩鵝蛋百頁	玉米絞肉蒲瓜	芋泥包x1	有機青菜 竹筍雞湯	3.1	1.2	1.0	1.0	1.6	484	

第一週(3/1-3/4): 雞肉1次、豬肉2次、海鮮1次  
 第二週(3/7-3/11): 雞肉2次、豬肉1次、海鮮2次  
 第三週(3/14-3/18): 雞肉2次、豬肉2次、海鮮1次  
 第四週(3/21-3/25): 雞肉2次、豬肉1次、海鮮2次  
 第五週(3/28-3/21): 雞肉1次、豬肉2次、海鮮1次

\*每餐附1份水果、每日供應有機青菜\* ★表示烹調方式為油炸 ◎表示為加工品  
 ※豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造※  
 ▲豬肉、雞肉、牛肉原產地: 台灣▲

承辦廠商: 宏遠食品股份有限公司 HACCP第188號優良廠商  
 地址: 新北市五股區五權路54號 服務電話: (02)8772-8851  
 營養師: 廖崇廷(營養字第010518號)



# 菜單規劃 - 三年級以上桶餐菜單

301	-	地瓜有機飯	蔥燒豬柳	彩蔬炒蛋	鮮菇肉絲扁蒲	有機青菜	味噌海茸肉絲湯	5.5	2.1	2.0	1.0	2.2	097
302	=	古早味滷肉飯+三杯雞+開陽大黃瓜				有機青菜	薑絲冬瓜排骨湯	5.0	2.3	2.1	1.0	2.2	064
303	□	芝麻有機飯	★酥炸魚排	肉絲炒白菜	◎茄汁甜不辣	有機青菜	紫菜蛋花湯	5.0	2.3	2.1	1.0	2.3	069
304	△	小米有機飯	馬鈴薯燉肉	◎蟹絲蒸蛋	芹香海帶絲	有機青菜	羅宋湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	099
305	○	燕麥飯	義式香料烤雞排	彩椒銀芽	手工蛋塔x1	有機青菜	枕瓜排骨湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	090
307	-	芝麻有機飯	★香酥魚條x3	壽喜燒凍腐	毛豆茶碗蒸	有機青菜	南瓜濃湯	5.1	2.3	2.2	1.0	2.0	711
308	-	紅藜有機飯	照燒雞腿	鮮肉包x1	培根炒豆芽	有機青菜	白木耳綜合圓甜湯	5.5	2.1	2.0	1.0	2.2	097
309	≡	青醬野菇螺旋麵+匈牙利燉肉+香烤蝦捲x2				有機青菜	銀蘿排骨湯	5.0	2.3	2.1	1.0	2.2	064
310	□	芝麻有機飯	孜然鯛魚	蝦香粉絲煲	肉絲炒素雞	有機青菜	玉米雞湯	5.0	2.3	2.1	1.0	2.3	069
311	△	薏仁有機飯	香滷翅小腿x3	番茄炒蛋	針菇肉絲海草	有機青菜	肉骨茶黃芽豆腐湯	5.2	2.1	2.0	1.0	2.3	063
312	○	紫米飯	★日式炸豬排	紅燒獅子頭	焗烤南瓜	有機青菜	山藥燉雞湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	099
314	-	芝麻有機飯	家常紅燒肉	雞絲炒鮮瓜	古早味滷蛋	有機青菜	酸辣湯	5.1	2.3	2.0	1.0	2.3	754
315	-	五穀有機飯	嫩汁雞腿	玉米堅果干丁	蝦米炒高麗	有機青菜	金針肉絲湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	749
316	=	奶油燻雞筆管麵+★椒鹽旗魚排+薑絲毛豆南瓜				有機青菜	蚵仔湯	5.3	2.1	2.0	1.0	2.6	754
317	□	芝麻有機飯	甜蔥肉片	蔥花炒蛋	脆炒雙絲	有機青菜	菜脯雞湯	5.0	2.4	2.1	1.0	2.3	746
318	△	海苔香鬆有機飯	腰果雞丁	紅片炒花椰	銀絲卷x1	有機青菜	香菇鮮筍排骨湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.3	754
319	○	紅藜小米飯	★椒麻魚片	海苔章魚燒x3	手工三色蛋	有機青菜	剝皮辣椒雞湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	090
321	-	芝麻有機飯	★酥炸虱目魚柳	宮保百頁	絲瓜燴蛋	有機青菜	綠豆QQ圓湯	5.1	2.2	2.0	1.0	2.3	736
322	-	薏仁有機飯	菇菇燒雞	毛豆燴金粒	烤蜜地瓜x1	有機青菜	白玉燉雞湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	740
323	≡	古早味香菇肉絲油飯+花生滷腱肉+番茄炒高麗				有機青菜	四神湯	5.3	2.1	2.0	1.0	2.6	756
324	□	芝麻有機飯	蒲燒鯛魚	家常蒸蛋	絞肉炒筍片	有機青菜	榨菜肉絲湯	5.0	2.4	2.1	1.0	2.3	746
325	△	地瓜有機飯	茶香滷雞排	西芹炒鮑菇	麻婆豆腐	有機青菜	冬瓜蛤蜊湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.3	754
326	○	糙米飯	椰香咖哩豬	香酥可樂餅x2	肉片炒高麗	有機青菜	芹香魚丸湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	099
328	-	芝麻有機飯	蒜泥白肉	吻魚炒蛋	什錦年糕	有機青菜	青木瓜肉絲湯	5.1	2.3	2.0	1.0	2.3	736
329	-	小米有機飯	★香酥柳葉魚x3	芹炒豆包	靈菇肉絲炒季豆	有機青菜	洋芋濃湯	5.0	2.5	2.1	1.0	2.2	749
330	=	醇醬干丁炒麵+蜜汁雞腿+◎魚板茶碗蒸				有機青菜	西紅柿蔬菜蛋花湯	5.3	2.1	2.0	1.0	2.6	756
331	□	芝麻有機飯	京醬豬排	咖哩碼蛋百頁	玉米絞肉蒲瓜	有機青菜	竹筍雞湯	5.0	2.4	2.1	1.0	2.3	746

\*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造\*

▲豬肉、牛肉原產地：台灣▲

\*每餐附1份水果，每日供應有機青菜金標認證類、彩椒等食材增加風味\*

\*表示菜式為油炸 ◎表示為加工品





# 菜單規劃-素食菜單

	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	青菜	湯	全穀	蛋豆	蔬菜	水果	油脂	熱量	
3/1	二	地瓜有機飯	蜜汁黑豆	彩蔬炒蛋	鮮菇素肉絲蒲瓜	奶黃包*1	有機青菜	味噌海芽豆腐湯	4.7	2.0	1.6	1.0	1.8	660
3/2	三	古早味素滷肉飯+三杯鮑菇滷蛋+香酥山藥捲+什錦腐皮					有機青菜	薑絲枸杞冬瓜湯	4.6	2.3	1.6	1.0	1.8	676
3/3	四	芝麻有機飯	豆包蔬菜捲	枸杞鮮菇炒蛋	◎茄汁素甜不辣	螞蟻上樹	有機青菜	紫菜蛋花湯	4.5	2.1	1.6	1.0	2.0	663
3/4	五	小米有機飯	焗烤月見土吐司	◎玉米蒸蛋	芹香海帶絲	蠔油炒菇菇	有機青菜	羅宋湯	4.6	2.1	1.5	1.0	2.5	690
3/7	一	芝麻有機飯	珍菇煎餅	壽喜燒凍腐	毛豆茶碗蒸	鮮炒青花	有機青菜	南瓜濃湯	4.5	2.3	2.0	1.0	2.3	701
3/8	二	紅藜有機飯	塔香干片	針菇素肉絲海草	茶香滷蛋	鮮炒山蘇	有機青菜	白木耳綜合圓甜湯	4.7	2.0	1.6	1.0	1.8	660
3/9	三	青醬野菇螺旋麵+照燒素鰻魚+絲瓜燴蛋+蠔油秋菜					有機青菜	銀蘆栗子素排骨湯	4.6	2.3	1.6	1.0	1.8	676
3/10	四	芝麻有機飯	孜然豆包	素肉醬粉絲煲	香炒素雞	洋芋炒蛋	有機青菜	田園玉米湯	4.5	2.1	1.6	1.0	2.0	663
3/11	五	薏仁有機飯	醬燒干丁	奶酥小餐包	番茄炒蛋	地瓜薯條*8	有機青菜	日式海結豆腐湯	4.6	2.1	1.5	1.0	2.5	690
3/14	一	芝麻有機飯	家常紅燒凍腐	雙色山藥煎餅	古早味滷蛋	客家素小炒	有機青菜	酸辣湯	4.6	2.4	1.5	1.0	2.0	690
3/15	二	五穀有機飯	藍帶素豬排	玉米堅果干丁	香炒高麗	◎鵝蛋關東煮	有機青菜	金針素肉絲湯	4.6	2.5	1.5	1.0	2.0	697
3/16	三	奶油鮮菇筆管麵+★椒鹽豆包+西班牙起司烘蛋+薑絲毛豆南瓜					有機青菜	五行蔬菜湯	4.5	2.1	1.5	1.0	2.5	683
3/17	四	芝麻有機飯	蜜黑豆	針菇炒蛋	脆炒雙絲	魚香素絞肉茄子	有機青菜	菜脯豆腐湯	4.6	2.2	1.6	1.0	2.1	682
3/18	五	海苔香鬆有機飯	腰果干丁	紅片炒花椰	手工蛋塔*1	素絞肉燒芋頭	有機青菜	巧達濃湯	4.5	2.1	1.5	1.0	2.1	665
3/21	一	芝麻有機飯	高麗菜捲*2	絲瓜燴蛋	宮保百頁	海結滷素丸	有機青菜	綠豆QQ圓湯	4.6	2.4	1.5	1.0	2.0	690
3/22	二	薏仁有機飯	焗烤彩椒盅	家常蒸蛋	烤蜜地瓜*1	毛豆燴金粒	有機青菜	山藥豆腐湯	4.6	2.5	1.5	1.0	2.0	697
3/23	三	古早味香菇素肉絲滷飯+茶香滷蛋+番茄炒高麗+手作鹹蛋芋泥球					有機青菜	四神素排湯	4.5	2.1	1.5	1.0	2.5	683
3/24	四	芝麻有機飯	手工蒲燒素鰻魚	麻婆豆腐	鮮炒筍片	◎紅豆芝麻球*2	有機青菜	榨菜豆腐湯	4.6	2.2	1.6	1.0	2.1	682
3/25	五	地瓜有機飯	菇菇燒素肚	手作蔬菜蛋皮捲	素肉醬寬粉	焗烤起司洋芋	有機青菜	紅棗枸杞冬瓜湯	4.5	2.1	1.5	1.0	2.1	665
3/28	一	芝麻有機飯	焗烤素夏威夷批薩	毛豆炒蛋	什錦年糕	韓式拌豆芽	有機青菜	鮮菇青木瓜素肉絲湯	4.6	2.4	1.5	1.0	2.0	690
3/29	二	小米有機飯	手工三色蛋	芹菜炒豆包	靈菇肉絲炒季豆	紅豆紫米糕	有機青菜	洋芋濃湯	4.6	2.5	1.5	1.0	2.0	697
3/30	三	醇醬干丁炒麵+山藥煎餅+◎素火腿茶碗蒸+白菜滷					有機青菜	西紅柿蔬菜蛋花湯	4.5	2.1	1.5	1.0	2.5	683
3/31	四	芝麻有機飯	焗烤太陽蛋	咖哩鵝蛋百頁	針菇炒扁蒲	芋泥包*1	有機青菜	竹筍玉米湯	4.6	2.2	1.6	1.0	2.1	682

\*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造\*

▲豬肉、牛肉原產地：台灣▲

\*每餐附1份水果，每日供應有機青菜會搭配菇類、彩椒等食材增加風味\*

★表示烹調方式為油炸 ◎表示為加工品



# 菜單規劃-餐廳午餐菜單

序號	年級	菜名	小食	中食	大食	序號	年級	菜名	小食	中食	大食
371	九年級	蔥燒豬柳(豬柳)	3.8	2.8	2.8	378	九年級	茄汁肉醬義大利麵 醬燒雞丁	3.7	2.8	2.8
372	九年級	三杯雞(骨腿丁 清肉丁)	3.8	2.7	2.8	379	九年級	古早味滷肉飯 椒鹽魚條x3	3.8	2.8	2.8
373	九年級	★酥炸魚排(虱目魚排)	3.8	2.3	2.3	380	九年級	酥炸魚排堡 (虱目魚排)	3.8	2.3	2.3
374	七年級	馬鈴薯燉肉(腿肉丁)	3.8	2.4	2.4	381	九年級	白醬培根筆管麵 馬鈴薯燉肉	3.9	2.3	2.3
375	九年級	義式香料烤雞排(雞腿排)	3.8	2.2	2.3	382	九年級	海鮮雞絲麵 香酥豬排	3.5	2.1	2.2
377	八年級	★香酥魚條x3(魚條)	3.8	2.3	2.3	383	八年級	咖哩蛋皮蓋飯 香酥魚條x3	3.8	2.3	2.3
378	八年級	照燒雞腿(雞腿)	3.8	2.2	2.3	384	八年級	全黃炸蝦堡 (蝦排)	3.8	2.2	2.3
379	八年級	匈牙利燉肉(腿肉丁)	3.8	2.3	2.3	385	八年級	青醬野菇燻燻麵 酥炸雞腿排	3.8	2.3	2.3
3710	八年級	孜然燻魚(燻魚片)	3.8	2.4	2.4	386	八年級	清蒸肉圓x5 黑胡椒豬柳	3.9	2.3	2.3
3711	七年級	香油翅小腿x3(翅小腿)	3.8	2.3	2.3	387	七年級	醬汁燒肉排飯 香酥柳魚x3	3.5	2.3	2.3
3712	九年級	★日式炸豬排(豬排)	3.8	2.5	2.5	388	九年級	古早味肉絲炒米粉 柚香岩揚雞	3.5	2.5	2.5
3713	十~十二年級	家常紅燒肉(腿肉丁)	3.8	2.3	2.3	389	十~十二年級	奶油蒜蓉雞肉義大利麵 家常紅燒肉	3.5	2.3	2.3
3714	十~十二年級	嫩汁雞腿(雞腿)	3.8	2.3	2.3	390	十~十二年級	柴魚肉絲炒烏龍 嫩汁雞腿	3.6	2.3	2.3
3715	十~十二年級	★椒鹽煎魚(煎魚排)	3.8	2.2	2.2	391	十~十二年級	香烤雞腿堡 (雞排)	3.7	2.2	2.2
3716	十~十二年級	甜蔥肉片(肉片)	3.8	2.2	2.2	392	十~十二年級	花生烤豬排吐司 (豬排)	3.3	2.2	2.2
3717	七年級	腰果雞丁(骨腿丁 清肉丁)	3.7	2.2	2.2	393	七年級	焗烤茄汁火腿飯 腰果雞丁	3.5	2.2	2.2
3718	九年級	★椒鹽煎魚(煎魚片)	3.8	2.2	2.2	394	九年級	肉骨茶湯麵 綠咖哩雞	3.5	2.2	2.2
3719	整括七~九年級	★酥炸虱目魚柳(魚柳)	3.8	2.2	2.2	395	整括七~九年級	黑胡椒肉片滑艇堡 (肉片)	3.5	2.2	2.2
3720	整括七~九年級	蒜蓉燒雞(骨腿丁 清肉丁)	3.8	2.1	2.1	396	整括七~九年級	鮮肉湯包x12 香酥煎魚	3.5	2.1	2.1
3721	整括七~九年級	花生滷腿肉(腿肉丁)	3.8	2.2	2.2	397	整括七~九年級	古早味香菇肉絲滷飯 花生滷腿肉	3.5	2.2	2.2
3722	整括七~九年級	蒲燒燻魚(燻魚片)	3.8	2.2	2.2	398	整括七~九年級	韓式烤肉飯 酥炸雞腿	3.6	2.2	2.2
3723	七年級	茶香滷雞排(雞腿排)	3.8	2.1	2.1	399	七年級	茄汁肉醬燻燻麵 酥炸煎魚排	3.5	2.1	2.1
3724	九年級	椰香咖哩豬(腿肉丁)	3.8	2.1	2.1	400	九年級	柴魚肉絲炒烏龍 BBQ烤雞腿	3.5	2.1	2.1
3725	整括十~十二年級	蒜泥白肉(肉片)	3.8	2.1	2.1	401	整括十~十二年級	青醬野菇義大利麵 脆皮雞排	3.5	2.1	2.1
3726	整括十~十二年級	★香酥柳魚x3(柳魚)	3.8	2.1	2.1	402	整括十~十二年級	黑胡椒鐵板麵 香酥柳魚x3	3.5	2.1	2.1
3727	整括十~十二年級	蜜汁雞腿(雞腿)	3.8	2.1	2.1	403	整括十~十二年級	醇醬千丁炒麵 紅烤肉排	3.5	2.1	2.1
3728	整括十~十二年級	京醬豬排(豬排)	3.8	2.1	2.1	404	整括十~十二年級	焗烤雞腿堡 (雞腿排)	3.5	2.1	2.1

\*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造\*

\*凡製作100元以上，凡自製或委託業者經銷，均給予合計價9折

▲豬肉、牛肉原產地：台灣▲

★表示烹調方式為油炸，◎表示為加工品





# 菜單規劃 - 餐廳晚餐菜單

品名	中式菜類1				中式菜類2				中式菜類3				菜名	麵食											
	全雞	整隻	蒜泥	熟重	全雞	整隻	蒜泥	熟重	全雞	整隻	蒜泥	熟重		全雞	整隻	蒜泥	熟重								
301	燒烤雞腿排 (雞腿排)	34	23	2.8	74	回鍋肉片 (肉片)	33	23	2.8	58	香酥柳葉魚x3 (柳葉魚)	34	23	2.8	74	燒烤雞腿堡	37	27	3.4	73	和風柴魚肉絲湯烏龍	34	23	2.8	74
302	香酥翅小腿x3 (翅小腿)	35	30	3.2	85	筍干滷肉 (腿肉丁)	33	23	2.8	58	油蔥蒸朋魚 (鱸魚片)	33	23	2.8	58	金瓜炒米粉	34	23	3.4	73	滑溜豆腐鍋燒麵	35	33	3.4	82
303	紅燒滷大雞腿 (L型大雞腿)	29	25	2.8	65	沙嗲豬排 (香里豬排)	27	23	2.8	52	鹽酥烏魚 (烏魚丁)	34	23	2.8	73	泰式打拋豬肉飯	35	25	3.4	82	酸辣湯飯x12	22	20	2.4	72
304	左宗雞排 (骨腿丁+清肉丁)	35	23	2.8	72						酥炸蝦排 (蝦排)	34	23	2.8	73	蔥花吻魚蛋炒飯	34	24	3.4	73	芋頭米粉湯	33	24	2.8	73
307	匈牙利嫩雞 (骨腿丁+清肉丁)	35	35	3.4	70	花生滷肉 (腿肉丁)	36	34	3.4	83	酥炸鱈魚 (鱈魚片)	34	23	2.8	73	焗烤奶油通心粉	35	33	3.4	83	紅油抄手x12	34	33	3.4	82
308	香酥翅小腿 (翅小腿)	35	25	2.8	74	砂鍋炒肉柳 (豬柳)	33	23	2.8	58	椒鹽魚排 (鱈魚片)	34	23	2.8	73	嘉義雞油飯	37	27	3.4	83	榨菜肉絲湯麵	35	22	2.8	68
309	香滷雞排 (雞腿排)	35	30	3.2	82	糖醋排骨 (排骨丁+腿肉丁)	35	27	2.8	80	椒鹽魚丁 (鱈魚丁)	34	23	2.8	73	泡菜炒年糕	37	30	3.4	83	台南擔仔湯麵	35	28	2.8	72
310	醬燒雞腿 (雞腿)	35	30	3.2	80	日式炸豬排 (豬排)	37	34	3.4	82	蒜蓉蒸魚片 (鱈魚片)	34	23	2.8	73	酥炸豬排堡	36	31	3.4	83	清燉牛肉麵	34	33	3.4	82
311	咖哩雞腿 (雞腿)	37	34	3.4	73	泡菜炒豬肉 (肉片)	33	23	2.8	58					小籠湯包x12	34	33	3.4	83	沙茶鮑魚羹飯條	33	33	3.4	82	
314	卡拉雞排 (雞排)	35	25	2.8	70	蔥爆肉片 (肉片)	36	23	2.8	82	清燒鱈魚 (鱈魚片)	34	23	2.8	73	泰式炒河粉	35	27	3.4	83	番茄豬肉刀削湯麵	34	22	2.8	72
317	洋芋嫩雞 (骨腿丁+清肉丁)	29	25	2.8	74	黑胡椒豬柳 (豬柳)	37	23	2.8	80	五香魚條x3 (海寶魚條)	34	23	2.8	73	薑蔥雞肉拌飯	37	27	3.4	73	大滷湯飯x12	37	27	3.4	72
318	麻油雞丁 (骨腿丁+清肉丁)	35	33	3.2	85	咖哩豬 (腿肉丁)	33	27	2.8	68	蒜蓉鮮蝦 (白蝦)	34	23	2.8	73	鮮肉飯糰+豆皮壽司x3	37	27	3.4	73	古早味滷雞麵	33	33	3.4	82
317	鹽酥雞 (清肉丁)	28	27	2.8	66	麻醬肉柳 (豬柳)	37	23	2.8	82	香酥虱目魚排 (虱目魚排)	34	23	2.8	73	清蒸肉圓x5	35	25	3.4	82	海鮮鍋燒意麵	35	28	2.8	72
318	紐奧良烤翅x3 (翅小腿)	29	30	2.8	80	BBQ豬排 (香里豬排)	29	23	2.8	58					照燒豬排堡	34	24	3.4	73	青醬燻雞貝殼麵	34	23	2.8	72	
321	香烤雞腿 (雞腿)	35	23	2.8	72	蘿蔔滷肉 (腿肉丁)	33	27	2.8	80	香酥蝦排 (蝦排)	33	23	2.8	58	台南韭香肉燥意麵	33	23	3.4	73	韓式部隊鍋 (菜煮麵)	35	24	2.8	73
322	安東嫩雞 (骨腿丁+清肉丁)	35	37	3.4	83	蔥爆肉片 (肉片)	37	34	3.4	82	酥炸旗魚排 (旗魚排)	34	23	2.8	73	日式綜合壽司x10	34	33	3.4	83	客家湯飯條	35	33	3.4	82
323	BBQ翅x3 (翅小腿)	29	25	2.8	73	香酥豬排 (豬排)	27	27	2.8	83	宮保魚丁 (鯊魚丁)	33	23	2.8	57	香酥豬排堡	37	27	3.4	83	紅燒牛肉麵	35	23	2.8	72
324	五味醬雞排 (雞腿排)	35	25	2.8	73	薑燒肉片 (豬肉片)	35	23	2.8	80	雙油白蝦 (白蝦x3)	34	23	2.8	73	起司年糕	34	27	3.4	83	鮮肉雲吞x5麵	34	23	2.8	72
325		35	33	3.2	86	沙茶豬柳 (豬柳)	35	33	3.2	83	茄汁魚丁 (鯊魚丁)	33	23	2.8	57	廣式炒河粉	33	33	3.4	83	南洋叻沙海鮮麵	33	33	3.4	82
326	照燒雞腿 (雞腿)	33	25	2.8	70	京醬肉柳 (豬柳)	33	27	2.8	80	五香鱈魚 (鱈魚)	34	23	2.8	73	酥炸魚排堡	35	25	3.4	73	黃金蛋味噌拉麵	33	23	2.8	72
329	脆皮翅小腿x3 (翅小腿x3)	29	31	3.2	86	古早味滷豬排 (香里豬排)	27	23	2.8	62	匈牙利烤魚 (鱈魚片)	34	23	2.8	73	咖哩蛋皮蓋飯	33	25	3.4	83	什錦肉絲湯菜首目	35	23	2.8	72
330	麻油滷大雞腿 (L型雞腿)	34	25	2.8	74	家常紅燒肉 (腿肉丁)	37	27	2.8	83	酥炸花枝排 (花枝排)	33	23	2.8	57	韓式泡菜拌飯	37	27	3.4	73	麻油雞湯麵線	35	23	2.8	72
331	宮保雞丁 (骨腿丁+清肉丁)	35	35	3.4	77	和風燒肉 (肉片)	33	33	3.4	80	椒鹽虱目魚柳 (虱目魚柳)	34	23	2.8	73	魚爆蘿蔔糕	34	27	3.4	73	玉米湯飯x12	34	33	3.4	82

\*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造\*

▲豬肉、牛肉原產地：台灣▲

# 標價組成及成本分析

幼兒園早午點心 成本分析：以每人每餐40元分析			
類別	評估說明	金額	百分比
食材成本	主食：	25.5	64%
	粥/麵/西點主食		
	飲品		
	調味料		
人力成本	固定員工、計時工	11.8	30%
水電瓦斯	水電瓦斯	1.2	3%
其他雜支	服裝清潔用品	3.1	8%
	燃料費/運費		
	維修費用及消耗品		
	勞健退保險/保養/清運		
場地設備維護費	場地設備維護費	4	10%
稅金	營業稅	2	5%
保險費支出	產品責任險及產物保險	公司吸收	
利潤	-19%	-7.6	-19%
合計		40	100%

幼兒園盒餐 成本分析：以每人每餐67元分析				
類別	評估說明	金額	小計	百分比
食材成本	主食：米(麵)	5.5	52.1	78%
	主菜	13.7		
	副菜A	4.8		
	副菜B	5.2		
	副菜C	10.4		
	副菜(有機蔬菜)	2.5		
	湯品	2.9		
	水果	5.2		
	調味料	2.0		
人力成本	固定員工、計時工	11.8	11.8	18%
水電瓦斯	水電瓦斯	1.2	1.2	2%
其他雜支	服裝清潔用品	3.1	3.1	5%
	燃料費/運費			
	維修費用及消耗品			
	勞健退保險/保養/清運			
場地設備維護費	場地設備維護費	6.7	6.7	10%
稅金	營業稅	3.4	3.35	5%
保險費支出	產品責任險及產物保險	宏遠吸收		
利潤	-17%	-11.3		-17%
合計		67		100%

廠 商：宏遠國際餐飲股份有限公司  
 負 責 人：鄭伊珊  
 統 編：25094980  
 電 話：(02)2290-0027.2290-0028  
 地 址：新北市新北產業園區五權路54號





# 標價組成及成本分析

中小學盒餐				
成本分析：以每人每餐90元分析				
類別	評估說明	金額	小計	百分比
食材成本	主食：米（麵）	6.8	62.6	69.53%
	主菜	17.1		
	副菜A	5.9		
	副菜B	6.5		
	副菜C	10.4		
	副菜（有機蔬菜）	3.2		
	湯品	3.7		
	水果	6.5		
	調味料	2.4		
人力成本	固定員工、計時工	11.8	11.8	13%
水電瓦斯	水電瓦斯	1.2	1.2	1.33%
其他雜支	服裝清潔用品	3.1	3.1	3%
	燃料費/運費			
	維修費用及消耗品			
	勞健退保險/保養/清運			
場地設備維護費	場地設備維護費	9	9	10%
稅金	營業稅	4.5	4.5	5%
保險費支出	產品責任險及產物保險	宏遠吸收		
利潤	-2%	-2.2	-2.2	-2%
合計		90	90	100%

三年級以上桶餐/中式套餐				
成本分析：以每人每餐100元分析				
類別	評估說明	金額	小計	百分比
食材成本	主食：米（麵）	8.4	64.1	64.10%
	主菜	21		
	副菜A	7.3		
	副菜B	8		
	副菜C	0		
	副菜（有機蔬菜）	3.9		
	湯品	4.5		
	水果	8		
	調味料	3		
人力成本	固定員工、計時工	11.8	11.8	12%
水電瓦斯	水電瓦斯	1.2	1.2	1.20%
其他雜支	服裝清潔用品	3.1	3.1	3%
	燃料費/運費			
	維修費用及消耗品			
	勞健退保險/保養/清運			
場地設備維護費	場地設備維護費	10	10	10%
稅金	營業稅	5	5	5%
保險費支出	產品責任險及產物保險	宏遠吸收		
利潤	5%	4.8	4.8	5%
合計		100.0	100.0	100%

廠 商：宏遠國際餐飲股份有限公司  
 負 責 人：鄭伊珊  
 統 編：25094980  
 電 話：(02)2290-0027.2290-0028  
 地 址：新北市新北產業園區五權路54號



# 廚餘及廢棄物處理計畫-廢棄物處理

廚餘回收

廢油回收

廢棄物清理

### ◆ 廚餘、廢油回收

配合政府認可之合格回收再利用廠商，每天清運廚餘與廢油，確認流向



### ◆ 廢棄物清理

有廢棄物暫存專區，特約合格廠商於每日定時清運廢棄物

### ◆ 資源回收

落實垃圾分類，交由資源回收合作廠商再利用，節能減碳環保愛地球



### ◆ 廢水處理

每日需將菜渣濾除後，再經由油水分離槽處理，作業後並將水溝及油水分離槽每日清洗保持乾淨，避免發生臭味



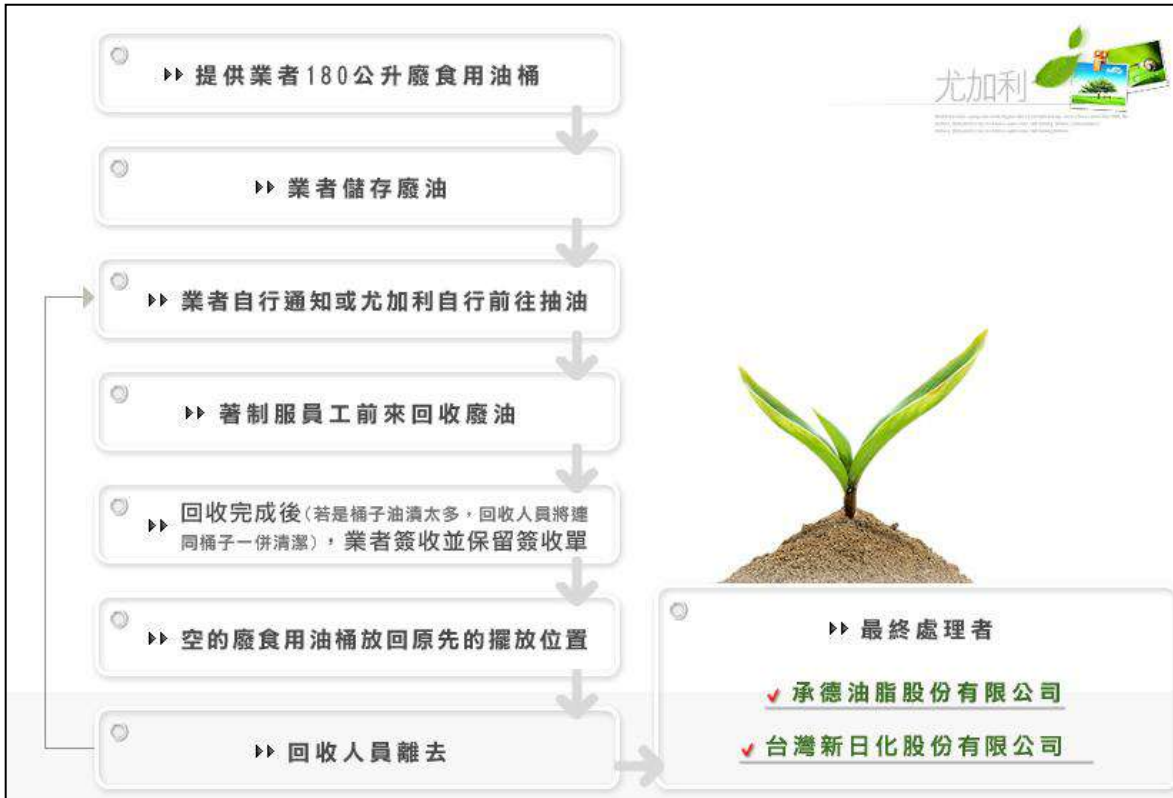
### ◆ 簽立合約管理

與特約廠商簽約，廚餘、垃圾絕不留隔夜





# 廚餘及廢棄物處理計畫



### 回收動植物廢食用油合約書

立合約書人: 宏遠國際餐飲(股)公司 (以下簡稱「甲方」)

立合約書人: 尤加利環保有限公司 (以下簡稱「乙方」)

甲方委託乙方清除動植物廢食用油,依公民營廢棄物清除處理條例及相關法規內各章方向簽訂定合約之條件如下:

第一條: 乙方向甲方回收之廢油,保證能再利之處理廠作環保生質柴油之製造,基本化學工業之用,若因乙方移作他用而衍生之民刑責任,或因而造成甲方之損失,概由乙方負責及賠償。

第二條: 甲方有義務確保在合約期限內,甲方之動植物廢食用油全數交由乙方回收,若甲方自行將動植物廢食油或其他回收商回收,而衍生之民刑責任或因而造成乙方之損失,概由甲方負責及賠償。

第三條: 甲方回收地點: 新北市五股區五權路54號 每日產生之動植物廢食用油,但不含餡料用之油渣粉、沉澱物及木質。

第四條: 乙方應依實際甲方所產生之動植物廢食用油,至現場保管單與廢棄物清除回收單申報。

廢棄物種類	廢棄物代碼	高廢物代碼	噸/日
廢食用油	R-1702	D-1705	以實際回收數計算

第五條: 回收之價格:

(1) 固定價格: 廢食用油每桶 15 公升 (容量) 新台幣 150 元整, (含稅)

(2) 浮動價格: 廢食用油每桶 15 (容量) 新台幣 150 元整, (含稅)

第六條: 本合約有效期限期間,自民國 108 年 8 月 1 日起至民國 109 年 8 月 31 日止,合約期滿,乙方如欲續約,應於合約期滿前一個月,以書面通知甲方。

第七條: 回收時間應依甲方回收需求為主,每月 1 次,實際量依現場為主。

第八條: 乙方應提供提供足額之廢食用油回收桶,供甲方收集。

第九條: 乙方除提供廢棄物清除許可證及其對表許可之回收車輛 (含附件) 回收外,對於所運進之廢棄物清除、運輸方法、工具等,應符合廢棄物清理法及主管機關之規定,如違反上項規定由乙方負責。

廢油合約書

專業廢棄物申報及管理資訊系統培訓專線: 0800-059771

報單編號: F15A389510700021 0899 未分類其他食品製造業

附有用方式: 送交其他機構再利用(含子廠) 廢棄物再利用類別: 含再利用

業者	清除者	收受者(再利用機構)							
F15A3895 宏遠國際餐飲股份有限公司五股二廠 (24號) 新北市五股區五權路五十四號	F02A4141 尤加利環保有限公司 新北市三重區堤河北路三號四六六號五樓	P46A9754 承德油脂股份有限公司 (640) 雲林縣斗六市觀音里斗六路一二二號							
事業機構名稱與內容 1070514	清除機構名稱與內容 10:00	收受者(再利用機構) 機構名稱與內容 11時 00分 (24小時)							
廢棄物清除出廠之實際清除日期 3663-VG	實際清除日期 107年 8 月 16 日	實際收受日期 107年 8 月 16 日							
廢棄物清除出廠之實際清除機具(車)號 3663-VG	實際清除機具(車)號 3663-VG	清除者至運轉廠實際清除機具(車)號 3663-VG							
是否轉運(或更換油車): <input type="checkbox"/> 是, <input checked="" type="checkbox"/> 否 轉運(或更換油車)時間: 年 月 日 時 分	廢棄物清除出廠之實際清除機具(車)號 是否過磅: <input checked="" type="checkbox"/> 是, <input type="checkbox"/> 否 廢棄物代碼	實際收受廢棄物車票(公噸) 是否過磅: <input checked="" type="checkbox"/> 是, <input type="checkbox"/> 否							
I R-1702 0.18 0.054 0.054 0.054	廢棄物重量(公噸)								
序號	製造程序	廢棄物代碼	物種	物理性質	有害特性	有害成分	清除方式	容積數量	顏色
1	餐飲服務作業程序	廢食用油	廢食用油	液狀	無有害特性	無有害成分	作及其他再利用之用途	1	褐色
	550001	R-1702	1702	L			R99		
事業 F15A3895 宏遠國際餐飲股份有限公司五股二廠	承辦人 (簽章)	清除者 F02A4141 尤加利環保有限公司 (簽章)	承辦人 (簽章)	收受者(再利用機構) P46A9754 承德油脂股份有限公司 (簽章)	承辦人 (簽章)				

廢油回收單

# 廚餘及廢棄物處理計畫

OpenData.epa  
行政院環境保護署 環境資源資料開放平臺

公民營廢棄物清除機構資料

關於資料集 資料檢視

應用程式存取網址: https://opendata.epa.gov.tw/webapi/api/rest/datastore/3550000001-001

顯示欄位設定 網頁嵌入 使用範例 JSON XML CSV

縣市別	機構種類	級別	機構名稱
新北市	清除	乙	志揚環保工程有限公司
新北市	清除	乙	騰升建材有限公司
新北市	清除	乙	永浚有限公司
新北市	清除	乙	尤加利環保有限公司

### 永浚有限公司 / 財政部營業稅籍

統一編號	25030190
營業名稱	永浚有限公司
營業地址	新北市三重區過田里重新路4段63號9樓之2
資本額	8,888,888
使用統一發票	Y
設立日期	民國 98年09月11日
行業分類	381111 一般事業廢棄物清除, 382111 一般事業廢棄物處理, 383099 其他資源回收處理, 812011 建築物清潔服務

### 一般事業廢棄物清除合約書

立契約書人：宏遠國際餐飲股份有限公司 (以下簡稱甲方)

立契約書人：永浚有限公司 (以下簡稱乙方)

第一條：甲方清除地點：新北市五股區立電路54號。每日產生之一般事業廢棄物交由乙方清除，但不含大型廢棄物、工程建築廢棄物、廢土及甲方產生之有害廢棄物。

第二條：甲方所產生之一般事業廢棄物每日約 10 公噸，若屬後方廢棄物數量增加超過百分之十時，甲乙双方得協議予調整清除量。

廢棄物種類	廢棄物代碼	公噸/月
一般垃圾	D-1501	10

第三條：甲方所產生之一般廢棄物及一般事業廢棄物應符合環境衛生管理辦法之規定不含有害、有毒之廢棄物，否則乙方不予清除。

第四條：清除及代收處理費用：每公噸新台幣 1000 元整，含稅費。

第五條：乙方於每月清理後月底將清除費或收費清單送交甲方會計課核對，甲方應於次月十五日前以現金或支票支付清除費。

第六條：本合約之有效期限自民國 106 年 08 月 01 日起至民國 107 年 07 月 31 日止，合約期滿乙方應收帳款，應於合約期滿前一個月，以書面通知甲方。

第七條：清理時間為每日上午 22:00 - 隔日清晨 4:00 以前清理時間，乙方務必在時間內完成清理作業，若甲方有特別需求清理時應支付額外增加之清除費用，乙方不得提出異議。【若甲方要求廢棄物清理時間上有出入，乙方得以與甲方協商另議清理時間。】

廢棄物合約書

第九條：乙方應與承辦人甲方簽訂清除契約，對乙方發生事故及投訴甲方要負責，應由乙自行負責處理。

第十條：乙方應於清除前 2 小時通知甲方，如遇緊急事故應隨時通知。

第十一條：乙方自行清除之廢棄物應由甲方負責處理，其應由甲方負責處理之廢棄物，應由甲方負責處理。

第十二條：乙方應於清除前 2 小時通知甲方，如遇緊急事故應隨時通知。

第十三條：乙方應於清除前 2 小時通知甲方，如遇緊急事故應隨時通知。

第十四條：如乙方之清理車輛無法進行清除作業，應由甲方派員清理。

第十五條：乙方應於清除前 2 小時通知甲方，如遇緊急事故應隨時通知。

第十六條：乙方應於清除前 2 小時通知甲方，如遇緊急事故應隨時通知。

第十七條：本合約如有未盡事宜及糾紛時，應雙方協商解決，如對本合約之任何條款，雙方如有任何異議，應於本合約簽訂之日起 30 日內，以書面通知。

第十八條：本合約一式二份，雙方簽字蓋章後，雙方各執一份為憑。

廢棄物合約書





# 廚餘及廢棄物處理計畫

行政院農業委員會 畜牧場登記管理系統

各縣市鄉鎮聯絡窗口 | 天災受損申報及補助 | 字級 小 中 大

線上申辦 | 申辦進度查詢 | 調閱文件 | 動態申報 | 相關法規

Q & A | 資料下載 | 會員專區 | 牧場查詢 | 天災牧場查詢

用網路代替馬路 線上申辦真快速!

現在位置 首頁 > 畜牧場(飼養場)查詢

畜牧場(飼養場)查詢

項次	畜牧場或飼養場證號	牧場名稱	牧場場址	負責人	飼養種類	所在位置
1	16093	同盛畜牧場	新北市土城區廷寮坑段外藤寮坑小段33-1,110地號	江成彬	肉豬(1450)	

↑ 回頁首   ← 回上一頁



廚餘合約書



畜牧場登記書



# 特殊供餐需求之配合能力

-各式活動餐會及貴賓餐服務



活動餐會菜色



日式餐盒菜色



# 特殊供餐需求之配合能力

## - 自營多元鮮食供應鏈

- ◆ 我公司鮮食廠生產的鮮食商品，產品多樣變化
- ◆ 校園食品驗證通過
- ◆ 可提供菜單多元的變化性
- ◆ 可作為緊急供餐替代方案
- ◆ 校外教學備案餐點
- ◆ 會議代餐方案

米食類

有效年月	校園食品編號	產品名稱	供應商 (製造廠商)	保存方式	販售方式	包裝型態	認證類別及編號
10801	B01-116-098	肉鬆手捲	統皓食品(股)	18°C ± 2°C	18°C ± 2°C	塑膠盒 130 公克	CAS061302
10801	B01-116-099	肉鬆三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ± 2°C	18°C ± 2°C	塑膠袋 110 公克	CAS061303
10801	B01-116-100	燕魚三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ± 2°C	18°C ± 2°C	塑膠袋 110 公克	CAS061303
10801	B01-116-101	嘉義雞肉三角飯糰	統皓食品(股)	18°C ± 2°C	18°C ± 2°C	塑膠袋 110 公克	CAS061303



### 鮮食產品



統皓 ISO22000 認證



統皓 HACCP 認證



食工所衛生安全管理系統驗證證明

宏遠子公司-統皓食品是萊爾富、全聯福利中心、OK便利商店，鮮食產品的主力供應商



# 專業人力證明

## 《團體事業群 編制專業團隊》

類別	證照	人數
品質管理	營養師(含駐校10人)	14
	乙級中餐廚師証	3
	丙級中餐廚師証	16
	食品技師	4
	衛生管理人員	2
	國家考試食品檢驗分析丙級	3
	農藥殘留快速檢驗人員	2
	HACCP食品安全管制系統受訓證書	20
勞工安全	室內配線丙級證照	1
	防火管理人員	2
	甲種職業安全衛生業務主管 安全衛生教育訓練證書	1
	丙級鍋爐操作人員(含駐校11人)	29
	急救人員	2

## 《中央廚房編制人力結構》

中央廚房編制人員							
	廚師 (駐廠)	食品 技師	衛管 人員	營養師 (駐廠)	司機	作業員	行政 管理
人數	16	4	2	4	30	50	8
合計	114人						
午餐供應數量							
一	二	三	四	五			
16200	18900	11600	16200	13500			
平均12960/最大核定生產量72,000 餐次							





# 專業人力證明 - 中央廚房營養師群

專任營養師駐廠負責菜單開立、營養成分計算、食材成本控管、供膳管理及營養教育。

## ◆ 菜單開立

依照教育部發佈之「學校午餐食物內容及營養基準」，設計出符合學生營養均衡菜單。並於學校指定時間內送交學校審查。

## ◆ 衛生管理

以HACCP及學校午餐標準作業流程規範管理廚房及對食材原物料、成品品質管控。同時負責對工作人員定期進行員工教育及工作檢討。

## ◆ 分析作業

調查午餐供應意見，可從中了解學童需求以及供應缺失，作為日後改進及教育訓練的重點。

## ◆ 營養教育

針對各學校的特性，搭配不同的營養教育活動來宣導正確的營養知識。

## ◆ 中央廚房營養師群



# 專業人力證明

## ◆ 食品技師

除高考通過外，亦均受過HACCP初階與進階課程，更能掌握實務及理論兩大層面，控管食品衛生安全及教育員工在製餐過程中如何避免或降低危害。定期法規更新與聯繫（外部溝通）、供應商評鑑管理、衛生單位定期回報與聯繫。

## ◆ HACCP小組成員

負起督導之責，分析各製程中的風險分析及危害分析，亦擔起教育員工安全衛生之觀念，確實落實於工作中。而在食安事件爆發時，作為主要開會召集人，並求證上游供應商之食材來源安全性及將食安事件問題食品做抽樣，進行委外送驗等作業，並提具聲明

書 供給消費者 讓消費者能在食安事件爆發時 不過於惶恐。



## 《衛生管理人員》

職名	宏遠國際餐飲股份有限公司五股二廠	職址	新北市五股區興隆里五權路54號
負責人	鄭伊珊	電話	02-22900198
從業員二級	50-99	工廠登記證字號	85000436
產品類別		竣工日期	110年04月20日
姓名	石靜潔	出生年月日	83年02月16日
性別	女	畢業學校	中央科技大學食品科學系
列職日期	110年02月22日	列職日期	
核備日期	110年05月06日	核備日期	
核備字號	新北食衛衛管理備第11000035號	核備字號	
已取得 HACCP A+ 認證			

職名	宏遠國際餐飲股份有限公司五股二廠	職址	新北市五股區興隆里五權路54號
負責人	鄭伊珊	電話	02-22900198
從業員二級	50-99	工廠登記證字號	85000436
產品類別		竣工日期	110年04月20日
姓名	李思婷	出生年月日	84年02月28日
性別	女	畢業學校	九龍醫事科技大學食品科學系
列職日期	110年02月17日	列職日期	
核備日期	110年05月06日	核備日期	
核備字號	新北食衛衛管理備第11000043號	核備字號	
已取得 HACCP A+ 認證			





# 專業人力證明 - 專業廚師團隊

## ◆具專業廚師團隊：

專業25年以上團膳經驗行政主廚駐廠，協助營養師團隊、廚師團隊，設計各類別菜單，配合菜餚需求及出餐時間，為您把關色、香、味是我們的責任。

# 100%持證率

姓名	溫永青	林連來
經歷	1.飯店經驗10年以上 2.團膳經驗20年以上	1.外燴經驗10年以上 2.團膳經驗15年以上
專長	1.以新鮮食材搭配提升鮮甜味。 2.專攻主菜與主副菜的入味，讓肉質更加美味可口。	熬煮技巧豐厚，拿手於湯品與副菜，提升午餐豐富性，掌握整體搭配。
證照證明	 <p>姓名 溫永青 廚師證號 U120305504 出生日期 058/10/23 性別 男 有效日期 114/12/15 補發註記</p>	 <p>姓名 林連來 廚師證號 P121473131 出生日期 048/12/06 性別 男 有效日期 112/06/10 補發註記</p>





# 廚師持證人員

**廚師證書**

姓名：張永奇  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國110年12月16日  
本證有效日期至114年12月15日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：林明信  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國108年03月27日  
本證有效日期至112年03月26日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：徐宇玄  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國108年07月29日  
本證有效日期至112年07月28日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：林連榮  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

民國108年06月11日  
本證有效日期至112年06月10日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：林聖凱  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

民國107年09月25日  
本證有效日期至111年09月24日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：黃基訓  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

民國108年11月24日  
本證有效日期至112年11月23日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：陳誌偉  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國109年11月13日  
本證有效日期至113年11月12日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：游清福  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國108年02月12日  
本證有效日期至112年02月11日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發

**廚師證書**

姓名：葉國隆  
性別：男  
廚師證號：  
出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日，九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國108年03月27日  
本證有效日期至112年03月26日止  
此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市政府餐飲業職業工會代發





# 廚師持證人員

**廚師證書**

姓名：鄧依鋼  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 107年10月14日  
本證有效日期至111年10月13日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：107-10-14

**廚師證書**

姓名：廖文瑞  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 107年10月27日  
本證有效日期至111年10月26日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：107-10-27

**廚師證書**

姓名：潘杏倫  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國 106年10月05日  
本證有效日期至112年10月04日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：106-10-05

**廚師證書**

姓名：楊錦琴  
性別：女  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 108年03月27日  
本證有效日期至112年03月26日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：108-03-27

**廚師證書**

姓名：張軒璋  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 107年03月15日  
本證有效日期至111年03月14日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：107-03-15

**廚師證書**

姓名：林滄霖  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐龍晃

中華民國 108年08月29日  
本證有效日期至112年08月28日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：108-08-29

**廚師證書**

姓名：林金良  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 107年04月06日  
本證有效日期至111年04月05日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：107-04-06

**廚師證書**

姓名：鄭文勇  
性別：男  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 108年04月22日  
本證有效日期至112年04月21日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：108-04-22

**廚師證書**

姓名：黃大妹  
性別：女  
廚師證號：[REDACTED]  
出生日期：[REDACTED]

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明 (本證書自發證日起四年內有效)  
經臺北縣政府衛生局九十年八月三十日、九〇衛食字第四八六八二號函認可發證資格

發證單位：衛生福利部食品藥物管理署  
代發單位：新北市餐飲業職業工會

理事長 唐啟東

中華民國 108年03月27日  
本證有效日期至112年03月26日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署  
授權新北市餐飲業職業工會代發

編號：10100011000000000000 列印日期：108-03-27



# 專業人力證明 - 台北市珍食美味比賽



## 宏遠廚師群獲獎 雙北市團膳業者中成績最佳!!!

北市教育局為營造學校重視健康、均衡飲食氛圍，讓學校午餐不僅營養健康，也能美味、吃出幸福，105年4月27日上午8點30分在臺北市立文山特殊教育學校舉行舉辦「臺北市公私立小學珍食美味午餐大作戰」比賽，期望從三大主題競賽中，讓師生、家長、團膳廠商透過合力設計健康菜餚，學習中華飲食文化，發揮團隊合作精神。

[臺北市府教育局採訪通知]



廚師代表 孫茂煙  
央廚學校組 特優第一名



廚師代表 高政豪  
央廚學校組 佳作



清江國小  
央廚學校組 特優第一名



西門國小  
央廚學校組 優等



桃源國小  
央廚學校組 佳作



文昌國小  
央廚學校組 佳作



劍潭國小  
央廚學校組 佳作





# HACCP持證人員



# 專業人力證明 - HACCP受訓證書

- ◆廠內各單位主管整體接受危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Points, 簡稱: HACCP) 訓練, 並定期回訓:

具食品安全管制系統訓練合格證書總表

編號	姓名	A班 (基礎班)	B班 (實務班)	認證單位
1	鄭伊珊	●	●	中華慈心
2	陳誌偉	●	●	HACCP協會
3	石淑櫻	●	●	中華慈心
4	廖紫廷	●	●	HACCP協會
5	馮燕玲	●	●	食研所
6	陳貴美	●	●	食研所
7	陳靜怡	●	●	食研所
8	石靜儒	●	●	中華慈心
9	李思婷	●	●	中華慈心
10	李冠瑩	●	●	嘉南藥理大學
11	侯詩瑩	●	●	弘光科技大學
12	王姿蘋	●		中華慈心
13	連勝勛	●	●	中華慈心
14	謝宜玲	●	●	中華慈心
15	李侑蓉	●	●	中華慈心
16	王之言	●	●	暉凱檢驗
17	楊曉君	●	●	弘光科技大學
18	汪柔綺	●	●	中華慈心
19	陳柏諺	●		中華慈心
20	林佩芝	●		HACCP協會



# 檢驗分析專業人員

## ◆專業檢驗團隊：

專業品保團隊，負責驗收、檢驗與廠內衛生管理。



## ◆農藥殘留檢驗人員：

廠內檢驗人員通過農藥試驗所培訓，並執有相關證書，廠內自設農藥殘毒檢驗站。





# 勞工安全相關證照

## 設置勞工安全與鍋爐人員

廠內具備專業證照，並每年通過勞檢所檢查。

### ◆甲種職業安全衛生業務主管 安全衛生教育訓練證書



### ◆水電維修-室內配線丙級證照



### ◆預防職業災害證書



### ◆防火管理人證書






# 鍋爐培訓人員

**設置勞工安全與鍋爐人員**


廠內人員皆具備專業證照，並每年通過勞檢所檢查。


職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100115號	班次	張數	
姓名	溫永青	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				


職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100113號	班次	張數	
姓名	陳誌偉	出生日期		5
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				


職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100114號	班次	張數	
姓名	林明信	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100110號	班次	張數	
姓名	侯志明	出生日期		8
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100111號	班次	張數	
姓名	楊政憲	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100106號	班次	張數	
姓名	尤致量	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第21210100204號	班次	張數	
姓名	林鴻仁	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	110.08.07至110.08.21	發證日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字第20210100108號	班次	張數	
姓名	王瑞隆	出生日期		
身分證統一編號				
訓練單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練日期	109.08.10至109.08.12	發證日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				





# 鍋爐培訓人員

## 設置勞工安全與鍋爐人員


廠內人員皆具備專業證照，並每年通過勞檢所檢查。

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100103號	梯次	期數	
姓名	江支盛	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100101號	梯次	期數	
姓名	林聖凱	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				


職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100104號	梯次	期數	
姓名	姜祖濬	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100102號	梯次	期數	
姓名	張軒璋	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第2120100214號	梯次	期數	
姓名	蔡皓安	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100109號	梯次	期數	
姓名	楊錦苓	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第20210100105號	梯次	期數	
姓名	游清福	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	109.08.10至109.08.12	發 證 日期	109.08.12	
109.07.27 新北勞檢字第1094786132號函認可				


職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中災防訓字 第2120100205號	梯次	期數	
姓名	潘睿綸	出生	日期	
身分證 統一編號				
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				



# 急救人員證明

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中央防訓字 第21210100215號	班次	期數	
姓名	簡鈺澄	出生	日期	
身分證 統一編號	[REDACTED]			
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中央防訓字 第21210100211號	班次	期數	
姓名	黃文興	出生	日期	
身分證 統一編號	[REDACTED]			
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中央防訓字 第21210100210號	班次	期數	
姓名	李冠達	出生	日期	
身分證 統一編號	[REDACTED]			
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

職業安全衛生教育訓練 結業證書				
證書號	中央防訓字 第21210100203號	班次	期數	
姓名	林俊昇	出生	日期	
身分證 統一編號	[REDACTED]			
訓練 單位	中華民國勞動災害防止協會附設台北職業訓練中心			
訓練 種類	小型鍋爐操作人員安全衛生教育訓練			
訓練 日期	110.08.07至110.08.21	發 證 日期	110.08.21	
110.06.04 新北勞檢字第1104728376號函認可				

## 急救人員安全衛生證書

	
	
結業證書	
華防證字第 9810010204 號	
鄭伊珊 君 (身分證字號: [REDACTED])	
中華民國 [REDACTED] 日出生，於 98 年 12 月 01 日至 98 年 12 月 05 日參加社團法人中華勞工防災協會附設職業訓練中心舉辦之急救人員安全衛生教育訓練班第 98002 期，期滿經測驗合格特發給結業證書以資證明。	
此 證	
社團法人中華勞工防災協會附設職業訓練中心	
理事長 張國清	
本訓練依據台北縣政府主管機關北勞安字第 0980984399 號函辦理	
中華民國九十八年十二月七日	

	
	
結業證書	
華防證字第 9810010210 號	
鄭秀鳳 君 (身分證字號: [REDACTED])	
中華民國 [REDACTED] 日出生，於 98 年 12 月 01 日至 98 年 12 月 05 日參加社團法人中華勞工防災協會附設職業訓練中心舉辦之急救人員安全衛生教育訓練班第 98002 期，期滿經測驗合格特發給結業證書以資證明。	
此 證	
社團法人中華勞工防災協會附設職業訓練中心	
理事長 張國清	
本訓練依據台北縣政府主管機關北勞安字第 0980984399 號函辦理	
中華民國九十八年十二月七日	





# 結語

宏遠致力於中央廚房-『學生團體膳食事業』有30年的經歷，自成立以來即兢兢業業積極的追求「食品衛生安全」，配合政府衛生與主管機關推動食品相關認證。

並於餐點上，由營養師研發及創新菜色，並依學校的建議，提供營養、健康、安全、美味兼具的營養午餐。

在原物料上，嚴格評選優良且合格的食材供應商，且建立食材來源追蹤追溯管理，並定期委託第三公正檢驗單位及自主食材把關檢驗，提供安全優質的食材，並重視每一次的客戶意見，提升服務品質，打造滿意的服務。

## 我們的優勢

