



親愛的家長：

## 確保復課後的食物安全 II

為確保全面復課後午膳食物之安全，公司早於 2 月已向校方報告有關預防及控制措施，在嚴格的監督和執行下，本公司的採購、生產運作、廠房環境、溫度控制和餐盒品質等各方面，都符合食環署及 ISO22000 及 HACCP 國際食物安全管理系統的要求。

在 2 月至 4 月份期間相關措施的成效理想，並提交了以下報告供校方存檔和參考。

1. **食環署巡查廠房報告**：包括最近一次及 2 月 22 日之突擊檢查，巡查結果反映廠房環境、生產運作及食物都衛生妥當，未有被扣分。
2. **飯盒溫度測試報告**：測試到校的飯盒溫度，結果全部符合攝氏 60 度以上。
3. **飯盒細菌化驗報告**：測試由準備食材到餐盒成品的細菌含量(包括常見會引致食物中毒的多種細菌)，結果全部符合安全標準。
4. **蟲害預防及控制之工作報告**：測試日常廠房環境清潔的衛生和有效預防蟲害問題。

除此之外，為加強及提升食物安全標準，公司亦於 4 月進行多項措施，包括進行「產品模擬回收」以測試危急應變措施；派員參加由食環署舉辦之「食物安全重點控制」業界培訓，以提升員工專業的食安知識；為持續優化服務，更推出「**點餐易 Smenu**」流動應用程式 APP，期望讓家長享受更方便、更快捷之訂餐體驗。

帆船成立 40 多年，能夠不斷持續進步，全有賴客戶和家長的信任和支持，您們寶貴的意見和認同都是一股力量，推動我們不斷向前啟航。因此，如家長能抽空完成以下午膳服務問卷調查，實在不勝感激。

經歷了三年的疫情，社會各行業和學校午膳供應商都從衝擊中恢復過來，遂步回歸正軌。帆船亦會以一貫嚴謹務實的態度，時刻恪守本份，繼續為學生提供健康、環保及優質的午膳服務。

如對上述事宜有任何查詢，歡迎隨時聯絡我們 2470 9015。

祝 身體健康，生活愉快



請掃描此二維碼

並於 5 月 1 日前提交問卷

帆船美膳制作有限公司 啟  
黃浩賢 業務總經理  
二零二三年四月二十日

