

## 附件一 期中午供會議記錄簽到

The screenshot shows a Google Meet session titled "Meet - sfp-qtua-hub". The main window displays a presentation slide with the following text:

注意使用食品廠商，正常供餐。

4. 114年10月23日宮保油蔴調味處理報告：  
114年10月23日宮保油蔴調味，學生反應會辣。經反映純鮮彭經理確認調味手法為將乾辣椒全部的辣椒粉去除後，乾辣椒爆香，起鍋前下去攪拌一下就撈起來了（保留香氣）若要調整就是乾辣椒不入菜，只留乾辣椒油後下少量。已向廠商希望未來調味不要有辣，避免學生不敢吃。

The chat window on the right shows messages from participants:

- 李芷菁 上午8:07: 李芷菁（鈞析媽媽）到
- 李金玉 上午8:07: 上一次開線上會議時，發現不少委員是用手機開會，不方便操作，所以今天簽到改請大家在訊息欄傳訊息：「家長委員OOO簽到」、「學務主任李金玉簽到」、「教師代表OOO簽到」，希望能更方便大家報到噢~(BacBac Happy)

The bottom of the screen shows the Windows taskbar with various application icons and the system clock indicating 上午8:28 on 2025/11/12.

This screenshot shows the same Google Meet session at a later time, 上午8:29. The presentation slide content remains the same as in the previous screenshot.

The chat window now shows additional messages:

- Cindy Kao 上午8:08: 高麗萱簽到
- 李金玉 上午8:08: 學務主任李金玉 簽到
- 長安衛生組 陸南宇簽到: 前請轉發在訊息上，即可將訊息置頂
- 黃芳 上午8:08: 家長委員 李美芳 簽到
- 鄭楚賢永 上午8:09: (Message partially visible)

The bottom of the screen shows the Windows taskbar with the system clock indicating 上午8:29 on 2025/11/12.

Meet - sfp-qtua-hub

meet.google.com/sfp-qtua-hub

doc

陸南宇 (你正在分享螢幕畫面)

停止分享螢幕畫面

三、後續處理措施：

改進作為：

1. 除依法規檢測，起鍋中心溫度由原 75°C 以上調整到 85°C 以上。
2. 要求烹調人員於烹調肉品時，確實攪拌均勻讓食材於鍋內受熱均勻，且燜煮時間應足夠。
3. 為避免肉品有規格及厚度落差，會要求營養師起鍋確認溫度及熟度時，應以厚度較厚或規格偏大的肉品進行抽測。
4. 每鍋抽測的肉品要從每鍋表層、中層、底層抽取，並且針對骨頭處特別檢視，並增加抽驗的件數，以上皆進行員工教育訓練。
5. 抽測後合格結果當餐在供餐四校 LINE 群組向各校報告。
6. 針對此情事本公司深感抱歉，並針對問題提出分析與矯正措施，避免再次發生；若各校因用餐師生食用後，衍生相關醫療費用由統鮮依單據金額支付。

李金玉 統鮮雙永

還有另外 11 位使用者

南宇 陸南宇

通話中的訊息

美芳 上午 8:08  
家長委員 李美芳 簽到

統鮮雙永 上午 8:09  
統鮮營養師代表 張靜雯 簽到

李京輝 上午 8:09  
統鮮駐校營養師 李京輝 簽到

李金玉 上午 8:09  
列席的蕭蓮、營養師也請麻煩簽到，感謝！

Ariel Su 上午 8:10

傳送訊息

上午 8:36 | sfp-qtua-hub

在這裡輸入文字來搜尋

上午 08:36 2025/11/12

Meet - sfp-qtua-hub

meet.google.com/sfp-qtua-hub

doc

陸南宇 (你正在分享螢幕畫面)

停止分享螢幕畫面

1. 除依法規檢測，起鍋中心溫度由原 75°C 以上調整到 85°C 以上。

2. 要求烹調人員於烹調肉品時，確實攪拌均勻讓食材於鍋內受熱均勻，且燜煮時間應足夠。

3. 為避免肉品有規格及厚度落差，會要求營養師起鍋確認溫度及熟度時，應以厚度較厚或規格偏大的肉品進行抽測。

4. 每鍋抽測的肉品要從每鍋表層、中層、底層抽取，並且針對骨頭處特別檢視，並增加抽驗的件數，以上皆進行員工教育訓練。

5. 抽測後合格結果當餐在供餐四校 LINE 群組向各校報告。

6. 針對此情事本公司深感抱歉，並針對問題提出分析與矯正措施，避免再次發生；若各校因用餐師生食用後，衍生相關醫療費用由統鮮依單據金額支付。

婉榕 長安國小蕭...

雙永 還有另外 11 位使用者

南宇 陸南宇

通話中的訊息

QRcode，所以今天簽到改請大家在訊息欄發訊息：「家長委員OOO 簽到」「學務主任李金玉 簽到」「教師代表OOO 簽到」，希望能更方便大家報到噢~

黃元志 上午 8:31  
關於9/24雞胸肉 會先由營養師面主管說明

上午 8:36  
林芊芊 委員麻煩請簽到囉！謝謝

林芊芊 上午 8:36  
家長委員林芊芊簽到

傳送訊息

上午 8:39 | sfp-qtua-hub

在這裡輸入文字來搜尋

上午 08:39 2025/11/12