



上將食品有限公司

供餐異常致歉說明書

# 上將食品有限公司

針對本公司進駐 貴校廚房，沒有將 111 年 12 月 16 日送的湯桶收回廚房清洗，111 年 12 月 19 日廚工送餐時，因送餐人員疏失，致誤收誤送，導致有 2 位學生食用到之疏失，深感抱歉。

本公司虛心接受學校依群組午供會之違約記點罰款及停餐決議，並全力配合緊急供餐廠商之所有供餐服務，包括車輛、人力、食材訂購及食材登錄平台作業等…相關服務，務必圓滿達成停餐期間之供餐任務，以不影響所有師生用餐之權益。

本廠總經理 111 年 12 月 19 日已立即召集負責主管、駐校營養師、廚師及相關廚務人員，緊急召開檢討會議，討論此次供餐流程不符規定所產生之缺失，提出改善及避免再發防範方式，如下列：

項目分析：餐具回收人員作業流程。

缺失檢討：

因負責餐具回收人員之疏忽，未將 111 年 12 月 16 日送的湯桶收回廚房清洗，111 年 12 月 19 日廚工送餐時，誤收誤送，導致有 2 位學生食用到之疏失。

改善及防範：

1. 負責餐點配送及餐具回收人員，列入「人員缺失表」中，駐校營養師需特別針對餐點配送及餐具回收人員進行再教育訓練課程，並記錄於表單中。
2. 為避免再次發生：即日起，嚴格規定每天從學校回收的所有餐具，由專人確實清點數量並詳實記錄於表單中，需經由駐校營養師進行再一次檢視，達「雙

向確認」以避免再發之防範。

3. 駐校營養師需於 111 年 12 月 21 日至 112 年 1 月 3 日兩週期間，持續追蹤觀察餐點配送及餐具回收人員作業情形，若未依上述防範執行，則嚴格懲處或不予錄用。

公司核心思維：

公司的經營理念是愛心、用心、細心、耐心及公道心，為學童午餐盡一份心力是神聖之任務，整個製程管理均遵照 GHP 衛生標準規範確實執行，執行的每一項決策與服務都是戒慎惶恐且如履薄冰。

感謝 貴校對公司的支持，本公司未來將會以更嚴謹、更有效率之品質服務管理，為學童營養午餐把關。

