


供餐缺失說明與處理紀錄表

供餐學校： 大溪國中

發生班級： 908

發生日期： 2025-02-27

供餐缺失	<p>玉米濃湯中發現疑似營養標籤異物</p> 
原因分析	<ol style="list-style-type: none">1. 原料來源過程中，可能因包裝或檢查不慎，將標籤或其他異物遺留在產品內。2. 使用的玉米或雞蛋等原料中可能含有外來異物，未經過充分檢查便進入製作過程。3. 成品在出餐後至用餐期間，可能因外部因素不慎掉入異物。
改善措施	<ol style="list-style-type: none">1. **強化原料檢驗**：在原料進貨時，建立明確且嚴格的檢驗標準，確保所有進貨原料不含異物，同時定期對供應商進行稽核，確保其符合相關規範。2. **優化製作流程**：在食品製作過程中，應加裝異物篩檢設備，加強異物篩檢，並確保所有步驟符合食品安全標準，確保製程環節無疏漏。3. **包裝與運輸管理**：經現場確認公司內部無相同標示的包裝標籤的食材。此外，在運輸過程中應避免外部污染，並提醒相關人員加強宣導學生在運送餐點至配膳前勿開蓋，以降低污染風險。4. **推動員工教育**：定期為員工提供食品安全相關的教育與培訓，提升其對異物防範的意識及責任感，確保每位員工都能遵守安全操作規範。

廠長：



津味企業有限公司