

聲 明 書

一、 事件說明：

114 年 9 月 23 日供應雙永群組—長安國小、信義國小、懷生國小主菜「香滷腿排」，生鮮冷藏 CAS 雞腿排經驗收合格，於 08:30 進行滷汁調料；下鍋大火滾煮 10 分鐘後再用小火滷煮 13 分鐘於 08:56 起鍋。

廚師與營養師依據「肉類加工食品業別 HACCP 食品安全管制系統第一節、一、(十三) 熟煮 (Fully Cooked)：係指畜禽加工肉品經加熱煮熟者；畜肉必須煮熟至中心溫度 72°C (160°F) 以上，禽肉則必須煮熟至中心溫度 74°C (165°F) 以上」，訂定起鍋測量中心溫度需達 75°C 以上，當日測量起鍋溫度均達 75°C 以上，並剝開雞排抽檢關節骨髓交接處確認無血色殘留，並依例行回報訊息及照片至供餐四校 LINE 群組。

12:18 時經懷生國小林主任及 12:24 經長安國小陸組長通知用餐班級發現—腿排內部關節處發紅。區管張營養師及駐校專任李營養師立即聯絡各校，經信義國小巫主任及雙永國小許營養師調查，信義國小及雙永國小無此情形。

經長安國小陸組長轉回該塊腿排，並由收回之各校廚餘翻找後全數進行確認。發現懷生國小有數塊腿排於關節骨髓交接處有肉色發紅情形。

二、 原因分析：

取回的雞腿排觀察，其靠近骨頭部分的肉偏紅，研判可能是以下原因所致

1. 因今日所使用的雞腿排厚度大小有落差，烹調人員於加熱滷製雞腿排時，可能未均勻攪拌或燜煮的時間不足，造成雞腿排於鍋內滷製時受熱不均，而營養師於現場起鍋前抽測雞腿排溫度及熟度時，未抽測到厚度較厚及規格偏大的雞腿排，導致此狀況發生。
2. 另有可能是雞肉中的肌紅蛋白（儲存氧氣的蛋白質）在加熱後應變成灰白色，但在某些情況下與氣體（如一氧化碳、氮氧化物）結合，會形成熱穩定的紅色色素，讓肉看起來還是紅粉色，或是年輕雞的骨頭尚未完全鈣化，骨

髓中的色素可能滲入肉中，亦有可能使靠近骨頭的雞肉看起來有紅色的現象。

三、後續處理措施：

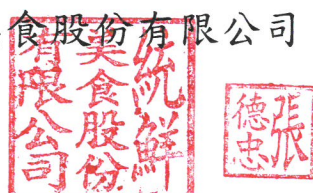
改進作為：

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。

此致 雙永國小午餐群組各校

廠商名稱：統鮮美食股份有限公司

負責人：張德忠



中 華 民 國 一 一 四 年 九 月 二 十 四 日 星 期 三