

臺北市立北安國民中學 113 學年度第一學期第一次午餐供應委員會

會議記錄

紀錄者：午祕蔣宜倫老師

壹、開會時間：113 年 9 月 26 日(星期四) 中午 12 時 30 分

貳、開會地點：忠孝樓 1 樓校史室

參、議程

一、主席致詞：感謝大家參與第一次午餐供應委員會，本次開會有幾項議程，請衛生組長進行業務說明與討論。

二、業務說明：

(一)目前供餐訂餐情況說明

113 學年度午餐供應廠商為「新北食品股份有限公司」和「士福美食股份有限公司」，採每月輪替方式供應，8/30~9 月份供應廠商為新北，10 月份供應廠商為士福，以此類推。學生訂餐人數目前共 371 人。

(二)午餐相關訊息公告處：校網與食登平台。

(三)營養午餐經費補助說明：說明營養午餐經費補助來源。

(四)記點平台說明：簡介平台。

三、提案討論：

(一)案由一、檢視士福 10 月份菜單一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)菜單(普通班/舞蹈班)：詳如附件一。

2. 決議：

(1)菜單更動：調整增加蒸蛋 1-2 次。

(2)舞蹈班菜單：委請舞蹈組長過目審核。

(3)普通班菜單：同意 17 票，不同意 0 票，全體通過。

(二)案由二、803 同學反應雞腿背面沾黏髮絲一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)803 同學反應：夾取雞腿、回到座位用餐後，發現雞腿背面沾黏一小坨捲起之髮絲，將髮絲撥到餐盒一邊，繼續食用。

(2)新北公司回覆：本廠區烹調區工作人員皆穿戴符合食品安全標準規範之衣帽，且食物都經由高溫殺菌烹調，不排除學生夾取用餐時掉落。

2. 決議：

- (1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之四、其他缺失，記點 0-3 點。
- (2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 12 票，不同意 0 票，無意見 5 票，本案不列入缺失記點。

肆、臨時動議：

- 一、增列案由三、701 同學反應甜湯中發現有小蟲子一案，提請 討論。

1. 說明：

- (1)701 同學反應：將山粉圓湯盛入自己的湯碗，食用中發現有類似果蠅、小飛蟲之完整蟲屍。
- (2)新北公司回覆：詳如附件二。

2. 決議：

- (1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之四、其他缺失，記點 0-3 點。
- (2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 11 票，不同意 0 票，無意見 6 票，本案不列入缺失記點。

二、宣導學生發現食物有異物的 SOP 處理流程。

伍、散會

 士福餐館 113年10月份菜單 北安國中  													
地址：臺北市內湖區新明路195號				服務電話：2792-8961		營養師：王麗萍（營養師4150號）							
日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	奶品	蛋類 (g)	肉類 (g)	蔬菜類 (g)	水果類 (g)	其他 (g)
1	二	香Q白飯	南洋咖喱豬	麥克雞塊*2	鮮菇白菜	高麗菜	黃瓜雞湯		6.5	2.5	2	2.5	805
			馬鈴薯 時蔬 雞肉(煮)	麥克雞塊(炸)	大白菜 蒜苗(炒)		高麗菜 雞肉						
2	三	有機白飯	和風壽喜燒	滷豆腐	蒜香花椰	有機菜	玉米蛋花湯	乳品	6.5	3.5	2	2.3	871
			雞肉 時蔬 (燉)	豆腐 時蔬(燉)	花椰菜 蒜花菜 時蔬(炒)		玉米粒 蛋 時蔬						
3	四	肉香炒飯	廣島燒雞排*1	海山醬關東煮	乾扁豆段	有機菜	綠豆QQ圓湯		6.5	2.6	3	2.4	893
			雞排 (燉)	白蘿蔔 甜不辣(煮)	豆段 時蔬(炒)		QQ圓 綠豆						
4	五	五穀飯	奶香燻雞	京醬肉絲	蝦香高麗	有機菜	蔬菜大骨湯		6.6	2.5	2	2.6	817
			雞肉 時蔬 胡椒(燉)	肉絲 時蔬(炒)	高麗菜 時蔬 蝦皮(炒)		蔬菜 大骨						
7	一	香Q白飯	泡菜肉片	岩燒雞丁	海帶三絲	高麗菜	養生冬瓜湯		6.5	2.5	2	2.5	805
			年糕 肉片(煮)	雞丁 時蔬(燉)	海帶絲 干絲 時蔬(炒)		冬瓜 時蔬						
8	二	胚芽飯	香雞堡排*1	普羅旺斯燻肉	鮮菇時瓜	高麗菜	味噌湯		6.5	2.5	2.4	2.5	815
			香雞堡排(炸)	豬肉 時蔬(燉)	時瓜 鮮菇 (炒)		海帶絲 豆腐						
9	三	有機白飯	胚芽雞排	時蔬炒蛋	韭香銀芽	有機菜	羅宋湯	乳品	6.5	3.7	2	2.5	895
			雞肉 蒜苗 時蔬(燉)	蛋 時蔬 (炒)	韭菜 豆苗菜 (炒)		馬鈴薯 番茄 時蔬						
10	四	感恩日快樂！(*~▽~*)											
11	五	什錦烏龍麵	橙汁肉	腐皮魷魚捲*1	白菜滷	有機菜	筍片排骨湯		6.5	2.7	2	2.5	820
			雞肉 蔬菜 (燉)	腐皮魷魚捲(炸)	大白菜 蔬菜(滷)		筍片 排骨						
14	一	香Q白飯	洋蔥雞翅*1	蒜泥白肉	薑燒海根	高麗菜	田園蔬菜湯		6.5	2.5	2	3	828
			洋蔥雞翅(炸)	雞肉 時蔬(煮)	海帶根 薑 (炒)		蔬菜 豆腐						
15	二	地瓜飯	塔香沙嗲雞	時蔬炒蛋	木耳干絲	高麗菜	白玉雞湯		6.5	2.6	2	2.5	813
			雞肉 時蔬 九層塔(燉)	時蔬 蛋(炒)	木耳 干絲(炒)		雞肉 雞肉						
16	三	有機白飯	宮保雞丁	肉香油豆腐	白綠雙花	有機菜	玉米濃湯	乳品	6.5	3.4	2	2.5	873
			雞丁 時蔬(燉)	油豆腐 時蔬 雞肉(滷)	青花菜 花椰菜 時蔬(炒)		玉米粒 蛋 時蔬						
17	四	黑椒雞蒜鐵板麵	唐揚雞	甜甜豆沙包*1	彩蔬鮮瓜	有機菜	黑糖珍珠圓		6.5	2.5	2.3	2.5	813
			雞肉 時蔬 (燉)	豆沙包(蒸)	時蔬 時瓜(炒)		珍珠圓						
18	五	芝麻飯	佛蒙特咖喱豬	椒香魷魚丸*2	鮮菇高麗	有機菜	肉絲芥菜湯		6.7	2.6	2.4	3	899
			雞肉 馬鈴薯 蔬菜(煮)	魷魚丸 (炸)	高麗菜 蔬菜 蒜苗 (炒)		肉絲 蒜苗 芥菜						
21	一	香Q白飯	日式親子丼	士福滷味	芝麻豆段	高麗菜	薑絲蛋花湯		6.7	2.5	2	2.5	819
			雞肉 蔬菜 蛋(煮)	白蘿蔔 雞肉 米肉桂(滷)	豆段 豆段(炒)		薑絲 蛋花 海帶絲						
22	二	糙米飯	鳳香咕咾肉	玉米炒蛋	時蔬冬粉	高麗菜	酸辣湯		6.5	2.7	2.6	2.5	895
			雞肉 蔬菜 鳳梨(燉)	蛋 玉米粒(炒)	冬粉 蔬菜(炒)		豆腐 麵粉 木耳 時蔬						
23	三	小米有機飯	★脆皮雞米花	義式獅子頭*1	麻香豆芽	有機菜	時瓜大骨湯	乳品	6.6	3.6	2	2.6	899
			雞肉 馬鈴薯(炸)	獅子頭 時蔬(燉)	黃豆芽 時蔬(炒)		時瓜 大骨						
24	四	義大利麵	★香炸雞排*1	番茄西西里肉醬	彩蔬花椰	有機菜	紅豆麥片湯		6.5	3	2	2.5	803
			雞排(炸)	雞胸肉 蔬菜(煮)	花椰菜 蒜花菜 時蔬(炒)		紅豆 麥片						
25	五	香Q白飯	辣子雞丁	客家小炒	鮮菇炒筍	有機菜	大醬蔬菜湯	TAD 豆漿	6.5	2.5	2	3	828
			雞丁 時蔬(燉)	豆干 肉絲 蔬菜 (炒)	筍 蒜苗 時蔬(炒)		蔬菜 海帶絲						
28	一	肉絲炒飯	◆白菜魚丁	三杯燒雞	蒜香高麗	高麗菜	番茄豆腐湯		6.5	2.6	2	2.5	813
			魚丁 白菜(燉)	雞肉 時蔬 米肉桂(燉)	高麗菜 時蔬(炒)		番茄 豆腐						
29	二	香Q白飯	照燒豬排*1	腐皮雞肉煲	木須冬瓜	高麗菜	巧達濃湯		6.5	3.6	2	3	910
			豬排(燉)	腐皮 雞肉 蔬菜(燉)	冬瓜 木耳(炒)		馬鈴薯 蛋 時蔬						
30	三	麥片有機飯	BBQ翅小腿*2	下飯瓜仔肉	金菇花椰	有機菜	鮮蔬排骨湯	乳品	6.5	3.8	2.5	2.5	915
			翅小腿 (炸)	豆干丁 碎瓜 雞胸肉(燉)	金針菇 豆苗菜 時蔬(炒)		時蔬 排骨						
31	四	胚芽飯	醬爆豬柳	紅醬雞茸	時蔬季豆	有機菜	摩摩喳喳		6.5	2.7	2	2.5	820
			豬柳 時蔬 (燉)	雞肉 時蔬(燉)	豆段 時蔬(炒)		西瓜米 海帶						
★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★													
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適者過敏體質者食用★													
★本公司均使用國產豬肉★													
◆表示3歲認證水產品 ◆表示炸物													
主副食類別(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)		主副食類別在竹筴(元/份)	
豆類	魚肉	雞肉	雞肉	生鮮食材	調味品	調味品	調味品	調味品	調味品	調味品	調味品	調味品	調味品
及豆制品	及海鮮												
0元	1元	4元	12元	21元	1元	1元	1元	1元	1元	1元	1元	1元	1元

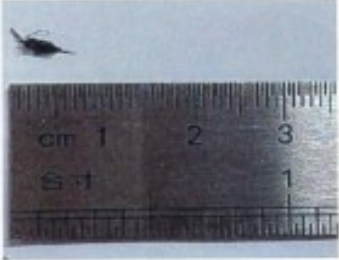
更動後之普通班菜單：

 福士福餐盒 113年10月份菜單 北安國中  											
地址：臺北市內湖區新明路195號				服務電話：2792-8561				營養師：江麗萍（營養師4150號）			
日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)
1	二	香Q白飯	南洋咖喱豬	麥克雞塊*2	鮮菇白菜	高麗菜	黃瓜雞湯		6.5	2.5	2
2	三	有機白飯	和風壽喜燒	滷豆腐	蒜香花椰	有機菜	玉米蛋花湯	乳品	6.5	3.5	2
3	四	肉香炒飯	廣島燒雞排*1	海山醬關東煮	乾扁豆段	有機菜	綠豆QQ圓湯		6.5	2.6	3
4	五	五穀飯	奶香燻雞	京醬肉絲	蝦香高麗	有機菜	蔬菜大骨湯		6.6	2.5	2
7	一	香Q白飯	泡菜肉片	岩燒雞丁	海帶三絲	高麗菜	養生冬瓜湯		6.5	2.5	2
8	二	胚芽飯	香雞堡排*1	普羅旺斯燻肉	鮮菇時瓜	高麗菜	味噌湯		6.5	2.5	2.4
9	三	有機白飯	胚芽燒雞	時蔬炒蛋	韭香銀芽	有機菜	羅宋湯	乳品	6.5	3.7	2
10	四	感恩日快樂！(*^▽^*)									
11	五	什錦烏龍麵	橙汁肉	腐皮魷魚捲*1	白菜滷	有機菜	筍片排骨湯		6.5	2.7	2
14	一	香Q白飯	洋釀雞翅*1	蒜泥白肉	薑燒海根	高麗菜	田園蔬菜湯		6.5	2.5	2
15	二	地瓜飯	塔香沙嗲牛肉	日式蒸蛋	木耳干絲	高麗菜	白玉雞湯		6.5	2.6	2
16	三	有機白飯	宮保雞丁	肉香油豆腐	白綠雙花	有機菜	玉米濃湯	乳品	6.5	3.4	2
17	四	黑椒蘑菇鐵板雞	唐揚雞	甜甜豆沙包*1	彩蔬鮮瓜	有機菜	黑糖珍珠圓		6.5	2.5	2.3
18	五	芝麻飯	佛蒙特咖喱豬	椒香魷魚丸*2	鮮菇高麗	有機菜	肉絲芥菜湯		6.7	2.6	2.4
21	一	香Q白飯	日式親子丼	士福滷味	芝麻豆段	高麗菜	薑絲蛋花湯		6.7	2.5	2
22	二	糙米飯	鳳香咕咾肉	玉米炒蛋	時蔬冬粉	高麗菜	酸辣湯		6.5	2.7	2.6
23	三	小米有機飯	★脆皮雞米花	義式獅子頭*1	麻香豆芽	有機菜	時瓜大骨湯	乳品	6.6	3.6	2
24	四	義大利麵	★香炸雞排*1	番茄西西里肉醬	彩蔬花椰	有機菜	紅豆麥片湯		6.5	3	2
25	五	香Q白飯	洋蔥燒肉	客家小炒	鮮菇炒筍	有機菜	大醬蔬菜湯	TAP豆漿	6.5	2.5	2
28	一	肉絲炒飯	◆白菜魚丁	三杯燒雞	蒜香高麗	高麗菜	番茄豆腐湯		6.5	2.6	2
29	二	香Q白飯	照燒豬排*1	腐皮雞肉煲	木須冬瓜	高麗菜	巧達濃湯		6.5	3.6	2
30	三	麥片有機飯	BBQ翅小腿*2	下飯瓜仔肉	金菇花椰	有機菜	鮮蔬排骨湯	乳品	6.5	3.8	2.5
31	四	胚芽飯	醬爆豬柳	紅燻雞茸	時蔬季豆	有機菜	摩摩喳喳		6.5	2.7	2
★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基因改造之玉米及豆製品★											
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合適飲者請食用★											
★本公司皆使用國產豬肉★ ◆表示3歲認證水產品 ★表示炸物											
主菜種類 (次/份)			主菜食材特性分析 (次/份)			副菜食材分析 (次/份)			其他分析 (次/份)		
豆類及豆制品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	罐頭食品	蔬菜食品	肉類食品	其他	油產品	糖類	
0次	1次	4次	12次	21次	1次	3次	5次	3次	4次		

(二)舞蹈班菜單

 士福餐館 13年10月份菜單 北安國中舞蹈班  										
地址：臺北市內湖區新明路195號			服務電話：2792-9561			營養師：江麗萍（營養師4150號）				
日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	奶品	熱量 (KJ)	蛋白質 (g)
1	二	香Q白飯	南洋咖喱豬 黑鈣薯 時蔬 雞肉(煮)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(炸)	鮮菇白菜 大白菜 蒜苗(炒)	高麗菜	蕃瓜雞湯 蕃瓜 雞肉		6.5	2.5
2	三	有機白飯	和風壽喜燒 雞肉 時蔬(燉)	滷豆腐 豆腐 時蔬(燉)	蒜香花椰 花椰菜 蒜花菜 時蔬(炒)	有機菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬	乳品	6.5	3.5
3	四	肉香炒飯	廣島燒雞排*1 雞排(炸)	海山醬關東煮 白蘿蔔 甜不辣(煮)	乾扁豆段 豆段 時蔬(炒)	有機菜	綠豆QQ圓湯 QQ圓 綠豆		6.5	2.6
4	五	五穀飯	奶香燻雞 雞肉 時蔬 奶粉(燉)	京醬肉絲 肉絲 時蔬(炒)	蝦香高麗 高麗菜 時蔬 蝦皮(炒)	有機菜	蔬菜大骨湯 蔬菜 大骨		6.6	2.5
7	一	香Q白飯	泡菜肉片 牛腱 肉片(煮)	岩燒雞丁 雞丁 時蔬(燉)	海帶三絲 海帶絲 干絲 時蔬(炒)	高麗菜	養生冬瓜湯 冬瓜 時蔬		6.5	2.5
8	二	胚芽飯	香雞堡排*1 香雞堡排(炸)	普羅旺斯燻肉 雞肉 時蔬(燉)	鮮菇時瓜 時瓜 鮮菇(炒)	高麗菜	味噌湯 海帶絲 豆腐		6.5	2.5
9	三	有機白飯	蜜汁燒豬排*1 豬排(炸)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬(炒)	韭香銀芽 韭菜 豆苗(炒)	有機菜	羅宋湯 黑鈣薯 番茄 時蔬	乳品	6.5	3.7
因應日供樂！(*▽*)										
11	五	什錦烏龍麵	橙汁肉 雞肉 蔬菜(燉)	腐皮魷魚捲*1 腐皮魷魚捲(炸)	白菜滷 大白菜 蔬菜(燉)	有機菜	筍片排骨湯 筍片 排骨		6.5	2.7
14	一	香Q白飯	洋釀雞翅*1 三鮮雞翅(炸)	蒜泥白肉 雞肉 時蔬(煮)	薑燒海根 海帶絲 薑(炒)	高麗菜	田園蔬菜湯 蔬菜 豆腐		6.5	2.5
15	二	地瓜飯	塔香沙嗲燒肉 豬肉 時蔬 九層塔(燉)	時蔬炒蛋 時蔬 蛋(炒)	木耳干絲 木耳 干絲(炒)	高麗菜	白玉雞湯 雞骨 雞肉		6.5	2.6
16	三	有機白飯	宮保雞丁 雞丁 時蔬(燉)	肉香油豆腐 油豆腐 時蔬 雞肉(燉)	白鮮雙花 白花菜 花椰菜 時蔬(炒)	有機菜	玉米濃湯 玉米粒 蛋 時蔬	乳品	6.5	3.4
17	四	蜜椒蘑菇鐵板麵	唐揚雞 雞肉 時蔬(燉)	甜甜豆沙包*1 豆沙包(蒸)	彩蔬鮮瓜 時蔬 時瓜(炒)	有機菜	黑糖珍珠圓 珍珠圓		6.5	2.5
18	五	芝麻飯	佛蒙特咖喱豬 豬肉 黑鈣薯 蔬菜(煮)	椒香魷魚丸*2 魷魚丸(炸)	鮮菇高麗 高麗菜 蒜苗 時蔬(炒)	有機菜	肉絲芥菜湯 肉絲 蒜苗		6.7	2.6
21	一	香Q白飯	日式親子丼 雞肉 蔬菜 蛋(煮)	士福滷味 白蘿蔔 雞肉 米西糕(燉)	芝麻豆段 芝麻 豆段(炒)	高麗菜	薑絲蛋花湯 薑絲 蛋花 海帶絲		6.7	2.5
22	二	糙米飯	鳳香咕咾肉 豬肉 蔬菜 鳳梨(燉)	玉米炒蛋 蛋 玉米粒(炒)	時蔬冬粉 冬粉 蔬菜(炒)	高麗菜	酸辣湯 豆腐 蟹粉 木耳 時蔬		6.5	2.7
23	三	小米有機飯	日式雞丁 雞肉 時蔬(燉)	義式獅子頭*1 獅子頭 時蔬(燉)	麻香豆芽 黃豆芽 時蔬(炒)	有機菜	時瓜大骨湯 雞骨 大骨	乳品	6.6	3.6
24	四	義大利麵	BQ雞排*1 雞排(炸)	番茄 西西里肉醬 雞腿肉 蔬菜(煮)	彩蔬花椰 花椰菜 蒜花菜 時蔬(炒)	有機菜	紅豆麥片湯 紅豆 麥片		6.5	2.5
25	五	香Q白飯	辣子雞丁 雞丁 時蔬(燉)	客家小炒 豆干 肉絲 蔬菜(炒)	鮮菇炒筍 筍 鮮菇 時蔬(炒)	有機菜	大醬蔬菜湯 蔬菜 海帶絲	TAD豆漿	6.5	2.5
28	一	肉絲炒飯	◆白菜魚丁 魚丁 白菜(燉)	三杯燒雞 雞肉 時蔬 米西糕(燉)	蒜香高麗 高麗菜 時蔬(炒)	高麗菜	番茄豆腐湯 番茄 豆腐		6.5	2.6
29	二	香Q白飯	照燒豬排*1 豬排(燉)	腐皮雞肉煲 雞肉 雞肉 蔬菜(燉)	木須冬瓜 冬瓜 木耳(炒)	高麗菜	巧達濃湯 黑鈣薯 蛋 時蔬		6.5	3.6
30	三	麥片有機飯	BQ翅小腿*2 翅小腿(炸)	下飯瓜仔肉 豆干丁 時瓜 雞腿肉(燉)	金菇花椰 金針菇 花椰菜 時蔬(炒)	有機菜	鮮蔬排骨湯 時蔬 排骨	乳品	6.5	3.8
31	四	胚芽飯	鹽焗豬柳 豬肉 時蔬(燉)	紅醬雞茸 雞肉 時蔬(燉)	時蔬季豆 豆段 時蔬(炒)	有機菜	摩摩喳喳 西瓜米 雞蛋		6.5	2.7
★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基因改造之玉米及豆製品★										
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適者過敏體質食用★										
★本公司皆使用國產豬肉★										
◆表示3應認證水產品 ★表示炸物										
主菜種類(克/份)		主菜食材分析(克/份)				副菜分析(克/份)				其他分析(克/份)
豆類 及其製品	雞肉 及海鮮	豬肉	雞肉	雞肉	生鮮食材	罐頭 食品	加工食品		油炸食品	其他
0克	1克	4克	12克	21克	1克	1克	雞肉	其他	1克	4克

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：113 年 09 月 23 日	學校：北安國中	班級：7 年 1 班
事件：湯碗內有飛蟲		
原因分析： 當日供應 貴校湯品「清甜山粉圓」，食材為「山粉圓」，供應商為「巨富工業有限公司」。 據 貴校反應學生盛裝湯品至碗後，用餐時發現湯碗內有隻小飛蟲。 經本公司品保部觀察飛蟲並查找相關資料判斷其可能為「雙翅目蠅科」，特徵為體色黑色，體長約 1~4 毫米，常出現於低海拔區域，本公司品保部以顯微鏡放大查看發現該異物頭、腹、足部及兩側翅膀皆完整保留，由於本公司餐點皆經二重釜蒸氣迴旋鍋高溫燉煮，若烹調時進入將難以保持完整，且本公司設有防蟲簾、防蟲燈、捕蚊燈等，並定期執行病媒蚊防治，故廠內出現蚊蟲機會甚小，且異物發現距離開蓋已有一段時間，故判斷該情形可能為「開蓋後不慎落入」所致，造成 貴校師生用餐困擾，本公司深感抱歉。  網路照片  異物照片		
改善方法： 1. 要求供應商加強原物料品質，減少異物摻雜之可能性。 2. 廠內同步加強病媒蚊防治作業並落實異物挑揀剷除及清潔頻率。 3. 建議未打餐時可暫時將餐蓋闔上，以減少異物不慎落入之機率。		
品保部： 	主管： 	總經理： 