

臺南市中小學

辦理學校午餐計畫工作手冊

臺南市政府教育局 編印

中華民國一百年八月

工作手冊目錄

第壹篇 學校午餐實施概況	3
一、我國學校午餐發展簡史	3
二、臺南市中小學學校午餐實施概況	6
第貳篇 學校午餐計畫工作的一般性規定	7
一、學校午餐工作之組織（學校午餐工作推行委員會之組織系統）	7
二、參加午餐原則	8
三、供應午餐之方式	8
四、學校午餐費徵收標準	8
五、學校午餐收取之費用應專款專用於下列項目	9
六、全年度學校午餐收費支出之相關規定暨午餐費結餘上限	9
七、學校午餐費收支帳務處理	10
八、經濟弱勢學生午餐費補助之規定	10
九、學校接受外界捐贈經濟弱勢學生午餐經費規定	10
十、其他補助項目	11
十一、廚餘處理之規定	11
十二、學校舉辦全市性學校午餐工作檢討會方式	11
十三、學校午餐主要表報填載要點	12
十四、學校午餐供應中心之規定	12
十五、學校午餐執行秘書授課時數之規定	13
十六、學生午餐主、副食品採購之規定	13
十七、外訂盒餐（桶餐）學校應注意事項	13
十八、公辦民營學校實施原則暨注意事項：	13
第參篇 學校午餐工作人員相關規範	16
一、午餐執行秘書工作執掌	16
二、營養師之工作執掌	16
三、廚房工作人員聘用基準(參考)	18
四、廚房工作人員僱用、管理與福利相關規定	18

第肆篇	學校午餐飲食衛生習慣訓練	22
一、指導原則		22
二、正確的洗手方法		24
三、正確的刷牙方法		25
第伍篇	營養教育之實施	26
第陸篇	學校午餐食譜設計	30
第柒篇	廚房衛生與物料管理…	34
第捌篇	臺南市政府所屬中小學學校午餐費收支帳務處理補充說明	40
第玖篇	學校午餐廚房規劃注意要項	49
第拾篇	學校午餐安全管理	52
第拾壹篇	臺南市中小學及幼稚園校園食物中毒應變處理要點	55
第拾貳篇	行政院農委會撥售學校午餐食米作業要點	70
附錄：		
一、學校午餐主要報表附錄一至四		80
二、供應學區學校午餐協議書（供參考）		85
三、午餐各類食物驗收標準暨退貨依據（供參考）		87
四、臺南市中小學外訂盒餐（桶餐）食品衛生管理作業注意事項		92
五、臺南市政府所屬中小學午餐委外招標服務規範說明書(參考範例)		94
六、每日廠商自主管理檢核表及學校驗收表(參考範例).....		103
七、學校衛生法		104
八、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法		108
九、直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項		113
十、中央補助地方政府學校午餐經費支用要點		115
十一、校園飲品及點心販售範圍		118
十二、食品衛生管理法		120
十三、食品良好衛生規範法		132
十四、臺南市學校午餐供膳作業流程(供參考)		147
十五、教育部訪視中小學學校午餐相關表格(供參考)		148
十六、相關資訊網站		153

第壹篇 學校午餐實施概況

一、我國學校午餐發展簡史

我國學校午餐（昔稱營養午餐），起於民國四十年，迄今已長達五十六年。綜合其發展過程，約可分為五個階段：

(一)萌芽時期（民國四十年至民國四十五年）

1. 民國四十年由聯合國兒童基金會撥贈脫脂奶粉給一百五十一所國民學校，供營養不良學生飲用。其時，「營養午餐」概念已開始萌芽。
2. 民國四十三年臺灣省政府教育廳與農復會合作，在全省國民中小學中推廣營養教育，並同時推行種植果樹（木瓜、蕃石榴）、蔬菜，以及食用酵母片與脫脂牛奶。
3. 民國四十四年臺灣省教育廳與內政部衛生司、農復會（現農委會之前身）聯合舉辦全國第一次營養展覽會，以「食物與營養」為主題，在臺北市展出，歷時一個多月。

(二)實驗時期（民國四十六年至民國六十年）

1. 民國四十六年臺灣省教育廳在全省各縣市分別舉辦營養教育巡迴展覽會及全國國小教師及校長的短期講習。
2. 民國四十六年臺灣省教育廳與農復會，利用美國天主教及基督教福利會贈與之美援物質，選擇屏東縣三地、佳平、北葉、石門、桃園縣介壽等五所山地學校為營養教育示範學校，並供應學校午餐。
3. 民國五十二年供應午餐學校已擴充至一百校。
4. 民國五十三年元月，美國國際開發總署在四八〇公法農業產品方案下正式援助大量農產食品，將供應學校午餐人數增加至廿萬人，校數亦擴增至二百六十七校。
5. 民國五十八年九月美援停止，改由世界農業糧食組織之世界糧食方案援助食物，此即為「世界學童午餐計劃」方案。

6. 民國五十九年九月改為「世糧學校午餐延續計劃」，供應學校數增為四百三十一校，供應學生廿五萬人。
7. 民國六十年九月起，國民中學開始辦理學校午餐。

(三)自立時期（民國六十一年至民國七十年）

1. 民國六十一年我國退出聯合國後，世糧方案援助之午餐物質於民國六十一年底提前結束。政府基於莊敬自強，自立更生的精神，自民國六十二年二月訂定「學校午餐自立計劃」，自籌經費接辦學校午餐。
2. 民國六十六年，在美國小麥協會協助下，設立「麵包供應中心」，其後擴充製造供應饅頭、麵條、花捲等而改為「麵食供應中心」，每日供應鄰近午餐學校。至民國七十三年共設馬公、善化、大成、玉井、社口、鎮東、中洲、忠貞、載熙、大竹、東信、嘉興等十二所。
3. 民國六十六年，行政院核定「發展與改進國民教育五年計劃」，列有增建、改建午餐廚房。
4. 民國七十年為止，辦理學校午餐之國中有七十二校，國小有四百三十六校，共五百零八校參加午餐供應工作，學生共計廿八萬九千七百餘人。

(四)發展時期（民國七十一年至民國七十九年）

1. 民國七十一年行政院核定「發展改進國民教育六年計劃」以繼續五年計劃之基礎，充實「硬體」設備，注重「軟體」發展，並兼顧經濟效益與實際需求統籌規劃，以期平衡發展，擴大辦理國民中小學學校午餐。
2. 民國七十一年四月，臺灣省立嘉義家事職業學校獲准辦理學校午餐，學校午餐工作乃擴及高級中等學校。
3. 民國七十二年政府因應民間經營盒餐（便當）業者大量成立，一般城鎮地區中小學生購買盒餐作為午餐者日益增多，原則決定除山地、離島及農村偏遠地區學校外，一般城鎮地區學校將不再增設午餐廚房。
4. 民國七十六年高雄市聘營養師擔任學校午餐幹事工作。
5. 民國七十六年臺北市教育局自民國六十六年停辦午餐後，指定大佳、木柵、博嘉、公館、中興、東新、景興等七所國小試辦學校午餐。
6. 民國七十七年四月高雄市成立學校午餐研究發展小組，分為行政組、建

築設備組、午餐教育組、午餐食譜組，以研究改進、草擬協調學校午餐工作，績效良好。

7. 民國七十七年臺灣省政府補助偏遠地區廚工薪津。
8. 民國七十九年五月教育部會同農委會、衛生署委請高雄市政府假該市信義國小首度辦理全臺灣區學校午餐觀摩會。

(五)充實時期（民國八十年開始）

1. 民國八十年，教育部為順應社會需要，配合國家建設六年計劃，特別推出「學校午餐五年計劃」，以提高午餐普及率，提昇並維護午餐品質。
2. 民國八十五年高雄市國小開辦學校午餐已達百分之百，國中部份開辦十一校。
3. 民國八十五年起，臺北市基於地狹人稠的特殊環境，並非每所學校均能設置午餐廚房，因此除學校自立午餐外，並鼓勵各校以公辦民營、一校供應數校或委託優良廠商供應方式辦理學校午餐。
4. 民國八十五年九月臺灣地區（含臺北市、高雄市及金馬地區），共計有一千七百六十九所國民中、小學辦理學校午餐，供應學生約七十九萬人。
5. 民國八十六年，教育部推出「學校午餐後續五年計劃」，除了繼續推動自立午餐之開辦外，一方面選定縣市，擇校以午餐供應中心（公辦公營）方式供應午餐，使學校午餐供應更多元、更彈性、更符合各校的需求。另一方面並輔導縣市午餐學校設置營養師，以健全學校午餐之發展。
6. 民國八十六年五月起，臺南市聘用營養師擔任學校午餐工作。
7. 民國八十七年十月，臺灣地區供應學校午餐的國民中小學共計二千三百八十一所，受益學生約一百五十一萬人。

(六)茁壯時期

依照目前我國學校午餐發展的狀況，隨著制度的落實，組織的健全，人員的充實，設備的更新，不久的將來，學校午餐將逐漸邁入茁壯時期。這項充滿意義的工作—學校午餐，將會造福更多國家民族的幼苗。

二、臺南市中小學學校午餐實施概況

100 學年度本市所屬各級學校午餐開辦情形：

目前本市所屬中小學共 272 及 9 所國小分校辦理午餐供應，其中公辦公營 222 校(含 7 分校)、公辦民營 2 校、他校廚房供應 36 校(含 2 分校)、外訂桶餐團膳 21 校，供餐人數總計約 17 萬人左右。

學 制	自設廚房		他校廚房供應	外訂桶餐團膳
	公辦公營	公辦民營		
國中	38	2	6	17
國小	184	0	30	4
其他學制	0	0	0	0
合計	222(含 7 分校)	2	36(含 2 分校)	21

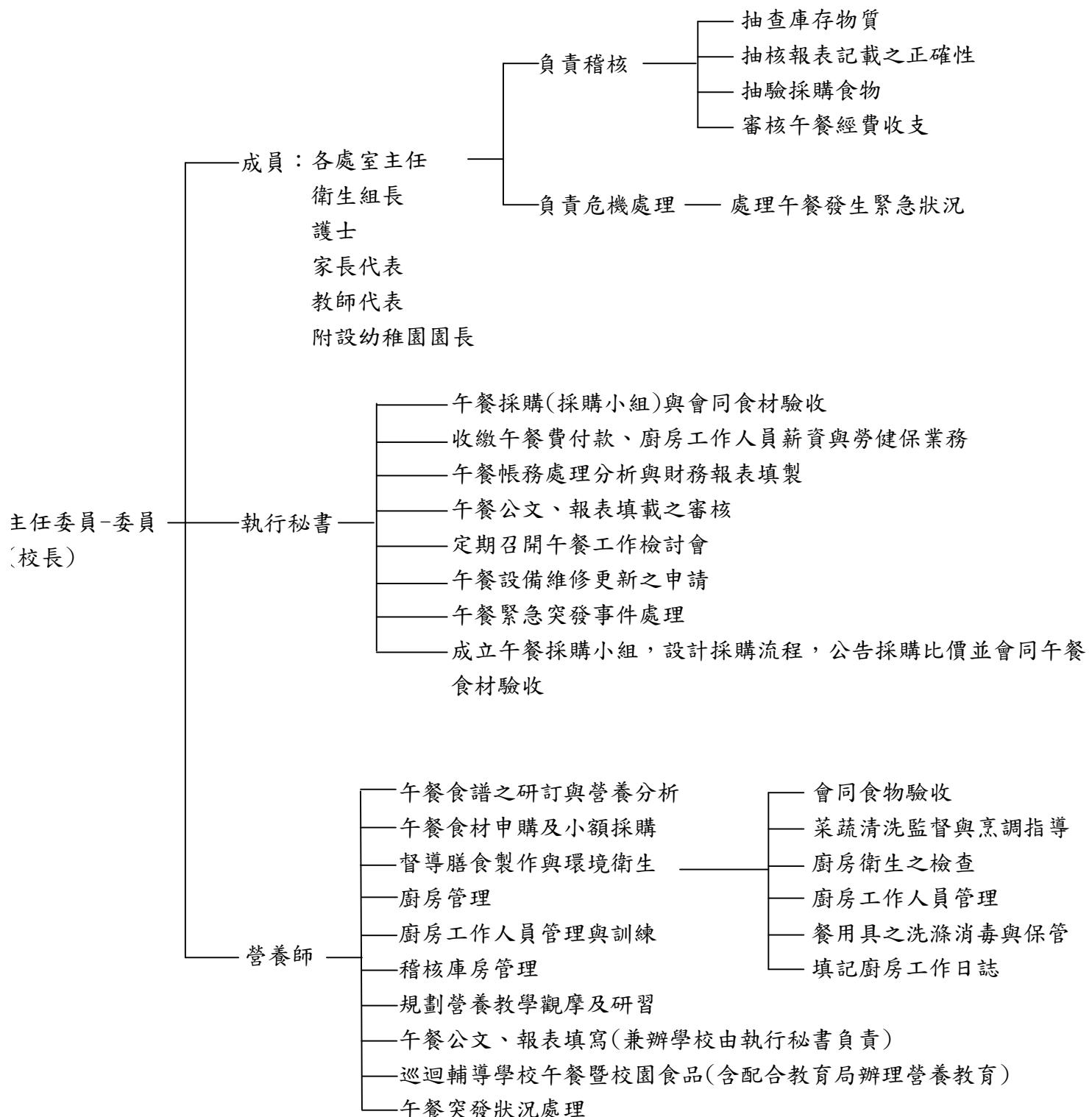
註：

- (一)原臺南縣：自辦 191 校(含 7 分校)、公辦民營 2 校、他校廚房供應 10 校、外訂桶餐團膳 10 校，計 213 校。
- (二)原臺南市：自辦 31 校、他校廚房供應 26 校(含 2 分校)、外訂桶餐團膳 11 校，計 68 校。

第貳篇 學校午餐計畫工作的一般性規定

一、學校午餐工作之組織（學校午餐工作推行委員會之組織系統）

參考範例



備註：工作細則授權各校酌量調整

二、參加午餐原則

- (一)全校學生應一律參加，校長應率同全體教職員工一同參加以資示範，並負營養教育、生活教育指導之責，如有特殊情形不能參加者，由校長酌情處理。
- (二)學生因病或特殊原因可暫准不參加學校供應之午餐，但如無返家用膳之必要時，仍應自備飯盒，在校與參加學校午餐之學生一同用膳，以便學校統一管理。

三、供應午餐之方式

- (一)主食以米食為主，麵食（麵包、饅頭、麵條……等）為輔，注意質量並重及適合學生口味，並力求製作變化。
- (二)副食盡量購用合乎營養標準之食物，設計營養均衡之食譜輪流應用。
- (三)每週供應午餐以五天為原則，除假日可免予供應外，不得任意停止供應。
- (四)每學期上課日即開始供應。
- (五)儘量不供應經加工過的食品。
- (六)所供應之主、副食皆應以熱食處理為原則。

四、學校午餐費徵收標準

- (一)各校應依照教育局訂定之標準收費，如有特殊情形應經該校學生家長委員會同意後報請教育局核准。
- (二)學校午餐費以按月收取為原則（月初十天內繳齊為原則）。不足月之月份得按日收費並開立收據。學校亦可考量依學生家長意願及經濟狀況，將午餐費併於每學期繳收學雜費，採劃撥方式辦理，以降低收費風險及節省人力。
- (三)繳費後不參加午餐者，不予退費為原則，但若有特殊情形者，得由學校自行酌情處理。（退費以每餐 25 元為原則）
- (四)學期中途轉入或轉出學生，當月午餐費依比例計算收費或退費金額。
- (五)在學校供餐日舉行全年級戶外教學活動，致無法用餐者，得酌情提供

其礦泉水、水果、牛奶等。

五、學校午餐收取之費用應專款專用於下列項目

- (一)主副食、食油、調味品。
- (二)水電費（依全校比例分攤）、燃料費及食材運輸。
- (三)廚房及用餐相關設備、器具。
- (四)廚房環境清潔及維護。
- (五)廚工人事費。

六、全年度學校午餐費各項支出之相關規定暨午餐費結餘上限

(一)午餐費支出比例(參考標準)：

1. 主食 3~5%。
2. 菜金 60~65%。
3. 調味品 2~3%。
4. 食用油 2~3%。
5. 人工 20%為原則：應提撥退休準備金。
6. 水電費（依全校比例分攤）、通訊費、燃料費及食材運輸 5%。
7. 廚房及用餐相關設備、器具之充實、維護及保養 3~4%。
8. 雜支(如：午餐廚房清潔用具及辦理午餐相關業務等)1~2%。

(二)午餐費結餘上限(不含廚工退休準備金)：

1. 用餐人數 200 人以下，總結餘金額不得超過 25 萬元。
2. 用餐人數 201 人至 500 人以下，總結餘金額不得超過 65 萬元。
3. 用餐人數 501 人至 1000 人以下，總結餘金額不得超過 130 萬元。
4. 用餐人數 1001 人至 1500 人以下，總結餘金額不得超過 150 萬元。
5. 用餐人數 1501 人至 2500 人以下，總結餘金額不得超過 200 萬元。
6. 用餐人數 2501 人至 3500 人以下，總結餘金額不得超過 250 萬元。
7. 用餐人數 3501 人以上，總結餘金額不得超過 400 萬元。

七、學校午餐費收支帳務處理

為學校午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理納入會計法依法代收代辦費用收取辦法中規定辦理，其注意事項，依教育部訂頒「直轄市及縣（市）政府暨所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項」。

八、經濟弱勢學生午餐費補助之規定

- (一)依照教育部與行政院主計處會銜訂定「中央補助地方政府學校午餐經費支用要點」辦理。
- (二)經濟弱勢學生午餐補助對象分低收戶、中低收入戶之學生、或由市府依相關規定認定之家庭突遭變故無力支付午餐費之學生（包括清寒戶學生）。午餐費補助金額依市府規定。
- (三)經濟弱勢學生應於每學期註冊時，檢附相關證明文件向就讀學校申請。學校應於每學期開學一個月內審核經濟弱勢學生證明文件，並備妥請領名冊、統一收據各乙份，向市府請款。市府於每學期開學後二個月內核撥一學期所需經費。
- (四)經濟弱勢學生中屬家庭突遭變故無力支付午餐費者，於其發生原因消失，足以繳交午餐費時，應予停止補助；若於學期中發生者，經就讀學校依規定審核後，應依規定補助之。

九、學校接受捐贈經濟弱勢學生午餐經費規定

學校接受民間團體或個人捐贈經濟弱勢學生午餐經費應：

- (一)製作統一收據予捐款者。
- (二)捐款應納入學校專戶統籌運用。
- (三)造具印領清冊不得重複請領經濟弱勢學生補助午餐費。

十、其他補助項目

(一)市府補助各辦理學校午餐的學校教師指導學生用餐補助費，由市府視政府財政情況酌予規定補助。如有補助，學校校長、執行秘書、營養師、午餐主計(會計)、午餐出納等實際執行午餐業務人員，納入補助名額。

(二)小型學校午餐費補助：

1. 補助對象：學生人數在 300 人以下之午餐供應學校(含分校)。
2. 補助標準：學生數 40 人以下，每年補助 18 萬；學生數 41~100 人，每年補助 16 萬；學生數 101~200 人，每年補助 14 萬；學生數 201~300 人，每年補助 10 萬。

(三)學校午餐結餘款得用於相關午餐廚房設備更新或修繕，如有不足及實際需求時，得專案向本府申請。

十一、廚餘處理之規定

(一)食餘食物各校應當天妥善處理。

(二)廚餘可供販售部份，應納入午餐收入。

十二、學校舉辦全市性學校午餐工作檢討會方式

(一)每年由教育局定期召開學校午餐工作檢討會（由市政府指定學校辦理），各校參加人員為校長、午餐執行秘書、營養師，必要時會計人員亦應參加。

(二)檢討會準備事項如下：

1. 辦理學校應提出該校午餐工作特色，創新工作之具體事項與辦理午餐心得等書面報告資料。
2. 辦理學校午餐及營養教育成果資料展覽。
3. 專題演講。
4. 學校午餐工作檢討會。

(三)教育局輔導午餐人員均應列席，並應提出輔導情形及工作提示事項之

書面暨口頭報告，以期改進。

(四)教育局應針對學校目前需要改進事項，事先擬定中心議題，發文各校研提意見，經討論後徹底實施。

十三、學校午餐主要表報填載要點

(一)學校午餐廚房工作日誌（附錄一、二）：此項日記之填載為辦理午餐重要工作之一，亦為市府輔導人員輔導時必須抽查之項目，學校應按日切實記載，月終應即加以統計，不得拖延，其作用有下列數點：

1. 明瞭學校每天所採購之午餐食物，與實際供應情形。
2. 每天供應午餐之人數，與每月供應之天數有所依據。
3. 作為填報學校午餐供應概況資料表之根據。

(二)學校午餐供應概況資料表（附錄三）：為辦理午餐重要考核工作，學校填報時應注意下列數點：

1. 學校應於每年十二月及五月（次月三日前）填報並留校備查，不得以任何理由逾期填報或不實記載，午餐執行秘書應認真辦理。
2. 表列「本月供應午餐人數」及「食物供應概況」，應依據「學校午餐廚房工作日誌」填載。
3. 其他辦理概況，儘量用簡明字句填載。

十四、學校午餐供應中心之規定

(一)學校午餐供應中心以提高午餐設備、人員使用效率，節省午餐供應成本，提供鄰近學校午餐服務，謀求學校午餐之進步與發展為目的。

(二)學校午餐供應中心由主辦學校與委辦學校校長、教師代表，家長會代表組成管理委員會，並以主辦學校校長為主任委員。

(三)學校午餐供應中心置執行秘書一人，由主辦學校午餐執行秘書兼任之，承主任委員之命綜理本中心一切事務。

(四)學校午餐供應中心與各委辦學校間之協議，由主辦學校召集午餐管理委員會討論由主辦學校與委辦學校雙方校長簽訂之。

(五)學校午餐供應中心每月午餐經費收支結算表由主辦學校會計整理完畢，並交主辦與委辦學校公佈之。

(六)學校午餐供應中心，每學年召開午餐供應檢討會一次，必要時得加開臨時會，均由主任委員召集之。

十五、學校午餐執行祕書授課時數之規定

本市所屬中、小學（含完全中學）教師兼任午餐執行秘書授課時數規定，其每週授課時數依「臺南市國民小學教師暨兼任行政人員每週授課節數、學生每週學習節數核定表」及「臺南市國民中學教師暨兼任行政人員每週授課節數、學生每週學習節數核定表」規定辦理，各校得依實際狀況酌量調整。

十六、學生午餐主、副食品採購之規定

學校辦理午餐其主、副食品之採購應參照政府採購法及相關規定辦理，並秉持公開及透明原則至臺南市教育局資訊中心(<http://www.tn.edu.tw>)辦理公告。

十七、外訂盒餐（桶餐）學校應注意事項

本市民中小學未自辦午餐學校，悉依「臺南市中小學外訂盒餐（桶餐）食品衛生管理作業注意事項」辦理。

十八、公辦民營學校實施原則暨注意事項

公辦民營係指學校自設午餐廚房，委託民間經營方式辦理學校午餐。

(一)委託之範圍如下：

1. 廚房勞務經營管理。
2. 食材之採購、清洗、烹調、分配、運送及廚餘處理。
3. 餐具設備之洗滌、消毒與廚房設備之維護、管理、使用等。

(二)除經本府專案核定者外，經營廠商僅得提供委辦學校午餐，不得對外營業（非供餐時間亦同），惟經本府專案核定者，可供應鄰近學校。

(三)經營廠商之資格如下：

1. 具有營利事業登記證，其營業項目為即食餐食業或餐館業。
2. 提供勞務專任技術人員（含營養師、廚師或鍋爐技術士）等之證明。

(四)廠商應依學校規劃之食譜內容提供午餐，除經校方同意變更者外，不得任意更改設計；廠商之菜色營養不得低於現行學校自辦之標準，其認定由學校組客觀評鑑委員會認定之。

(五)廠商除應向衛生檢驗合格之業者採購食材外，並應加強要求廚房工作人員烹調衛生習慣，以確保師生之衛生安全，若因而造成師生中毒或意外事件，廠商應負全責。

(六)廠商得自行僱用人員，惟應合乎衛生機關體檢標準，如有不適任情形，校方應通知廠商解僱另聘，其僱用及解僱應依勞動基準法等相關規定辦理不得以任何理由規避；現有廚房工作人員得標廠商必須繼續僱用，不得任意無理解僱，而且其年資權益應予保障。

(七)學校之廚房設備、器具，除學校原有及向本府等上級機關爭取經費補助添購外，廠商所增購部份，產權歸其所有者外，如有損壞且未達使用年限，應由廠商負責修復或視比例配合部份經費更新。

(八)廠商除應配合本市衛生局、本府抽查（檢）外，並應接受學校定期或不定期抽查考核有關午餐供應各項相關事宜，以確保師生用餐之營養及衛生安全，如有缺失，應依學校之口頭或書面通知，提出說明，並立即確實改善。

(九)學校得依規定向參加師生收取午餐費，廠商依合約規定檢據向校方請款；其收費標準不得高於現行學校自辦之收費標準。

(十)學校午餐有意採行委外方式辦理者，應先經全校學生家長問卷調查，並將問卷結果送交學生家長委員會決議通過後，依政府採購法等相關規定辦理，並報府備查。

- (十一)提供午餐食材之服務若符合「機關委託專業服務廠商評選及計費辦法」第三條所稱「與提供專門知識或技藝有關之服務」，學校得依政府採購法第二十二條第一項第九款、第九十四條等相關規定及本原則，經公開客觀評選後，同意各校採限制性招標方式辦理。
- (十二)學校亦得採其他方式辦理招標並以最有利標方式辦理決標，關於招標文件規格、資格評審標準及契約之訂定，學校應本於權責，視個案實際情形，依政府採購法第二十六、三十六、三十七、五十二條第一項第三款及第二項、五十六、五十七條及「最有利標評選辦法」、「投標廠商資格與特殊或巨額採購認定標準」等相關規定，並參考行政院公共工程委員會訂頒之投標須知及勞務採購契約範本辦理。
- (十三)學校與廠商應簽訂書面契約，並載明雙方權利義務關係，合約以二年為原則(各校得視需求得以調整為一年)，期滿由學校重行辦理招標。

第參篇 學校午餐工作人員相關規範

一、午餐執行秘書工作執掌

午餐執行秘書秉承校長辦學理念綜理學校午餐行政業務協調相關部門之聯繫事項，營養師秉承衛生法規與主管機關之營養衛生、教育等相關政策，依其專業知能督導衛生並執行午餐實務工作，與執行秘書共同辦理學校午餐業務。其工作執掌如下：

- (一)擬定午餐工作人員職責。
- (二)負責午餐廚房工作人員契約簽訂、廚房工作人員人事管理及辦理廚房工作人員健康檢查。
- (三)廚房設備維修更新之申請。
- (四)處理午餐公文、報表填載、經費申請等需送交市府之文件工作。
- (五)處理午餐主任委員（校長）交辦有關午餐事宜。
- (六)午餐各工作小組之間的聯繫與協調。
- (七)召開午餐推行小組委員會議。
- (八)營養師支援他校午餐或請假時，代理營養師職責。
- (九)午餐緊急事件突發事件之處理。
- (十)成立午餐採購小組，設計採購流程，公告採購比價並會同午餐食材驗收。

二、營養師之工作執掌

(一)食譜設計與研究改進：

1. 依據衛生署訂定學校學校飲食營養需要之食物種類及份量。
2. 了解學校午餐的供應型態與供應對象的營養需求與飲食喜好。
3. 菜單須顧及廚房工作人員的工作技巧、時間與廚房設備及使用工具。
4. 配合預算設計菜單。
5. 依午餐菜色滿意度問卷調查結果及廚餘統計分析做改進食譜設計參

考。

6. 開發新菜單。

(二)營養分析研究改進：

1. 依據衛生署訂定國民中小學學校午餐飲食建議量來分析所設計食譜營養成份是否恰當。

2. 依學生營養調查做食譜設計之考量。

(三)午餐食材申購：依食譜訂定採購規格、數量。

(四)督導膳食製作與環境衛生：

1. 督導廚房工作人員從食材前處理、烹調、配膳、配送等過程。

2. 提供廚房工作人員烹飪及衛生方面的知能。

3. 督導午餐膳後清潔工作，包括餐具洗滌及環境整潔、廚餘處理。

4. 督導午餐食物取樣留存。

(五)廚房管理：

1. 廚房設備改善之規劃。

2. 廚房環境衛生之管理，並每日填寫衛生自行檢查表。

(六)廚房工作人員管理與訓練：

1. 廚房工作人員工作職務規劃。

2. 廚房工作人員在職訓練。

3. 協助辦理廚房工作人員的健康檢查。

4. 輔導廚房工作人員參加廚師證照考試及鍋爐操作訓練。

(七)稽核庫房管理：每月應做不定期盤點庫存。

(八)規劃推行營養教育：

1. 配合學校教學推行營養教育。

2. 以活動方式推行營養教育。

3. 推廣社區營養教育。

4. 矯正偏食學生飲食習慣。

5. 學生及教職員工營養諮詢。

6. 輔導特殊疾病學童飲食。

(九)會同午餐驗收小組驗收午餐食材。

(十)巡迴輔導轄區學校午餐暨校園食品。

(十一)配合教育局辦理營養教育。

(十二)其他臨時交辦事項。

三、廚房工作人員聘用基準(參考)

依午餐供應人數 200 人以下，得設置廚房工作人員 1 名。

依午餐供應人數 201 人至 400 人，得設置廚房工作人員 2 名。

依午餐供應人數 401 人至 700 人，得設置廚房工作人員 3 名。

依午餐供應人數 701 人至 1100 人，得設置廚房工作人員 4 名。

依午餐供應人數 1101 人至 1500 人，得設置廚房工作人員 5 名。

1501 人以上各校可視午餐供應工作量及財務收支情形增置。(人工費不超過 20%為原則)

四、廚房工作人員僱用、管理與福利相關規定

以下文字「學校」簡稱甲方，「廚房工作人員」簡稱乙方。

壹、僱用與訓練：

一、僱用條件

(一) 乙方需國小以上畢業，並持有「中餐烹調技術士丙級技術師證照」以上(運送餐司機除外)，如未持有者，應於 2 年內自費取得，甲方方予以續僱。

(二) 身心健康，經公立醫療院所或地區醫院以上證明無法定之傳染疾病。(有關餐飲業從業人員之健康檢查項目：性病、胸部 X 光檢查、A 型肝炎、皮膚病、傷寒、尿液、糞便及一般檢查等檢查。)

(三) 乙方同意加入勞工保險。

(四) 乙方同意履行甲方午餐廚房工作人員管理要點與服務守則之各項規定。

(五) 乙方同意簽訂僱用契約。

(六) 符合勞基法第五十三條規定者，得自請退休。

(七) 因故甲方需臨時僱用之廚房工作人員，仍須符合上開之相關規定辦理。

二、僱用時間：由甲方與乙方議定之。

三、工作訓練：分為職前訓練和在職訓練兩種。

(一) 職前訓練：由甲方自行辦理。

(二) 在職訓練：應參加甲方指派之各項訓練或研習，無故不參加訓練，
契約屆滿不予續僱。

貳、待遇與福利：

契約中應包含薪資、福利、待遇、工作制服等，未經雙方契約訂定之津貼，不得發放。

一、薪資：符合勞動基準法基本薪資各項計算方案之一辦理。

二、獎金：在職期間，工作努力，經考核表現良好者，在午餐經費許可下，給予年終獎金，以茲鼓勵，但若在職未滿一年者，則依在職月份比例計算。

三、調薪：在午餐經費許可下，得給予適度調薪。調薪原則如下：

(一) 年資加薪：乙方服務年資每滿一年甲方得調整其基本薪資，最高不得高於新台幣 200 元整，但最高以十年為限。(以到職日為基準)

(二) 視勞基法規定調整基本薪資。

四、加班費：

(一) 以總薪資÷工作時數×加班時數(未超過正常時數時)。

(二) 五一勞動節：如遇供餐日，當日應照常上班，甲方應加發一日薪資。

五、支付費用：勞、健保費用按規定由甲方負擔一部分，甲方不得再為乙方投保額外保險。。

六、職業災害補償金：有關職業災害，依勞基法第五十九條規定辦理補償。

七、健康檢查：乙方在職期間每年應健康檢查一次，其費用由甲方負擔。

八、退休金：依勞基法第五十五條規定辦理。(廚工於 87 年 12 月 31 日起適用勞基法)

九、工作制服：由甲方視實際需求提供之，費用由甲方午餐相關經費項下

支付。

十、福利：

- (一) 不影響工作範圍內，乙方得參加甲方員工聯誼活動，補助比照甲方教職員工聯誼費，其費用得由甲方午餐相關經費項下支付。
- (二) 甲方得免費提供乙方午餐膳食供應。

參、工作時間：

- 一、乙方上班時間、遲到、早退的處理原則與請假規則，應於契約中依勞動基準法等相關規定明訂之。
- 二、星期六日、國定假日不上班，但若遇甲方臨時性需求，則須配合甲方時間，並隨著甲方補假，若無法補假，則依勞動基準法規定加發薪資或加班費。
- 三、特別休假依勞基法規定。唯乙方基於工作性質特殊，需配合甲方需求安排休假。

肆、工作範圍：

在僱用期間，乙方應接受甲方工作上之指派調遣，並遵守甲方之一切規定，如因工作不力且違反勞基法第十二條有關規定，甲方得隨時解僱，乙方不得要求資遣費。乙方不適用公教人員俸給、考績、退休、資遣、撫恤、公保、互助等法規。

伍、請假規定：

- 一、請假分公假、公傷假、喪假、婚假、病假及事假，均依「勞工請假規則辦理」辦理，不得異議。
- 二、請假應事前辦理，並經甲方核准後始算給假，否則以曠職論(曠職一日扣當日薪資及全勤，並給予行政處分)。但急症及偶發意外不在此限。
- 三、勞工假因有事故必須親自處理者，得請事假。事假期間不給工資。
- 四、無正當理由連續曠職三日，或一個月內曠職達六日者視同離職應予解僱。

- 五、請假手續需經甲方營養師及午餐執行秘書同意，並轉陳校長核定之。
- 六、公假及公傷病假，以勞動基準法等相關規定核處，必要時得由甲方午餐管理委員會裁定之。

陸、資遣：

甲方午餐任務結束，全部人員予以資遣，或若因甲方學生人數減少或學區國小不參加午餐供應，導致甲方無法繼續僱用乙方時，甲方必需依勞基法之相關規定辦理，並給予乙方資遣費，此外乙方不得再有其他不合法之要求。

柒、解僱：

乙方有下列情形之一者甲方得不經預告終止契約，予以解僱：

- 一、無正當理由繼續曠職三日，或一個月內曠職達六日者。
- 二、非法怠工或不接受校方法合理之指揮調遣，又經勸導不聽者。
- 三、對於爭議事項，勞資雙方仲裁時，仍以非法罷工、怠工之方式進行爭議者。
- 四、經僱用後發現罹患傳染性疾病者，A型肝炎、皮膚病、肺結核及吸毒者，若由於乙方蓄意隱瞞病情獲致僱用，則依勞基法第十二條規定乙方不得要求資遣費。(患有B型肝炎者，須依甲方要求定期檢查追蹤。)
- 五、未經甲方許可，攜帶廚房食物、器材、用具，離開學校者。
- 六、符合勞基法第十二條終止勞動契約規定者。

捌、乙方欲離職，應依勞基法第十五條準用該法第十六條第一項規定期間預告甲方。

玖、其他未盡事宜依勞基法相關規定辦理。

第肆篇 學校午餐飲食衛生習慣訓練

一、午餐指導原則：

- (一)進餐中可播放輕鬆樂章，消除學生課業壓力及緊張情緒，以保持輕鬆愉快的進餐氣氛。
- (二)師生共進午餐，一來增進師生情誼，二來適時指導生活教育。
- (三)不管是營養教育、環保教育、用餐禮儀等，每日指導事項不宜過多。
- (四)正確飲食習慣的養成要持之以恆。
- (五)指導內容配合兒童身心發展及生活實用功能。
- (六)對於飲食習慣不良者，應個別指導。
- (七)留意學生每日的身體狀況，不宜一味強迫進食，應適時給予關懷或輔導。
- (八)學生輪流打菜及搬運食物，可培養學生自律、自治、互助合作的精神。
- (九)對於服務熱心、飲食衛生習慣優良者，多表揚鼓勵，以提升服務精神及生活素養。
- (十)午餐教育，貴在愛心與耐心。

二、用餐禮儀指導：

(一)用餐前：

1. 將桌面收拾乾淨，並拿出乾淨餐墊、餐具（避免使用免洗碗筷）。
2. 確實洗手，洗手五步驟：濕、搓、沖、捧、擦。
3. 打菜同學穿戴整齊：帽子、口罩、圍裙，準備分配食物。
4. 正確使用飯匙、菜杓、夾子、湯杓等器具分配菜餚。
5. 菜餚分配時，若使食物不慎掉落地面，不可再食用。
6. 安靜地排隊，等待分配食物，並對老師或打菜同學點頭致意。
7. 老師簡單介紹今日食譜及其營養。

8. 安靜回到座位上，等候老師指揮，一起開動用餐。

(二)用餐中：

1. 保持良好的進餐姿勢，並於座位上安靜用餐。
2. 碗筷不做敲打、發出聲音。
3. 進餐時保持愉快的心情，安祥和諧的氣氛，可增進食慾，亦可幫助消化。
4. 養成細嚼慢嚥的習慣，嚼數為 15~20 次為宜。
5. 要放進口裡的食物，一次不宜過多。
6. 嘴裡有食物時，不可說話、嘻笑，小聲交談，不影響其他同學用餐。
7. 咳嗽或打噴嚏時要用手帕蒙住口鼻。
8. 注意各種食物的食用法，且不偏食不挑食。
9. 進餐速度不宜太快或太慢，用餐時間以 20~30 分鐘為宜。
10. 食物得之不易，應當惜物惜福，儘量吃完所分配到的食物。

(三)用餐後：

1. 作好垃圾分類及廚餘回收。
2. 用衛生紙或手帕擦拭嘴巴，再將餐具擦拭乾淨，餐具帶回家清洗。
3. 整理桌面，收拾餐車，室內清潔。
4. 餐桶送回廚房洗滌殺菌，搬運時應 2 人一組，保持平衡，避免傾倒。
5. 打菜用具由學生自行清洗後置放教室餐車上。
6. 飯後刷牙、漱口。
7. 僅作靜態活動，不跑步或作劇烈運動。
8. 安靜等候午休。

二、正確的洗手方法

(1)濕



濕：打開水龍頭
把手淋濕

(2)搓



濕：抹上肥皂、和水
搓揉起泡約二十秒

(3)沖



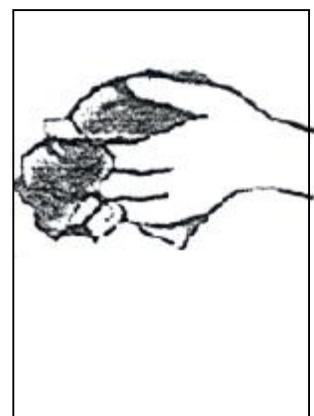
濕：將雙手沖洗乾淨

(4)捧



濕：捧手將水龍頭沖洗
乾淨，關閉水龍頭

(5)擦



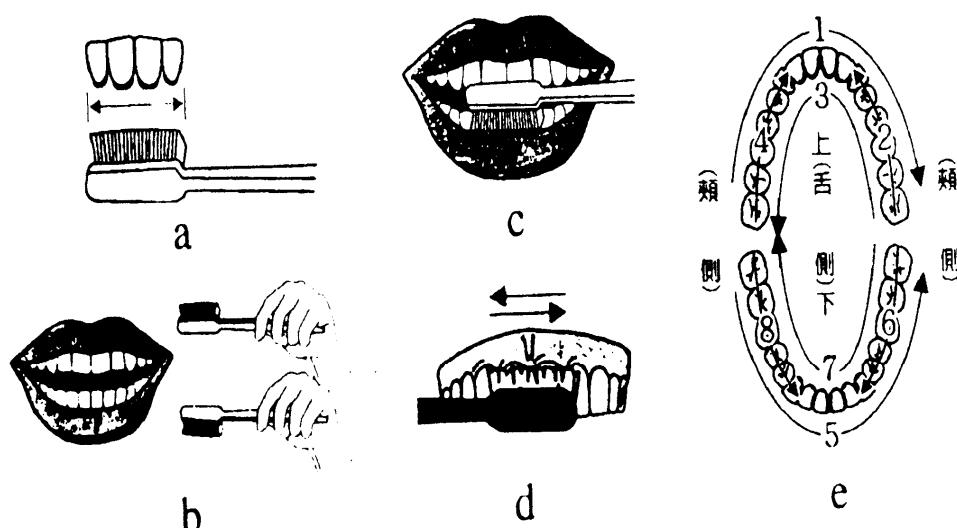
濕：用紙巾把手擦乾
或烘手機將手烘乾

三、正確的刷牙方法

牙菌斑是口腔中的細菌藉著唾液在牙齒上堆聚形成黏黏的糊狀物，通常肉眼很難看到，必須使用牙菌斑顯示劑才能顯現出來。如果任憑牙菌斑孳長，則會看到牙齒表面堆積著一層黃白色略呈顆粒狀物，這是一層很厚的牙菌斑。牙菌斑是齲齒和牙周病的元兇，它最容易在牙齒靠近牙齦的地方與牙齒鄰接面上堆積。正確地以牙刷和牙線潔牙是抑制牙菌斑孳長的最有效方法。

貝氏刷牙法

1. 選用小的牙刷，刷毛的長度應小於四顆下頷門牙的寬度（如圖 a）。
2. 正確的拿牙刷，手握牙刷，讓刷柄保持水平，刷上頷牙時刷毛朝上，刷下頷牙時刷毛朝下（如圖 b）。
3. 將刷毛與牙齒保持 45 度 60 度角，牙刷輕輕壓向牙齒，使刷毛的側邊也能接觸牙齒（如圖 c）。
4. 短距離水平來回刷，刷牙時，刷毛涵蓋一點點牙齦，兩顆兩顆有順序的水平來回刷。（如圖 d）。
5. 刷牙要有順序，每顆牙的每一面都要刷，刷牙要有固定的次序，以養成習慣避免漏刷。另外，不管牙齒的外面、裡面或咬合面都要刷到。至於牙齒的鄰接面可使用牙線來清潔。（如圖 e）。



貝氏刷牙法

第五篇 營養教育之實施

一、學校營養教育的定義及目標

營養教育是依據教育原理，運用教育方法，傳授營養知識及技能，樹立正確的營養觀念，進而培養學生飲食禮儀，訓練衛生習慣，使之能在日常生活當中實踐正確的健康生活，以促進身心健康，並透過此項教育活動啟發社區家長關心營養問題，使之能瞭解營養與健康的關係，以期改善國民營養。

二、營養教育的教學原理

(一)教學方面：

1. 積極性的指導。
2. 表揚學生的優點。
3. 啟發興趣。
4. 利用視聽教育器材。
5. 講解食譜。

(二)在習慣訓練方面：

1. 理解事項的指導，內容要扼要，時間要短，習慣態度的養成每日要反覆持續指導，反覆練習就會熟練，熟練就會成為習慣。
2. 午餐時間教師應始終在場與學生共餐，位置宜在班的前面，因為老師的進餐動作有潛移默化的作用。
3. 教育學生不完全要他們牢牢記住那些衛生信條，或健康與營養的理論，而是要他們在實際生活中，真正地去注意衛生去實踐健康生活。
4. 教育學生在「求知」訓練方面貴乎「力行」、「實踐」、「知行合一」，此為營養教育的著眼點。
5. 要顧及學生不能負擔的事，以免責備無辜。
6. 注意矯正偏食及餐食時間(太快及太慢)或常常喜歡留下食物的學生。
7. 注意學生的個別差異與個別輔導。
8. 要有耐心，不要因求效果之心過切，在一個時間裏訓練多項超過負荷的規條，「揠苗助長」的方法是不會收到好效果的。

三、營養教育教材之選擇

- (一)適合社會需要—教材適合社會需要，學童才能夠用以適應社會生活的環境。
- (二)適合兒童的學習心理—教材的繁簡難易，要適合學童的心理和生理的發展順序，教學才會有效果。
- (三)重視需要性與有價值的—(1)日常生活上最常用、常見到的，(2)有永久性價值的，(3)當前時代及本地社會需要的，都是屬於有價值的教材。
- (四)多利用社會資源—讓學生多觀察大自然的各種現象，從實際生活經驗中去獲得活的知識。

四、營養教育的教材排列

- (一)由簡而繁—簡單的事做起來容易成功，初步的成功能促進學生繼續努力，增加其信心。
- (二)由具體至抽象—年幼的學生對於具體的事物容易瞭解，而對於抽象的觀念就較模糊。
- (三)由舊經驗引至新經驗—新教材要建築在學生舊經驗上，由舊經驗去類化新教材。
- (四)由重要而至次要—教材的排列要注意輕重緩急，重要的教材排在前面，次要的排在後面。

五、怎樣利用機會實施營養教育

- (一)聯絡教學。
- (二)隨機直接教學。
- (三)設計教學。
- (四)教學方法雖然分為三種，但是不論採取那一種教學在教材的選擇與編排上均須顧及學生的程度。
- (五)利用其他教育活動。
- (六)為使營養教育發揮效果，各校應計畫編製有系統，適合當地環境需要的教材，教學細目，及訓練大綱供給級任導師做為補助教材與指導活動的指南。

六、營養與心理衛生

- (一)任何不愉快的情緒都可嚴重地妨礙消化和吸收機能，減少食物的營養價值。故指導學生午餐，切忌在桌上讓學生思考其他難解的問題，及討論不愉快的事件。
- (二)午餐供應學校統一規定在進餐時間，不可讓學生一方面看書、作業、一方面進餐，並且儘量設法造成愉快的氣氛。總之講究營養的人亦須講究心理衛生，否則無論如何美好及富有營養的膳食亦不會使一個情緒不好的人得到益處。

七、營養教育的評鑑

- (一)任何一項工作的評鑑都有它的目的，營養教育工作的評鑑是要考查工作計畫：是否已付諸實施？是否已達到了預定的目標？工作進行的情形如何？有何困難？以作為今後工作改進的參考。
- (二)評鑑考核是一項強烈的刺激，它可以促進人人向上進取榮譽的心理，因此評鑑時要公正無私。

八、社區營養教育工作之實施

- (一)社區營養教育工作項目：
1. 指導改善膳食習慣。
 2. 介紹價廉營養食物及其利用調配方法。
 3. 指導均衡膳食選擇食物基本原則。
 4. 介紹合宜的煮飯及煮菜方法。
 5. 指導養成良好的衛生及飲食習慣。
 6. 傳授營養知識。
 7. 傳授健康生活知識。
 8. 協助或指導當地有關衛生，營養教育活動。
- (二)講述衛生、營養知識：
1. 集會時用各種圖表，或幻燈片講解。
 2. 出刊漫畫、壁報。
 3. 表演有關衛生、營養常識話劇。

4. 由營養師或邀請當地醫師講解營養缺乏症之引起及補救方法，及外傷與意外災害的急救常識。
5. 講述安全飲水的消毒方法。

第陸篇 學校午餐食譜設計

一、學校午餐食譜設計之原則

- (一)注意衛生安全。
- (二)依據衛生署所訂「國人膳食營養素參與攝取量」如表一(DRI 表)及教育部訂「學校午餐食物內容方案」如表二照各年齡層營養需求來設計。
- (三)均衡攝取六大類食物，配合少油、少鹽、少糖、高纖之飲食原則。
- (四)依烹調原理兼具質、量、色、香、味。

二、食譜設計應考慮因素

- (一)了解學生之飲食習性，如地區、生活習性、宗教—調查學生對食物的喜愛，但不可為了適應學生口味，而忽略了營養。
- (二)廚房設備、工作人員、工作的動線。
- (三)了解食物的特性及組合，如顏色、形狀、濃稠—烹調方法。
- (四)多選用季節性新鮮、價廉的食物。

三、學校午餐食譜設計電腦化

食譜設計電腦化，以建立循環菜單，發展標準化食譜，俾利業務之執行，並節省人力與時間。

表一
國人膳食營養素參考攝取量 (Dietary Reference Intakes, DRIs)
(行政院衛生署中華民國 91 年修)

營養素	身高	體重	熱量 ⁽²⁾⁽³⁾		蛋白質 ⁽⁴⁾		鈣	磷	鎂	碘	鐵 ⁽⁵⁾		氟	硒	維生素 A ⁽⁶⁾	維生素 C	維生素 D ⁽⁷⁾
單位 年齡(1)	公分 (cm)	公斤 (kg)	大卡 (Kcal)		公克 (g)		毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	微克 (µg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	微克 (µg)	微克 (µg RE)	微克 (µg)	微克 (µg)	
0 月 ~	57.0	5.1	110-120/公斤	2.4/公斤	200	150	30	AI=110	7	0.1	AI=15	AI=400	AI=40	10			
3 月 ~	64.5	7.0	110-120/公斤	2.2/公斤	300	200	30	AI=110	7	0.3	AI=15	AI=400	AI=40	10			
6 月 ~	70.0	8.5	100/公斤	2.0/公斤	400	300	75	AI=130	10	0.4	AI=20	AI=400	AI=50	10			
9 月 ~	73.0	9.0	100/公斤	1.7/公斤	400	300	75	AI=130	10	0.5	AI=20	AI=400	AI=50	10			
1 歲 (稍低) (適度)	90.0	12.3			20	500	400	80	65	10	0.7	20	400	40	5		
	男	女	男	女	男	女	男	女		男	女		男	女			
4 歲 ~ (稍低) (適度)	110	19.0	1450 1650	1300 1450	30	30	600	500	120	90	10	1.0	25	400	50	5	
7 歲 ~ (稍低) (適度)	129	26.4	1800 2050	1550 1750	40	40	800	600	165	100	10	1.5	30	400	60	5	
10 歲 ~ (稍低) (適度)	146 150	37 40	1950 2200	1950 2250	50	50	1000	800	230 240	110	15	2.0	40	500 500	80	5	
13 歲 ~ (稍低) (適度)	166 158	51 49	2250 2500	2050 2300	65	60	1200	1000	325 315	120	15	2.0	50	600 500	90	5	
16 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	171 161	60 51	2050 2400 2700 3050	1650 1900 2150 2400	70	55	1200	1000	380 315	130	15	3.0	50	700 500	100	5	
19 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	169 157	62 51	1950 2250 2550 2850	1600 1800 2050 2300	60	50	1000	800	360 315	140	10 15	3.0	50	600 500	100	5	
31 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	168 156	62 53	1850 2150 2450 2750	1550 1800 2050 2300	56	48	1000	800	360 315	140	10 15	3.0	50	600 500	100	5	
51 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	165 153	60 52	1750 2050 2300 2550	1500 1800 2050 2300	54	47	1000	800	360 315	140	10	3.0	50	600 500	100	10	
71 歲 ~ (低) (稍低) (適度)	163 150	58 50	1650 1900 2150	1450 1650 1900	58	50	100	800	360 315	140	10	3.0	50	600 500	100	10	
懷孕			+0 +300 +300	+0 +10 +10	+0 +0 +0	+0 +0 +0	+35 +35 +35	+60 +60 +60	+0 +0 +0	+0 +0 +0	+0 +0 +0	+10 +10 +10	+0 +0 +0	+10 +10 +10	+5 +5 +5		
哺乳期			+500	+15	+0	+0	+0	+110	+30	+0	+20	+400	+40	+40	+5		

營養素	身高	體重	熱量 ⁽²⁾⁽³⁾		維生素E ⁽⁸⁾	維生素B1	維生素B2	維生素B6	維生素B12	菸鹼素 ⁽⁹⁾	葉酸	泛酸	生物素	膽素			
單位 年齡 ⁽¹⁾	公分 (cm)	公斤 (kg)	大卡 (Kcal)		毫克 (mg a-TE)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	微克 (μg)	毫克 (mg NE)	毫克 (μg)	微克 (mg)	微克 (μg)	微克 (mg)			
0 月 ~	57.0	5.1	110-120/公斤		3	AI=0.2	AI=0.3	AI=0.1	AI=0.3	AI=2mg	AI=65	1.8	5.0	130			
3 月 ~	64.5	7.0	110-120/公斤		3	AI=0.2	AI=0.3	AI=0.1	AI=0.4	AI=3mg	AI=70	1.8	5.0	130			
6 月 ~	70.0	8.5	100/公斤		4	AI=0.3	AI=0.4	AI=0.3	AI=0.5	AI=4	AI=75	1.9	6.5	150			
9 月 ~	73.0	9.0	100/公斤		4	AI=0.3	AI=0.4	AI=0.3	AI=0.6	AI=5	AI=80	2.0	7.0	160			
1 歲 (稍低) (適度)	90.0	12.3			5	0.5 0.6	0.6 0.7	0.5	0.9	7 8	150	2.0	8.5	170			
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女			男	女			
4 歲 ~ (稍低) (適度)	110	19.0	1450 1650	1300 1450	5	0.7 0.8	0.7 0.7	0.8 0.9	0.7 0.8	0.7	1.2	10 11	9 10	200	2.5	12.0	210
7 歲 ~ (稍低) (適度)	129	26.4	1800 2050	1550 1750	8	0.9 1.0	0.8 0.9	1.0 1.1	0.9 1.0	0.9	1.5	12 13	10 11	250	3.0	15.0	270
10 歲 ~ (稍低) (適度)	146 150	37 40	1950 2200	1950 2250	10	1.0 1.1	1.0 1.1	1.1 1.2	1.1 1.2	1.1	2.0	14 15	13 14	300	4.0	20.0	350 350
13 歲 ~ (稍低) (適度)	166 158	51 49	2250 2500	2050 2300	12	1.1 1.2	1.0 1.1	1.2 1.4	1.1 1.3	1.3	2.4	16 17	13 15	400	4.5	25.0	450 350
16 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	171 161	60 51	2050 2400 2700 3050	1650 1900 2150 2400	12	1.0 1.2 1.3 1.5	0.8 1.0 1.1 1.2	1.1 1.3 1.5 1.7	0.9 1.0 1.2 1.3	1.4	2.4	13 16 17 20	11 12 14 16	400	5.0	30.0	450 360
19 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	169 157	62 51	1950 2250 2550 2850	1600 1800 2050 2300	12	1.0 1.1 1.3 1.4	0.8 0.9 1.0 1.1	1.1 1.2 1.4 1.6	0.9 1.0 1.1 1.3	1.5	2.4	13 15 17 18	11 12 13 15	400	5.0	30.0	450 360
31 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	168 156	62 53	1850 2150 2450 2750	1550 1800 2050 2300	12	0.9 1.1 1.2 1.4	0.8 0.9 1.0 1.1	1.0 1.2 1.3 1.5	0.9 1.0 1.1 1.3	1.5	2.4	12 14 16 18	10 12 13 15	400	5.0	30.0	450 360
51 歲 ~ (低) (稍低) (適度) (高)	165 153	60 52	1750 2050 2300 2550	1500 1800 2050 2300	12	0.9 1.0 1.1 1.3	0.8 0.9 1.0 1.1	1.0 1.1 1.3 1.4	0.9 1.0 1.1 1.3	1.6	2.4	12 13 15 17	10 12 13 15	400	5.0	30.0	450 360
71 歲 ~ (低) (稍低) (適度)	163 150	58 50	1650 1900 2150	1450 1650 1900	12	0.8 1.0 1.1	0.7 0.8 1.0	0.9 1.0 1.2	0.8 0.9 1.0	1.6	2.4	11 12 14	10 11 12	400	5.0	30.0	450 360
懷孕			+0 +300 +300	+2 +2 +3	+0 +0.2 +0.2	+0 +0.2 +0.2	+0 +4 +4	+4 +0.2 +0.2	+0.2 +0.2 +0.2	+0 +2 +2	+0 +2 +2	+200 +200 +200	+1.0 +1.0 +1.0	+0 +0 +0	+20 +20 +20		
哺乳期			+500	+3	+0.3	+0.4	+0.4	+0.4	+0.4	+4	+100	+2.0	+5.0	+140			

* 未標明 AI (足夠攝取量 Adequate Intakes) 值者，即為 RDA (建議量 Recommended Dietary allowance) 值

(註)

1. 年齡係以足歲計算。
2. 1 大卡 (Cal ; Kcal) = 4.184 焦耳(kj)；油脂熱量以不超過總熱量的 30% 為宜。
3. 「低、稍低、適度、高」表示工作勞動量之程度。
4. 動物性蛋白在總蛋白質中的比例，1 歲以下的嬰兒以佔 2/3 以上為宜。
5. 日常國人膳食中之鐵質攝取量，不足以彌補婦女懷孕、分娩失血及泌乳時之損失，建議自懷孕第三期至分娩後兩個月內每日另以鐵鹽供給 30 毫克之鐵質。
6. R.E.(Retinol Equivalent)即視網醇當量。1μgR.E.=1μg 視網醇(Retinol)=6μgβ-胡蘿蔔素(β-Carotene)
7. 維生素 D 係以維生素 D3 (Cholecalciferol)為計量標準。1μg=40 I.U.維生素 D3
8. α-T.E.(α-Tocopherol Equivalent)即 α-生育醇當量。1mg α-T.E.=1mg α-Tocopherol

表二 學校每日供應之午餐熱量及營養素需求按以下標準

一、學校午餐營養素建議量：

	國小		國中	高中	
	1-3 年級	4-6 年級		男生	女生
熱量(卡)	650	750	850	950	750
熱量的基準：以男女 DRI 平均值 1/3-2/5 中間值					
蛋白質(克)	20-23	23-26	25-30	28-33	23-26
蛋白質的基準：佔總熱量 12-14%					
脂肪(克)	22	26	28	32	25
脂肪的基準：佔總熱量 ≤30%					
鈣(毫克)	280	350	420	420	420
鈣的基準：以男女 DRI 平均值之 1/3-2/5 中間值					

二、學校午餐食物內容

階段性（國小）

食物種類	國小 1-3 年級	國小 4-6 年級
主食類 (米麵食及其他五穀根莖類)	每日 3 1/2 份 (主食類替代品，每週不得超過 3 份)	每日 4 1/2 份
米、麵食	每日至少 2 1/2 份 (米食每日必須超過供應份數 1/2)	每日至少 3 1/2 份
其他五穀根莖類 (不包括米、麵食)	每日最多 1 份	每日最多 1 份
奶類	每週 1 份	每週 1 份
蛋豆魚肉類	每週 2 份 (魚肉類替代品每日不能超過 1/2 份)	每週 2 份
蔬菜類	每日 1 份 (深色蔬菜每日必須超過 2/3 份)	每日 1 1/2 份 (深色蔬菜每日必須超過 1/4 份)
水果	每日 1 份	每日 1 份
油脂類	每日 2 1/2 份	每日 3 份

階段性（中學）

食物種類	國中	高中（男）	高中（女）
主食類	每日 6 份	每日 6 1/2 份	每日 4 1/2 份
米麵食及其他五穀根莖	(主食類替代品，每週不得超過 3 份)		
米、麵食	每日至少 5 份 (米食每日必須超過供應份數 1/2 份)	每日至少 5 1/2 份	每日至少 3 1/2 份
其它五穀根莖類 (不包括米、麵食)	每日最多 1 份	每日最多 1 份	每日最多 1 份
奶類	每週 1 份	每週 1 份	每週 1 份
蛋豆魚肉類	每日 2 1/2 份 (魚肉類替代品每日不能超過 1/2 份)	每日 2 1/2 份	每日 2 份
蔬菜類	每日 2 份 (深色蔬菜每日必須超過 1 份)	每日 2 份	每日 2 份
水果	每日 1 份	每日 1 份	每日 1 份
油脂類	每日 3 份	每日 3 1/2 份	每日 3 份

三、行政院衛生署建議攝取量：

國小 1~3 年級：午餐或晚餐建議食用 600-700 大卡熱量

國小 4~6 年級：午餐或晚餐建議食用 700-800 大卡熱量

國中、高中（職）及成年人《男生》：午餐或晚餐建議食用 800-900 大卡熱量

國中、高中（職）及成年人《女生》：午餐或晚餐建議食用 600-700 大卡熱量

第七篇 廚房衛生與物料管理

一、廚房之整潔與管理

- (一)廚房每日必須有監廚人員（廚房內應懸掛當天監廚人員姓名）負責廚房內部作業以學校午餐廚房衛生自行檢查卡執行檢查，督導整潔衛生之管理，應切實認真辦理，不得稍有疏忽。
- (二)廚房非工作人員，一律禁止進入，以免污染，如有特殊需要進入時應予登記，俾憑查考。
- (三)廚房門窗、牆壁、天花板得每星期洗刷一次外，餘如爐、灶、工作檯、餐具櫥、地面、機件、均應每日用清潔劑洗刷，並消毒。
- (四)廚房內應保持清潔乾燥，工作人員應一律穿著整潔工作衣、帽及工作鞋進入。
- (五)廚房內櫥中陳列用品應整齊排列並覆蓋標示，嚴禁置放食餘或廚餘之缸桶。置放室外應加蓋，並每日清理。
- (六)廚房中之排煙管應每週通刷一次，以去積垢，而防火警，並可增加火力，節省燃料。
- (七)在灶之上端及蒸箱上端必需加裝排煙罩，及高速抽風機，以保持廚房空氣之新鮮與降低溫度。
- (八)員工更衣室應備肥皂及洗手刷、剪刀、大鏡子指導廚房工作人員切實注意個人衛生。
- (九)清洗餐具用刷子、菜瓜布、海綿等應經常清洗並且消毒殺菌，以防細菌繁殖。
- (十)廚房機械作業之設備應經常保持清潔，對廚房工作人員應多加訓練操作，並促謹慎小心，注意安全。
- (十一)廚房四週嚴禁傾倒垃圾或設置垃圾箱，四週下水道尤應經常通暢與潔淨，以保持內外四週環境整潔。
- (十二)廚房內外不得飼養禽畜，並防止蒼蠅、蟑螂、老鼠等病媒侵入。
- (十三)工作人員不得在廚房內留宿。
- (十四)排水溝系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設有防止病媒侵入之設施。

二、個人衛生

(一) 使用清潔劑和足量的水洗手：

1. 操作食物的人在工作前，便後或手弄髒的時候一定要遵循懸掛簡明的洗手方法徹底洗淨手和指甲。
2. 手指甲必須要剪短並保持清潔。
3. 手部不得配戴飾物。

(二) 保持身體和衣服的清潔：

1. 工作人員應每年接受定期健康檢查並有良好之衛生習慣。
2. 暴露在外面的皮膚都應該徹底的除去污穢物。
3. 工作人員必須穿戴清潔的工作衣帽和圍裙、口罩。
4. 保持頭髮清潔。
5. 牙齒乾淨，鬍子指甲常修。

(三) 不要在食物或餐具的附近咳嗽、吐痰、打噴嚏或抽煙。打噴嚏時要背向食物用手帕或棉紙罩住口鼻，隨即洗手。

(四) 不要讓你的手沾染食物：

1. 不管你的手如何乾淨，切不可用手觸及別人的食物。
2. 拿湯匙、刀子、叉子、杯子時要拿把柄。盤子要拿邊，玻璃杯和碗應托著底。

(五) 有病時應留在家休息：感冒、皮膚有外傷及傳染病症時都應留在家裡休息，否則將會影響他人健康。

(六) 參加相關單位舉辦之食品衛生講習（不得任意拒絕）。

三、餐具衛生：

(一) 餐具洗滌步驟：(三槽式餐具洗滌)

1. 刮除餐具上殘留食物，並用水沖去黏於餐具之食物。
2. 用溶有食品級清潔劑的熱水（攝氏四十度至五十度）洗滌（第一槽）。
3. 用流水式的清水（熱水更佳）沖淨（第二槽）。
4. 有效殺菌（第三槽）。
5. 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），已清洗與消毒過之設備和器具應避免再受污染。

6. 用清潔劑及水徹底洗淨各洗滌殺菌槽。

(二)有效殺菌方法：

1. 蒸氣消毒法：在濕熱式的蒸氣消毒櫃內，溫度一百度C以上，時間二分鐘以上。
2. 乾熱消毒法：在乾熱式的消毒櫃內，溫度一百度C以上，時間二十分鐘以上。
3. 煮沸消毒法：在沸騰的水中，煮沸十分鐘以上。
4. 氯液消毒法：放在自由有效除氯量二百P、P、M(即百萬分之二百)以上之氯液中，至少二分鐘以上。
5. 熱水殺菌法：以溫度八十度C以上熱水，加熱時間二分鐘以上。
6. 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。

四、午餐物料管理：

- (一)倉庫要有專人負責，保管者不得提領食物。
- (二)食物要貯藏在清潔而乾燥之處，倉庫要注意防晒、防潮濕、防鼠、防盜、通風等，必要時要經常翻倉。
- (三)物資應分類標示整齊排列於不鏽鋼板上不得放置地面(不鏽鋼板應至少有離地15公分以上之不鏽鋼架，板面應密接無縫)，並要間隔，距離不得緊靠牆壁。
- (四)原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。
- (五)倉庫內物品應分類貯放於不鏽鋼貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並應保持整潔及良好通風。
- (六)倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- (七)倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。
- (八)倉儲過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- (九)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (十)提取物資必須根據食物提取憑證所列載數量。

(十一)稽核人員每月要不定期盤點庫存（注意務必與報表相符）。

(十二)食物倉庫不得兼作宿舍或堆放其他什物。

五、學校午餐食品衛生自我檢查要點

(一)調理用膳等場所衛生

1. 調理場所之牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門、紗窗應保持清潔；且入口應設有消毒槽。
2. 完整暢通之排水系統、地面需保持清潔，不得有積水現象，並且有防止病媒（昆蟲、老鼠等）侵入設備。
3. 調理場所應通風良好並有足夠的光度（一般作業場所應保持在 100 米燭光以上，工作枱面或調理枱面之光度應保持 200 米燭光以上），並設有燈罩保護以避免污染。
4. 應有三槽式餐具洗滌殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。
5. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔、並妥為存放，防止再污染。
6. 應有足夠之冷凍、冷藏設備，溫度須保持冷藏攝氏七度以下，冷凍攝氏零下十八度以下。生食、熟食必須分開貯存及覆蓋措施，避免相互污染。
7. 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。
8. 灶面、抽油煙機應保持完整、清潔，並不得污染其他場所。
9. 加熱保溫食品不得低於攝氏六十五度。
10. 食物在製造作業過程中，不得與地面直接接觸。
11. 應備有切剁生食與熟食之砧板、刀叉分開使用，且有裝置紫外線殺菌燈之刀具砧板保管箱。
12. 有缺口或裂縫之餐具易藏污納垢，不得盛放食品或供人使用。
13. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。
14. 食物調理枱面，應以不鏽鋼鋪設，且不可任意堆置雜物。
15. 抹布應洗淨殺菌並切實執行，或經常汰舊更新。
16. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶妥善處理，不可任意堆置，並每日清洗、消毒。
17. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。
18. 工作場所、餐廳及倉庫不得住宿及飼養牲畜，原料處理場、加工調

理場所及配膳場所不得堆置與加工無關之物品。

19. 窗戶及進出通道、門戶應設置紗窗、紗門或有效防止病媒入侵設備，並維護設備之功能性。
20. 與食品接觸之容器、器具及相關製造設備應採用不鏽鋼或陽極處理鋁或無毒塑膠等材質。
21. 原料、蔬果、魚肉應先分槽處理並洗滌乾淨以防止交叉污染，其盛裝之容器亦同。
22. 冷凍、冷藏庫應定期除霜且衛生維護良好，其容量保持百分之六十容積以下，並有溫度指示裝置。
23. 排油煙罩設備良好高度適中，並能排出所有油煙及熱氣且每日清洗，不可積存油垢。貯油糟不可貯油以避免污染食品。
24. 容器、餐具洗後應有固定放置及保存場所。
25. 進貨區、洗滌區、調理區、烹調區、配膳區應分配妥善，保持工作動線順暢。

(二)工作人員個人衛生

1. 工作時必須穿戴整潔工作衣帽，分配食物應帶口罩，雙手及指甲必須用肥皂洗刷清潔，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品中。
2. 工作中不可有裸背、赤腳、吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。
3. 應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物（如手錶、手鐲、唸珠……等）。
4. 與調理食品接觸或從事成品包裝之人員應戴手套，而且手套不得任意觸碰其他物品並以專用夾子或湯匙等夾盛食物。
5. 從業人員每年應至少做一次健康檢查並存有紀錄備查。
6. 員工應參加衛生單位或自行舉辦的衛生講習會，且留有紀錄可查。
7. 調理場所應限制非有關人員進出。
8. 應設置男女更衣室或個人衣物儲藏櫃供員工使用及洗手、消毒設備，並維持清潔。
9. 工作中不得咀嚼食物及吸煙。

(三)物料倉庫衛生

1. 倉庫應設應設有不鏽鋼架或塑膠棧板(使儲存物品離牆壁、地面均在

15公分以上)或物料架、原物料應分類、定位放置標示清楚，並應保持清潔、良好通風及良好溫、濕度控制。

2. 食庫應設有效防止病媒(昆蟲、老鼠等)侵入之設備。
3. 食品、原料應放置架上，不可置於地上，且不可以報紙覆蓋，並注意先進先出之原則，避免混雜使用。
4. 不得於倉庫內住宿及蓄養牲畜。

(四)其他

1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質均應使用自來水。(如非使用自來水，每年至少要向政府公告認可之檢驗機構申請檢驗一次，並有檢驗合格證明書可查。)
2. 學校午餐廚房應設有衛生食品管理人員。
3. 午餐內容物均應自行調理，不宜外購成品。並且各項食物均應以熱食調理為原則。
4. 每餐食物須留樣，保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時(二天)，以備查驗。

第捌篇 臺南市政府所屬中小學 學校午餐費收支帳務處理補充說明

中華民國 100 年 8 月 16 日南市教體(二)字第 1000340677 號函發布

一、依據「直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項」之規定，為使臺南市政府所屬中小學學校處理學校午餐費收支帳務時有所依循，特訂定本補充說明。

二、學校午餐費之帳務表冊應依下列規定辦理：

(一) 收支結算表：

- 1、每月學校午餐費收支結算表(表一)：於次月十日前由午餐幹事或午餐會計人員編製。
- 2、每年度學校午餐費收支結算表(表二)：每年度結束十五日內由午餐幹事或午餐會計人員編製。
- 3、每月各班級學生參加午餐人數及繳納午餐費統計表(表三)：於次月十日前由午餐出納人員編製，以作核對、考核公布之用。

(二) 帳簿：

- 1、現金出納備查簿：由午餐出納人員負責。
- 2、分類帳：由午餐會計人員依會計法及相關規定負責設置保管。

(三) 憑證：

1、收入憑證：

- (1)午餐費收款收據(表四)共三聯，依規定預為編印字號及號碼，各班級級任導師收取午餐費後，由級任導師依字號及編號填製發給，填製時不得跳號。
- (2)午餐費收款收據之發給由出納管控進度，其存根聯依會計法規定妥善保管。
- (3)採用金融機構學雜費繳費系統或轉帳或超商繳費者，依相關規定製據。
- (4)出納於收入款項後存入午餐專戶後取具送款回單，黏貼於收入憑證(表五)上並核章。

2、支出憑證：原始憑證取得後由經手人黏製，依序核章完成後由

午餐會計人員編製支出傳票(表六)。

三、午餐帳務應專款專用。

自辦午餐學校應設立專戶管理；外訂盒餐(桶餐)學校應成立專帳管理。

四、午餐會計不得兼任午餐出納；學校有正式編制者，應由正式人員兼任午餐會計。

五、供應午餐所需分擔之水電費得視實際情形由學校與午餐費比例分攤。
但不得超過全年度學校午餐費百分之五。

六、住宿生之伙食帳應與午餐帳務分開。

七、午餐補助款均應納入午餐帳務處理，除必要支出或依規定須將補助款繳回外，可統籌運用結餘款。

八、廚工參加勞工保險、全民健康保險，依規定校方負擔部分及廚工在職中之健康檢查費用，得由午餐費項下支應。

九、民間團體或個人捐贈之學生午餐經費，應納入午餐帳務處理，並專款專用。

收 項	入			分 類			出			詳 細			備註
	小 計	金	額	項	目	金	小 計	金	額	項	目	金	
A1 本 月 午 餐 費				B1 生 食									
A2 津 資 處 施 施 用 品				B2 素 食									
A3				B3 食 品									
A4				B4 飼 养 品									
A5 驅 駛 動 物 費				B5 人 工									
A6 驅 駛 學 生 午 餐 費 活 动				B6 施 費 (含 優 待 及 運 休 等 費 金)									
A7 百 人 口 下 學 校 午 餐 費 活 动				B7									
A8 小 學 學 生 午 餐 費 活 动				B8									
A9				B9 運 休 等 費 合									
A10 費 用 他 項 入				B10									
A11 利 息 直 接 入				B11 燃 料 費									
A12				B12 藥 備 及 非 藥 費									
A13				B13 經 費									
A14				B14									
A15 本 月 收 入 合 計				(=SUM(A1:A14))	B15 本 月 支 出 合 計								
A16 運 休 等 費 全 本 月 收 入				(=0)	B16 運 休 等 費 全 本 月 支 出								
A17 上 月 生 存 存				(=11月A16)	B17 本 月 生 存 存								
A18 午 餐 給 餐 敬					B18 午 餐 給 餐 敬								
A19 運 休 預 備 金					B19 運 休 預 備 金								
合 計				(=A15--A17)	合 計								

備註：

退休預備金(B19)：係因應日後唐工退休時預存之退休金。

表一：

執行秘書：

會計：

校長：

表二

<校名全稱>〇〇年度學校午餐統計表

月 年 份	上 半年 本 月 午 餐 費	下 半年 本 月 午 餐 費	營業額												合 計	每 人 每 餐 費
			午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費	午 餐 費		
1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
本年累 計	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
備註	本年度人工費：	萬 元	0	百人以下學生午餐運動費：	0	百人以上學生午餐運動費：	0	小學午餐午餐運動費：	0	中學午餐午餐運動費：	0	高等教育午餐午餐運動費：	0	合 計	：	接長：

備註說明：一、本年度學生就學各級學生午餐營養計算統計表。
二、本表為於學年開學之日起至次年六月底止之營養。

49

《校名全稱》

年 月 各班級學生參加午餐人數及繳納午餐費統計表

卷之三

- 二、或免午餐費情形，係指兩種情形：一係作為資料收集者及訪客之用，二係可持月公中一份作於每年六月午餐費上統算者。

表四

第一聯通知聯

No :

臺南市 國民 學 月份午餐費繳納 通知

貴子弟 月份午餐費計新台幣 元整
請於 年 月 日前繳納
此致
貴家長 台照

中 華 民 國 年 月 日

第二聯收據聯

No :

臺南市 國民 學 月份午餐費繳納 收據

茲收到本校 年 班學生
繳納午餐費新台幣 佰 拾元整
確已收訖無訛。
此致
貴家長 台照

經收人： 出納： 會計： 校長：

中 華 民 國 年 月 日

第三聯存根聯

No :

臺南市 國民 學 月份午餐費繳納 存根

茲收到本校 年 班學生
繳納午餐費新台幣 佰 拾元整
確已收訖無訛。
此致
貴家長 台照

經收人： 出納： 會計： 校長：

中 華 民 國 年 月 日

表五

<校名全銜>

學校午餐費收入憑證

日期： 年 月 日收字第 號附單據 張

憑證號碼 第 號	預 算 科 目	金額									用 途 說 明
		千 萬	百 萬	十 萬	萬	千	百	十	元		

出 納	執 行 祕 書	會 計	校 長

黏 貼 憑 證

表六

〈校名全銜〉

備註：設備採購及維護其採購單位為總務人員。

表七

級任導師繳款登記表

班級：

導師姓名：

第玖篇 學校午餐 廚房規劃注意要項

新建午餐廚房應符合 GHP (Good Hygienic Practice，良好衛生規範)，並參考 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points，危害分析重要管制點)標準為原則。

一、廚房位置

- (一)風向：避免設在教學區的上風位置，以免操作聲音及食物味道影響教學。
- (二)貨物進出路線：以靠近側門或後門為宜。
- (三)遠離學生活動區：以避免發生危險。
- (四)附近環境要符合食品製造場所設置之規定。

二、整體考量

- (一)要預留發展空間：新設立學校午餐廚房，以成立午餐供應中心為目標，因此要確切掌握所供應學校學生人數成長的速率，避免學生人數增加造成廚房空間及設備不足。
- (二)要規劃完善的工作動線：進貨區、洗滌區、調理區、烹調區、配膳區、鍋爐室、午餐辦公室、儲藏室、廚工更衣室和分送食物的行進路線及樓層是否有升降梯設備皆須妥善規劃。
- (三)要注意境教的功能：廚房內外環境規劃或設備的設計，要注意其教育內涵。
- (四)凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。

三、硬體設施

- (一)良好採光：採光不良容易使人感覺疲勞，工作效率低。並且良好的採光可以將場所、環境甚至表面不潔的狀況表露無遺。廚房裡的採光應在 100 米燭光以上，工作檯面或調理檯面的光度應保持在 200 米燭光以上，並且要避免陽光直接照射。若以燈管、燈泡之光源應設有護罩。

(二)良好通風：保持廚房內外溫度及濕度平衡，減少凝結水產生，排除蒸氣，不良氣味及有害物質，使員工感覺舒適，提高工作效率。通風的方式有自然通風，機械式通風與局部通風；設備有天窗、窗戶、抽風機、風扇、排氣管、排氣機與空氣調節裝置等。但不論以何種方式進行通風換氣，應特別注意排氣口、進氣口應有防止病媒（蚊、蠅、老鼠……等）入侵設施。

(三)牆壁、支柱與地面：牆壁和支柱離地面一公尺以內及地面因必須經常清洗，必須選擇不透水、易洗、耐酸鹼的淺色材料建立。牆角接縫處應為圓弧角（半徑 5 公分以上）以利清洗。地面保持百分之一・五到百分之二公分的斜度以防止積水，並且採用摩擦力較高的防滑地磚。

(四)樓板、天花板：應為白色或淺色，表面平滑、易於清洗並有防止吸附灰塵設備，而且不得有破損，因破損處常為污染物納藏之處。灰塵則容易沾染其他污染源，若這些物質掉落下來，就會間接直接污染食品。同時應有防黴生長措施。

(五)良好排水系統：廚房內排水系統若不暢通，容易成為死水，水中的細菌、蟲卵將藉著廢水中的營養物發育成長，造成污染食品的來源並且產生臭味，影響工作。

(六)廁所應符合下列規定：

1. 廁所之設置地點應防止污染水源。
2. 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

(七)用水應符合下列規定：

1. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
2. 應有足夠之水量及供水設施。
3. 使用地下水水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

5. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

(八)洗手設施應符合下列規定：

1. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。
2. 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(九)凡設有更衣室者，應與食品作業所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

四、軟體（設備）的購置

(一) 實用原則：

1. 各項設備的高度、寬度、深度及使用的方向性要符合人體工學原理，使操作方便，避免意外發生。
2. 使用不易破損、清洗方便的材料（如不鏽鋼）製品。
3. 不易藏污納垢的圓角設計：包括爐灶、工作檯、洗滌槽及水溝等，除了選用方便清洗的不鏽鋼外，在彎角的設計上避免九十度直角的轉彎或焊接，可避免擦傷和撞及的危險並且不容易藏污納垢。

(二)衛生原則：從材料的選擇、管路的配置到器材的安裝都要嚴格衛生要求。特別在通風口、排水口、進出通道，要格外注意防止病媒入侵。

(三)安全原則：廚房是一個容易發生意外的地方，燒傷、燙傷、刀傷、滑倒等意外事件隨時可能發生，因此要選用耐高溫、防火建材、地面選用止滑地磚，不積水保持地面乾燥，並且要設置足夠的消防設備，緊急救護箱等，才能防範意外發生於未然。

(四)環保原則：身負教育之責的學校不可忽視環保的重要性，尤其廚房的油煙、廢水及廚餘，更要妥善處理，以免造成嚴重的污染與破壞環境。改用瓦斯鍋爐、加裝濾油網等相關設備，皆是必要的基本設備。

(五)經濟原則：以最少花費獲得最大的效益，是學校午餐供應的最基本要求。因此學校午餐負責人應該精打細算，在添購設備或購買午餐食材都要顧及經濟原則，讓午餐有限的收費可以發揮最大的效益。

第拾篇 學校午餐安全管理

一、工作場所安全管理

(一)一般安全守則

1. 進入工作場所時，應遵守場內之規定，及各項安全守則。
2. 一旦發現場內有不安全情況時，應立即通報。
3. 地面應儘量保持乾燥，工作人員應穿著工作鞋，以免滑倒或觸電。
4. 工具、物料或推車不可任意放在通道或出入口。
5. 盛裝食物不要太滿，熱湯桶勿任意擺放，以防傾倒造成燙傷。
6. 不與工作夥伴爭吵或打架，以免因情緒而影響工作，甚而發生危險。
7. 清潔、消毒等化學藥劑，使用完必須加蓋並放回原位，勿與食品放置一起。
8. 廚房應設有消防設備，並定期檢驗。

(二)瓦斯使用安全守則

1. 瓦斯間應保持通風乾燥。
2. 瓦斯間嚴禁煙火，並勿堆放雜物或易燃物。
3. 不可使用過期或已鏽蝕之瓦斯桶。
4. 瓦斯桶及管路必須經常使用肥皂泡沫或壓力表檢測是否漏氣。
5. 瓦斯桶換裝時，必須先關閉各瓦斯器具開關；安裝完畢時，應確認是否裝妥。
6. 鍋爐或炒菜鍋要停機之前，應將管路中的瓦斯完全燃盡後，才可關機。
7. 每日工作完畢應確實檢查各瓦斯器具開關及總開關是否關妥。
8. 若遇瓦斯外洩時，應立即關閉瓦斯系統開關(切忌開啟電扇等電器開關)，輕緩打開門窗後，人員迅速撤離，並通知消防單位派員處理。

(三)電氣作業安全守則

1. 勿用潮濕的手操作電器開關。
2. 電器設備或電路受潮時應立刻停止使用。
3. 電器設備運轉中，如發生異常現象，應報告主管人員處理，必要時應先切斷電源。
4. 電器設備及電路應定期檢查，進行維修與保養，並作成紀錄。
5. 非指定工作人員，不可隨意開動或關閉任何電器開關。
6. 電器設備運轉中或通電狀態時，切忌同時修理，應確認電源已關閉，機器已停止運轉，才可進行修復工作。
7. 電器起火時，不可用水灌救，必須使用滅火器滅火。

(四)急救守則

1. 廚房應設置簡易急救箱及急救器材。
2. 廚房工作人員應有急救常識，並且會使用相關器材。
3. 發生燙傷時應先用大量清水沖洗，必要時立即送醫急救。
4. 發生刀傷時，應先予以止血，必要時立即送醫急救。
5. 化學藥劑濺灑到眼睛時，應儘快以大量自來水沖洗眼睛，並立即送醫急救。
6. 廚房工作人員應有滅火常識，並且會使用滅火器材。
7. 發生地震或火警時，應趕緊關閉所有電器及瓦斯開關。

二、運送回收安全管理

(一)運送安全守則

1. 食物分裝時，不宜過滿，分裝完必須加上蓋子，避免搬運過程中溢出。
2. 食物運送時間應與學生下課時間錯開。
3. 搬運人員應穿戴手套等防護用具。
4. 食物放置在手推車時，其重量要遍佈四輪，必須重者在下，輕者在上，且堆疊高度不宜超過二層，避免手推車翻覆。
5. 推送速度不宜過快，尤其坡道及轉角處更要放慢。

(二)回收安全守則

1. 各班用餐完畢，必須先作初步處理，並分類排放整齊。
2. 送回餐桶時，必須 2 人一組，用抬的方式搬動。
3. 各班應依行進動線前進，將餐桶送回指定地點。
4. 抬送餐桶時，勿追逐跑跳。
5. 餐桶送達時，切忌重力放下或用丟的。

三、鍋爐作業安全守則

1. 鍋爐應有專任操作人員，為經由相當等級之訓練合格或取得鍋爐技術士證照者。
2. 鍋爐操作人員無論如何熟練，仍需依照「操作程序書」操作，以確認每個步驟都無誤。
3. 鍋爐自身能偵測出異常現象並顯示於控制盤上，因此，操作人員應隨時注意控制盤的訊息，以避免危險情況發生而措手不及。
4. 鍋爐房應保持光線充足，通風乾燥。
5. 鍋爐房應有合格的防火設備。
6. 鍋爐應與工作場所隔離或隔牆而設。
7. 鍋爐房不得放置或帶進易燃物。
8. 鍋爐應定期檢查，並隨時掌握性能程度。
9. 鍋爐房不得兼作烘乾等其他用途。
10. 非相關人員禁止進入鍋爐房。

第拾壹篇 臺南市中小學及幼稚園 校園食物中毒應變處理要點

100年7月21日南市教體(二)字第1000463445號函發布

一、目的：

為增進本市中小學校(含附設幼稚園)食物中毒事件應變處理能力，並建立事故發生前、中、後處理原則及機制，期能迅速而有效的妥善處理，以維護校園供餐之食品衛生安全，特訂本要點。

二、食物中毒定義：

指二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似症狀，並且自可疑的食餘檢體及患者糞便、嘔吐物、血液等人體檢體，或者其它有關環境檢體(如空氣、水、土壤等)中分離出相同類型(如血清型、噬菌體型)的致病原因，則稱食物中毒。

三、適用對象：本市中小學學校(含附設幼稚園)

四、食物中毒處理因應作法：

(一) 事前防預機制：

1. 教育局：

- (1)由各區督學及營養師依「臺南市中小學辦理學校午餐計畫工作手冊」之內容，確實督導各校依各該規定辦理及執行，並列為學校督導考核重點；幼稚園另依其相關規定辦理及執行。
- (2)成立教育局學校食物中毒應變處理小組，明列工作職掌及責任劃分(附件六)，並於事故發生時立即啟動協助學校處理各項事宜。
- (3)對平時各校廚房衛生安全查核報告要求改善部分，應列為列管追蹤事項，直至改善完成。

2. 衛生局：

- (1)不定期稽核午餐供應業者及學校廚房之衛生安全，對不合規定部分要求限期改善，如情節重大者必要時應要求暫時停止供餐，並經複檢合格後才得繼續供餐；有關前述檢查結果應通知教育局及各相關學校知悉，以作為日後督導及考核參考依據。

- (2) 成立衛生局處理學校食物中毒應變處理小組，明列工作職掌及責任劃分，並於事故發生時立即啟動，協助學校及教育局處理各項事宜。
- (3) 對於他縣市餐飲業者如發生疑似食物中毒案件時，如查明同時亦供應本市學校時，應立即通知該校及教育局加強管理及稽核，必要時應要求暫停供應。

3. 學校：

- (1) 確實依「臺南市中小學辦理學校午餐計畫工作手冊」規定內容辦理及執行，加強食物作業流程、廚房環境及廚工人員衛生管理與檢核工作；幼稚園另依其相關規定辦理及執行。。
- (2) 委外供應之學校應依本市（或鄰近縣市）衛生單位公告之優良廠商為供應廠商，並針對投標廠商與家長會成員會同時實地瞭解廚房衛生安全及倉儲管理等安全衛生情形；對得標廠商亦應加強不定期衛生安全稽核工作，如發現有不符規定者應要求立即改善，必要時得要求暫停供應，如情節重大者，應解除契約，有關稽核及暫停供應或解約之情形應詳列於契約規定中，保障學校權益。
- (3) 加強飲食安全衛生教育及宣導，要求教職員及學生於用餐時如發現疑似不潔或有污染之虞時，應立即向午餐供應執行祕書報告，必要時應立即通知全校停止食用。
- (4) 有關本要點中規定之緊急處理流程表應放置各處室及健康中心明顯處，並明確轉知各組人員工作職掌及應辦事項（含職務代理人）；並利用時間說明及演練。
- (5) 對於各項表件應建立單一檔案，並將各項表件統一集中，以便取用。

各項表冊應含：

*學生家長緊急通訊錄

【學校學務系統建檔、導師、健康中心各存一份紙本】

*危機處理支援單位人員通訊錄

【教育局、衛生局、學校家長會、志工團】

*地區緊急醫療網（鄰近醫院）通訊錄

*學校教職員工行動電話通訊錄

- (6) 健康中心平時即應準備採集相關檢體用的密封塑膠袋及油性簽字筆等必備品，置於健康中心。
- (7) 委外供應者應於採購契約中明定：如有疑似食物中毒事件時，得無條件解約，廠商不得提出異議或要求賠償；若同時供應其他學校有發生疑似食物中毒事件時，雖本校未發生相同疑似食物中毒事件時，如經家長會要求或本校校務會議決議時，亦得提出無條件解約，廠商不得提出異議或要求賠償。

(二) 事故發生時：

1. 教育局：

- (1) 接獲通知後立即啟動緊急應變小組機制，協助並指導學校啟動緊急應變機制。
- (2) 掌握各項重要資訊提供主管及衛生單位研議及判斷，對送醫人員掌握即時名單。
- (3) 如為委外供應者，應協助發生學校解決日後供餐問題；並調查該業者是否本市尚有其他供應學校，如有應立即聯絡各校現況，並協調暫時停供應時，各校午餐供應方式。

2. 衛生局：

- (1) 接獲通知後立即啟動緊急應變小組機制，指揮分配人力進行收集各項檢體及採樣工作。
- (2) 聯絡附近醫療機構，協助支援事故發生學校醫護人員及簡易必要器材（具），並提供專業諮詢及衛教服務。

3. 學校：

- (1) 立即啟動食物中毒應變處理小組，所有人員依任務組織編組及處理流程執行職務。
- (2) 通報業務科(體健科或幼教科)、駐區督學及教育局長，告知發生現況(**國中小由體健科主政；幼稚園由幼教科主政**)。
- (3) 瞭解各組人員是否到位並確實執行所負責之任務，如有差假人員應立即通知代理人或指派代理人員，務求各項應辦事項均有專人負

責。

- (4) 注意現場秩序維護及各班級狀況，務求各班均有老師在場，並管制媒體不可因採訪而影響健康中心運作，必要時協請警察人協管制。
- (5) 如為自辦午餐學校發生事故後，應立即封閉廚房，在衛生單位完成採樣工作經許可前禁止任何人員進出（包括媒體記者）。
- (6) 保留各食材（包括未烹調之原物料及成品）及廚房現場，同時要求廚房工作人員集中，等衛生單位人員訪談及詢問各供餐事宜：在未確定發生原因前嚴禁廚房工作人員任意發言及發表個人意見。
- (7) 暫停供應午餐並協調後續供餐方式。
- (8) 學校食物中毒應變處理小組分組及工作職掌參考範例：

*總指揮：負責指揮及督導啟動應變處理小組運作，並指定發言人；同時於事件發生後第一時間通知業務科（體健科或幼教科）、駐區督學及教育局長。

（填列速報單送教育局—附件五）

*發言人：接待媒體、掌握各組現況，並提供正確必要之訊息。

*行政組：

- (1) 掌握危機處理組織人員是否到位執行任務，建立支援單位人員（教育局、衛生單位、救護單位及家長志工等）名單及聯絡電話（行動電話號碼），以便尋求支援及調度。
- (2) 後送醫院之學生應確認到院狀況，經確認後隨時登錄（學生姓名、症狀、病情、送醫之醫院名稱、病房、床號等）以備查詢；若學生送出醫院（返回學校）時應通報管制（含家長直接接送回家者）並隨時登錄，以利管制及人數掌握。
- (3) 主動聯絡送醫學生家長，告知事件現況，並告知已派老師在醫院協助照顧學生請其安心，並請其到院協助照顧學生。
- (4) 應作好通報單之管制，隨時向校長呈報最新情況，以便發言人統一對外發言（注意各表單填報時間，避免提供錯誤訊息）。
- (5) 印製事件說明、後續護理及注意事項，交由學生放學（或回家後）轉

交家長知悉，並協助照顧（並提醒如於回家後學生出現症狀應通知學校並送醫等處理方式）。

- (6) 如逢下課時間，立即調度動線及家長接送區，避免與救護動線衝突。

* 醫護組：

- (1) 疑似中毒學生應先送至健康中心集中管理及照護，並由校護先行初步處理（檢傷分類及狀況登錄）。
- (2) 通報單處理流程：導師填寫登錄（附件三班級通報單）→轉送健康中心（醫護組）→健康中心（醫護組登錄）視學生狀況於健康中心休息或送醫，如需送醫時，填報就醫紀錄表（附件四）→由總務組協請現場救護人員聯絡可收容醫院後送就醫。
- (3) 指定人員隨同救護車照顧及辦理醫療住院等手續，並應隨時向學校回報狀況，以便掌握送醫名單之正確性，如該醫院超過 10 人時應加派協助人力，各派出人員應掌握聯絡方式並確保聯絡電話之暢通。
- (4) 收集殘留食物及嘔吐物等檢體，並加以保存（冰箱），同時須標記採集對象及時間。
- (5) 必要時成立臨時醫護中心，集中事故學生於動線出口附近教室或空間以利送醫。
- (6) 學生回校後應集中休息及觀察，並派員照顧，避免直接回各班教室。

* 支援組：

- (1) 通知警衛打開校門，引導救護車前往出事地點。
- (2) 封鎖現場，管制交通，保持救護送醫車輛出入動線之暢通。
- (3) 通知 119 後，若中毒人數眾多，聯絡地區緊急醫療網加入全力救援；必要時調度大型車輛協助運送學生（並請警力協助開道）。
- (4) 總機派專人負責接聽，並回答家長查詢學生情形（保持電話暢通，以接受家長查詢為主，婉轉告知媒體暫時婉拒電話訪問，以保持電話暢

通)。

- (5) 必要時通知並協請鄰近學校校護或醫院派駐醫護人員。
- (6) 通知後送醫院各相關醫療費用統一向學校申請，如家長已先行支付者請其保留所有收據，以便事後賠償事宜。
- (7) 提供減輕症狀飲品（如牛奶）或飲水。
- (8) 對協助支援人員，如遇用餐時間應主動提供餐點及飲水。

* 綜合事項：

- (1) 所有人員行動電話隨身攜帶，記得開機，保持聯絡；派駐醫院人員需注意手機電量（必要時更換聯絡電話，務求電話保持暢通），隨時回報學生送入及送回（或家長自行接回）情形。
- (2) 應於學校明顯處設置學生送醫狀況大型表格，提供家長查詢，並注意隨時填註更新時間。
- (3) 嚴禁校內人員任意對外發言，一切對外訊息之發佈統一由發言人代表。

(三) 善後處理：

1. 教育局：

- (1) 瞭解學生後續上課狀況及供餐情形。
- (2) 針對委外供應廠商，協助評估是否終止學校午餐供應，如屬情節重大時，評估是否終止本市其他學校午餐供應。
- (3) 協助學校向廠商事後求償事宜。

2. 衛生局：

- (1) 提供檢體報告及後續供餐參考意見。
- (2) 如查明有可歸責於供餐業者事由時，應依各相關規定辦理。

3. 學校：

- (1) 製作完整事件報告說明（含學生送醫情形），提供教育局掌握處理前後概況，並報告日後供餐之因應及後續處理方式。
- (2) 學童出院後，要持續給予關心及必要之協助與心理輔導。
- (3) 協助衛生及警察單位調查，若中毒屬可歸責於供應廠商所引起之中毒則專案求償。若因為不法份子下毒，引起之中毒則協助警方破案以嚴懲不法。
- (4) 萬一有學生不幸死亡，應成立治喪委員會，協助辦理喪葬事宜。
- (5) 對協助處理中毒事件的單位及人員，應由學校及家長會共同具名致感謝狀或以其他方式表達謝意。

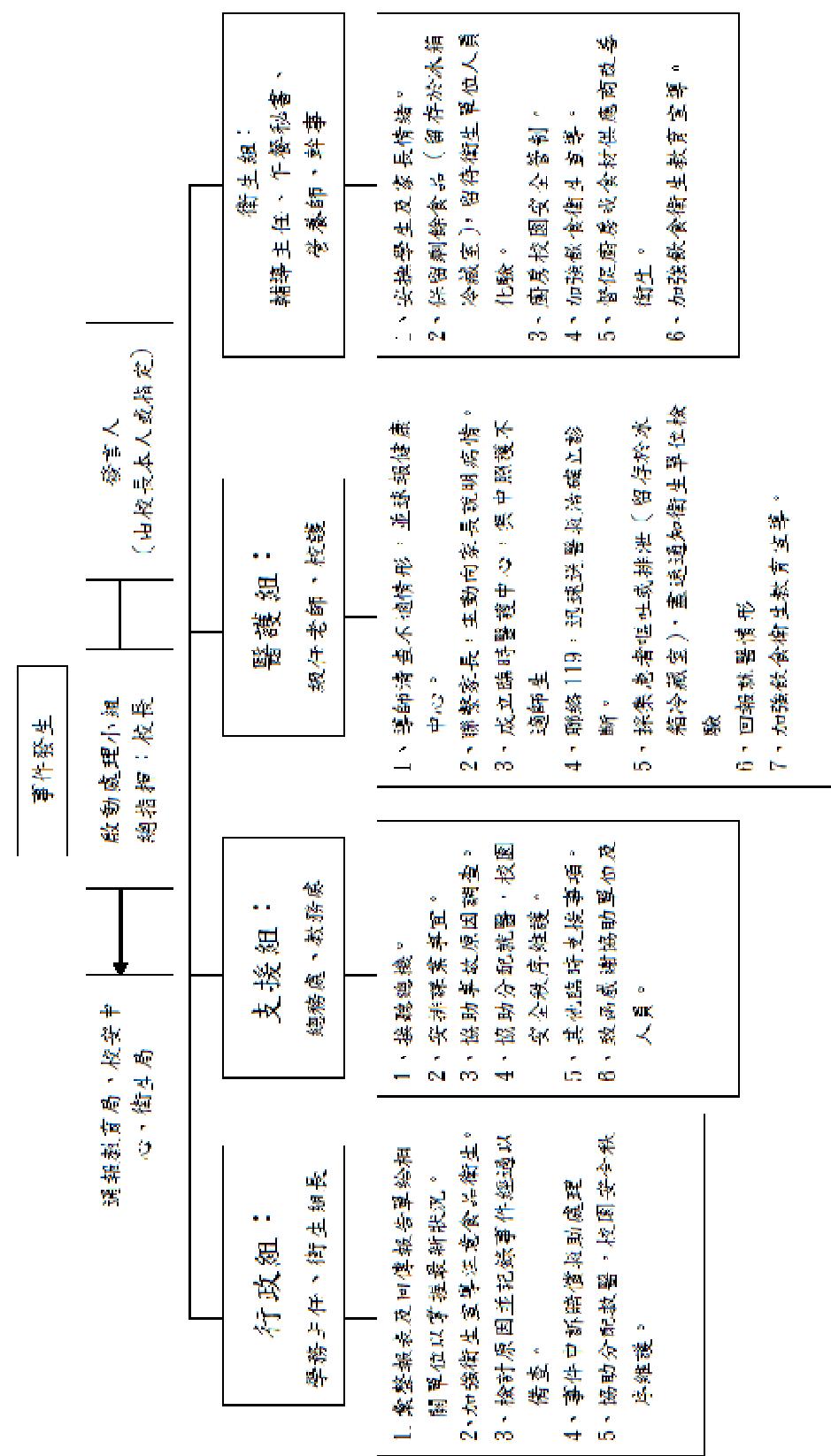
五、各校得依實際編制及區域特性，調整危機應變小組組織及職掌，但務求各工作事項均有負責人員。

附件：

- * 校園食物中毒危機應變小組任務組織表（附件一）
- * 校園食物中毒危機應變處理流程表（附件二）
- * 校園食物中毒緊急事件班級通報單（附件三）
- * 校園食物中毒緊急後送就醫紀錄表（附件四）
- * 校園食物中毒事件速報單（附件五）
- * 臺南市政府教育局校園食物中毒緊急應變小組責任分工表（附件六）

臺南市中小學及幼稚園食物中毒應變小組任務編組表

【參考範例】



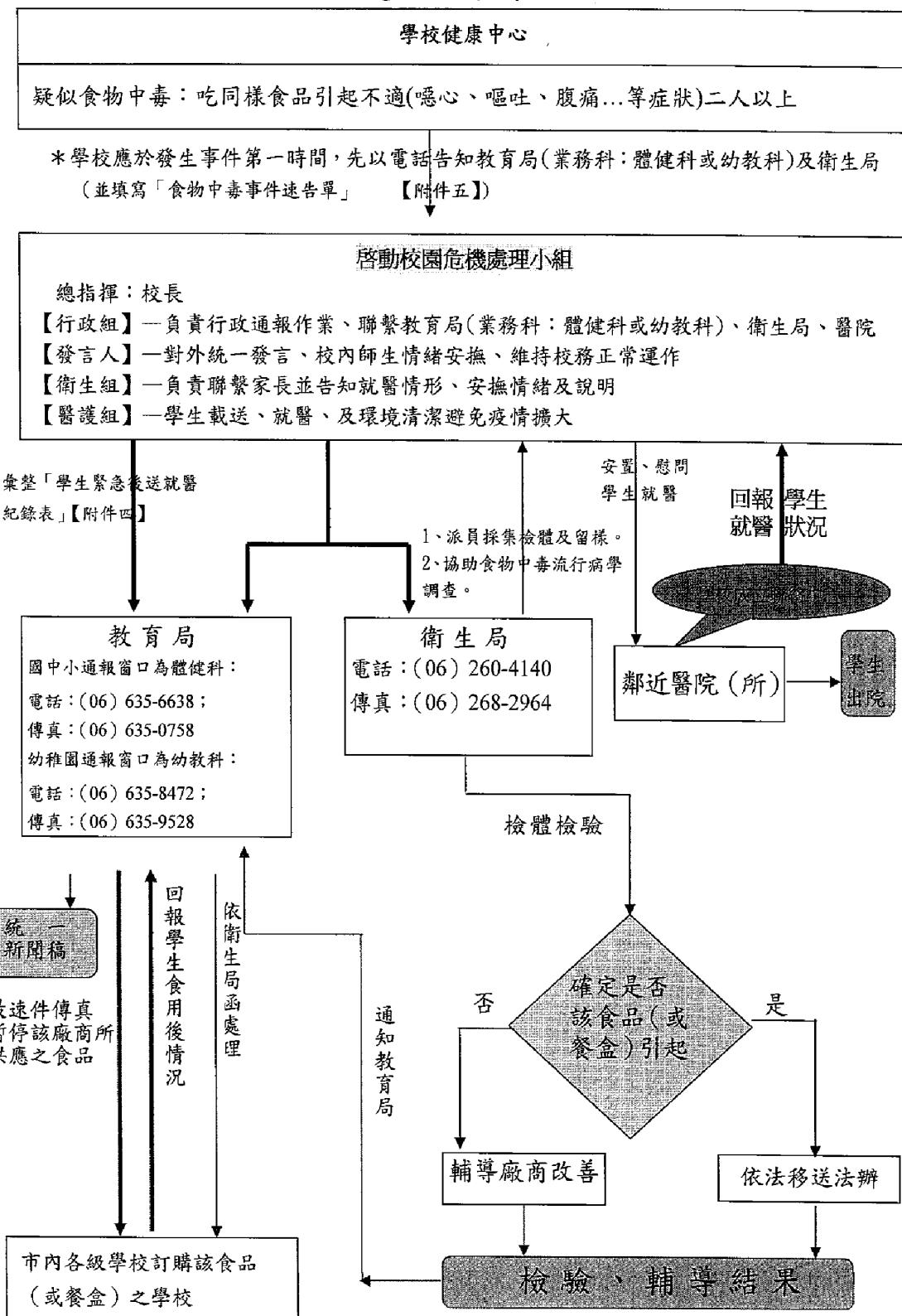
食物中毒發生時，請立即通知教育局(業務科：體健科或幼教科)及衛生局

臺南市教育局 中小學端窗口：體育保健科 電話：(06) 635-8838；傳真：(06)635-0755

幼稚園聯絡窗口：幼兒教育科-電話：(06) 635-9172；傳真：(06)635-9528

臺南市政府衛生局(食品藥物管理科)：電話：(06) 280-4140；傳真：(06)268-2964

臺南市中小學及幼稚園校園食物中毒危機應變 處理流程表



臺南市中小學及幼兒園食物中毒緊急事件通報單

卷之三

数量： 年 班 学生总人数()人 食饭中善人()人 身体表现良好人()人

銀任教師：
聯絡電話：
手機：

卷之三

卷之三

1. 畫住教師都中參學生中參學生立師日頭頭轉：報道、齊可學筆者即、主任、等參本
式接觸。

2. 畫住教師都中參學生處理事件時，各管文科教中參學生立師保這項處理等系直接協助。

3. 若需送醫但無需送行急救情況時：級任老師應立即將學生身上中參情形，報班主任。送文字統計中心（醫護組）。

4. 互通帳單處理流程：級任導師填單→醫護組登錄送醫情況→（影印二份）一份交給單服務人員、一份交活動處→活動處彙整字體是新狀

卷之三

臺南市中小學及幼稚園校園食物中毒緊急應變計畫表

（五）对“三类生”情况：1. 应答小声或答错答漏者，由监考老师指正；2. 所有监考老师监考情况。

2. 國中小通報窗口為直撥行：電話：(06) 635-6638 傳真：(06) 635-0758

1. 依桃園市警察局為執行者：(03) 335-8472 传真：(03) 335-9328

通鑑口譜·詩圖二
年月日時合卷

卷之三

臺南市中小學及幼稚園校園食物中毒事件速報單

通報日期時間	____年____月____日____時____分
學校資料	校名：臺南市____區_____學校 聯絡電話（二線以上）：_____ 傳真電話：_____ 通報人：_____ 職稱：_____ 手機：_____ 地址：_____
疑似造成中毒原因	疑似造成中毒之食品：_____ 食品來源或廠商名稱：_____
進食時間	____年____月____日____時____分
發病時間	____年____月____日____時____分 至 ____時____分
就醫情況	攝食人數：學生____人，教職員工：____人 疑似中毒人數：學生____人，教職員工：____人 就醫人數：學生____人，教職員工：____人 截至目前尚在醫院人數：學生____人，教職員工：____人
供餐種類	<input type="checkbox"/> 自辦廚房 <input type="checkbox"/> 受____（學校）供應 <input type="checkbox"/> 委外供應 <input type="checkbox"/> 其他_____
當日午餐菜單	主食：_____ 副食：_____ 湯或水果：_____ 其他：_____
中毒症狀	<input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應（ <input type="checkbox"/> 臉部潮紅 <input type="checkbox"/> 發癢 <input type="checkbox"/> 發疹等） <input type="checkbox"/> 神經症狀（ <input type="checkbox"/> 視覺障礙 <input type="checkbox"/> 麻痺 <input type="checkbox"/> 暈眩等） <input type="checkbox"/> 其他（請說明：_____）
推測原因	<input type="checkbox"/> 廚工個人衛生習慣不良 <input type="checkbox"/> 廚工健康欠佳 <input type="checkbox"/> 食材來源 <input type="checkbox"/> 送達時間 <input type="checkbox"/> 保存溫度 <input type="checkbox"/> 保存時間 <input type="checkbox"/> 環境衛生不良 <input type="checkbox"/> 購買半成品（名稱：_____） <input type="checkbox"/> 其他（請註明：_____）

單位主管：

手機：

連絡電話：

填送時間： 年 月 日 時 分

臺南市政府教育局校園食物中毒緊急應變小組責任分工表

一、召集人及副召集人：

綜理及督導校園食物中毒緊急應變各項事宜。

二、督學：

- 1、協助及督導學校執行有關校園食物中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。
- 2、督導學校後續上課、請假及學生關懷事宜。
- 3、督導學校改善情形。
- 4、其他臨時交辦事宜。

三、業務科(體健科或幼教科)：

- 1、統籌與執行有關校園食物中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。
- 2、協助追蹤發生原因、責任歸屬及後續改善。
- 3、檢討及改善發生原因，並將其他可能發生之學校列為改善對象。
- 4、其他臨時交辦事宜。

四、中教科：

- 1、負責學校校園安全通報追蹤及協助緊急應變事宜。
- 2、其他臨時交辦事宜。

五、小教科：

- 1、負責學校校園安全通報追蹤及協助緊急應變事宜。
- 2、其他臨時交辦事宜。

臺南市政府教育局校園食物中毒緊急應變小組

職稱	姓名	職掌	電話
召集人	教育局 局長	綜理及督導校園食物中毒緊急應變各項事宜。	
副召集人	教育局 副局长	協助督導校園食物中毒緊急應變處理及本局對外發言事宜 (永華中心)。	
副召集人	教育局 副局长	協助督導校園食物中毒緊急應變處理及本局對外發言事宜 (民治中心)。	
新聞組組長	專門委員	協助督導校園食物中毒緊急應變處理及本局新聞聯繫與發布事宜 (永華中心)。	
新聞組組長	專門委員	協助督導校園食物中毒緊急應變處理及本局新聞聯繫與發布事宜 (民治中心)。	
組員	新聞祕書	協助校園食物中毒緊急應變處理新聞聯繫與發布事宜。	
現場管控組 組長	業務科(體 健科長或幼 教科長)	統籌與執行有關校園食物中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。	
現場管控組 組員	業務科 承辦人	協助組長執行有關校園食物中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。	
行政支援組 組長	督學室 主任	協助及督導學校執行有關校園食物中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。	
組員	小教科長	負責學校校園安全通報追蹤及協助緊急應變事宜。	
組員	中教科長	負責學校校園安全通報追蹤及協助緊急應變事宜。	
組員	督學	督導所屬轄區學校食物中毒通報作業。	

通報專線：

體健科 6356638 傳真 6350758(負責國中小部分)

幼教科 6358472 傳真 6359528(負責幼稚園部分)

中教科 2982586 傳真 2982610

小教科 2982621 傳真 2982639

督學室 2982584 傳真 2983181

局長室 2955390 傳真 2955392

教育局校安中心通報：

小教科聯絡人：鄧秋芬老師(網路電話 99327 Email：tn520@tn.edu.tw)

中教科聯絡人：劉錦英小姐(網路電話 99218 Email：tn1698@mail.tn.edu.tw)

* * 如任何專業上的疑問，可撥打本市衛生局諮詢專線 06-2604140

第拾貳篇 行政院農委會撥售 學校午餐食米作業要點

中華民國 80 年 10 月 29 日糧 4 字第 30961 號頒

「台灣省政府糧食局撥售學校午餐食米作業要點」

中華民國 89 年 9 月 1 日糧 3 字第 22897 號修正

中華民國 89 年 1 月 25 日農糧貳(一)字第 891120028 號函訂定

中華民國 93 年 4 月 15 日農授糧字第 0931131192 號令修正

中華民國 95 年 11 月 17 日農授糧字第 0951102696 號令修正

一、行政院農業委員會(以下簡稱本會)為發揚米食文化，促使學生自小養成營養均衡之良好膳食習慣，進而增進國民身心健康，並配合教育部發展與改進學校午餐政策，以優惠價格撥售學校午餐食米，特訂定本要點。

二、學校午餐食米撥售對象以台灣地區辦理學校午餐及供應住校生早、晚餐之公私立國民中、小學為限。但有下列情形之一者，得比照辦理：

(一)與前述國民中、小學共廚共食之高中部學生及幼稚園與托兒所幼童。

(二)離島地區高中、高職及五專生。

三、學校午餐食米以當年期梗米供應，期別及品質規定如下：

(一)期別：每年九月一日至翌年二月底止配撥當年第一期米或其前一期米，翌年三月一日至八月三十一日止配撥當年第二期米或其前一期米。

(二)品質標準：

1. 白米標準依照國家標準(CNS)白米二等標準(如附表一)，梗型碾白米率百分之八十五。

2. 糙米品質標準依照國家標準(CNS)糙米三等標準(如附表二)。

四、學校午餐食米撥售數量按每人每餐之消費量，乘以參加學校午餐之人數及每月供應日數計算，每人每餐之消費量規定如下：

(一)國小糙、白米最高九十公克。

(二)國中糙、白米最高一百十公克。

- (三)國中住校生早餐撥售量最高七十公克，晚餐比照中餐辦理。
- (四)與國中、小學共廚共食者，幼稚園與托兒所幼童每人每餐食米撥售量最高七十公克；高中部學生則比照國中學生食米最高撥售量規定辦理。
- (五)離島地區高中、高職及五專生比照國中學生食米最高撥售量規定辦理。
- (六)離島、偏遠地區及山地鄉之學生糙、白米得增加二十公克。各校得在撥售數量限額內辦理申購。
- 五、學校應於第一次申購時，以公函簡要敘明學校辦理午餐概況(含自辦或接受他校委辦)，參加午餐之人數及每月供應午餐日數等，並檢附「同意書」(格式一)及「印鑑表」(格式二)送本會農糧署(以下簡稱農糧署)所屬各區分署(以下簡稱分署)備查，並副知當地教育行政機關。校長或主辦人異動變更時，應重新辦理。每學期初，縣市政府教育單位應將辦理學校午餐之學校名冊、參加人數及食米需求數量函知分署，據以審核各校之申購。
- 六、學校每次申購時，應依規定填具申購書(格式三)加蓋原留印鑑，並檢附「學校午餐食米使用情形意見調查表」(格式四)向分署申請。食米價款以申購學校所簽發之保付支票或銀行即期保付支票、銀行本票或匯票繳納。
- 七、學校午餐食米價格配合學校學制，由農糧署於每年六月二十日前，依照台灣地區前一年(指前一年六月至當年五月)市場梗種白米平均躉售價格五折，訂定次學年(指當年七月至翌年六月)學校午餐食米白米撥售價格，糙米價格則以白米價格乘以碾白米率(百分之八十五)計算。價格調整時已繳清價款者，仍按調整前公告價格撥售，尚未繳清價款者，應按調整後價格辦理繳款。單價計算至「角」，價款計算至「元」為止，以下四捨五入。
- 八、申購期間自每月二十日起至次月五日截止，必要時得予延長，申購次數以一個月一次為原則，唯有特殊原因者得申請增加次數。離島、偏遠地區、山地鄉或小規模之學校得兩個月合併一次申購。
- 九、分署就學校「申購書」所列數量、價款、印鑑等審核無誤並收取價

款後，應即填發「糧食出倉單」交由申購學校持往指定之撥糧倉庫提米。若申購轄區外食米者，經審核無誤後，應即填發「申購證明單」(格式五)交由申購學校持往撥糧分署依前項作業繳款提領。為確保食米品質，申購學校如須分批提貨，分署得分開填發「糧食出倉單」俾利分批提貨。提領學校午餐食米，所需運輸費用由學校自行負擔，申購學校必要時得委請分署或撥糧倉庫代為洽僱運輸工具。

十、學校午餐食米以聚丙烯（PP）編織袋包裝，每包淨重五十公斤，尾數不足整包者，以分署核定之數量撥售。

十一、學校每月申購之食米應於填發「糧食出倉單」之日起十五日內全部提清，逾期未領或未提清者，其品質及損耗由申購學校自行負責。學校持「糧食出倉單」前往指定撥糧倉庫提領食米時，撥糧倉庫應核對糧食出倉單字號、騎縫章後將經檢驗合格之食米交予學校提領。

十二、分署得應學校要求提供驗收比對用之樣品米。學校提領食米時，得抽取樣品以資比對，如對品質、重量有疑義時，應於提領後三日內通知撥糧分署，逾期不予受理。撥糧分署應於接獲學校通知後二日內派員會同處理。經複驗如確認該批食米不合格，學校得予拒領，並應由撥糧倉庫重新調選或以同期別、同數量之合格食米供應。

十三、分署填發之「糧食出倉單」第六聯係收據聯，作為申購學校繳納價款之憑證，不再另行掣發單據。

十四、學校所提領食米應存放校內固定之適當場所，指定人員負責管理。分署必要時得會同有關單位訪問瞭解食米之食用與儲存管理情形。

十五、各校申購之食米應全部供作學校午餐之用，不得變更供應對象或轉售，如有違反規定，經查獲者除移請教育單位處分外，並應按申購當月學校午餐食米價格與機關學校團體員工食米價格之差額計收違約金。

資料來源：農糧署糧食儲運組
更新日期：2007/01/24

三

種類	性狀	C	H	S	二界	學名
水生植物	水生植物	14.5	0.2	0		
被子植物	被子植物	0	0	0		
裸子植物	裸子植物	0.3	0.3	0		
蕨類植物	蕨類植物	2	3	3		
苔類植物	苔類植物	10	10	10		
真菌植物	真菌植物	~	~	~		
地衣植物	地衣植物	~	~	~		

二

性狀	黃褐色或黃綠色，葉緣有鋸齒，葉面有毛。
學名	1935年版
植物	0.5公尺
根莖	0.5公尺
鱗片	0.5公尺
葉	0.5公尺
花	0.5公尺
果實	0.5公尺
莖	0.5公尺
全草	0.5公尺

格式一

同 意 書

學校

立同意書人

學校向貴分署申購學校午餐食米，願遵守「撥售學校午餐食米作業要點」規定辦理，如有違反，願接受貴分署移請教育單位行政處分，共願依照該要點第十五條之規定繳納罰金。

此 致

行政院農業委員會農糧署南區分署

立同意書人：

校 長：

身分證字號：

地 址：

電 話：

中 華 民 國 年 月 日

格式二

學校申購學校午餐食米印鑑表

	校長	學校圖章
印		
	主辦人	
鑑		

格式三

_____ 縣(市) _____ 鄉(鎮)
 _____ 市(區) _____ 小學
 國民 中學 申購學校午餐食米申購書

學校電腦代號：_____ 民國_____年_____月份

本月供應午餐日數： 日					
學生人數：			教職員工人數：		幼稚園人數：
原報人數			增加(減少)	現有人數合計	
得申購數量明細 (最大申購數量)	國小以下幼童		0.07*	日*	人= 公斤
	國小		0.09(0.11)*	日*	人= 公斤
	國中(含)以上		0.11(0.13)*	日*	人= 公斤
	教職員工		0.11(0.13)*	日*	人= 公斤
	住校生	早餐	0.07*	日*	人= 公斤
		晚餐	0.11(0.13)*	日*	人= 公斤
學校圖章					校長簽章
					主辦人簽章
本月申購數量	千 百 十				公斤
本批應繳價款	單價		數量		金額
備註： 1.所蓋印章須與原印鑑表相符。 2.繳款金額四捨五入，以元為單位。 3.本月申購數量應扣除前月結餘數量					

本欄由行政院農業委員會農糧署 區分署填寫

承辦人	課長	分署長(或主任)	本件核符擬填發糧食出倉單糧配字第 號由 加工 期梗型白米供應
-----	----	----------	--

格式四

學校午餐食米使用情形意見調查表

前一月份（_____年_____月）供糧情形及品質狀況：

1. 供糧加工廠名稱：_____

2. 提領數量：_____ 公斤

3. 撥交之食米品質是否符合規定：是 否

說明：

4. 供糧加工廠服務態度：滿意 尚可 不滿意

說明：

5. 建議事項：

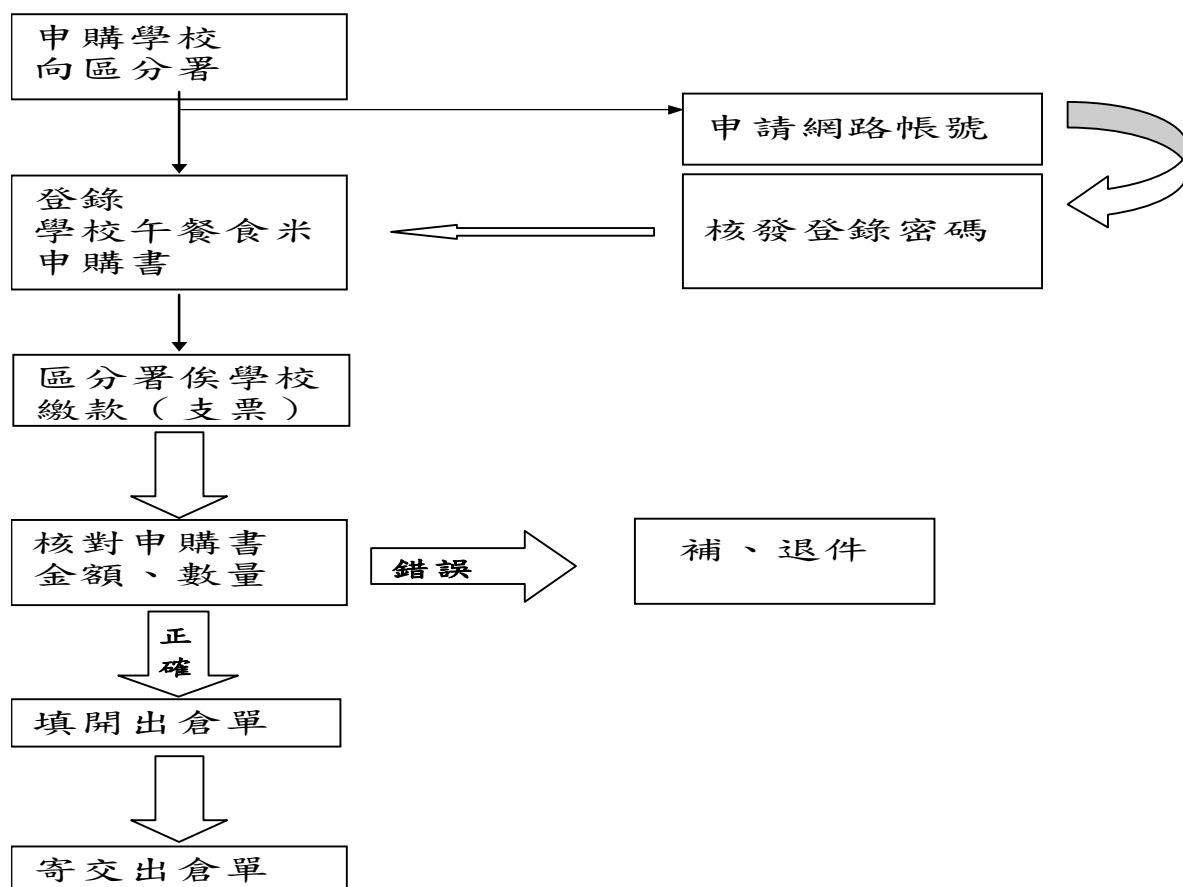
學校名稱：_____ 填表人：_____

「學午糧網購系統」填表說明及申購作業流程

一、填表說明：

辦理學校午餐之公、私立國民中、小學，經向各區分署申請「學午糧網購系統」網站帳號及密碼後，可至行政院農業委員會農糧署網站（網址：<http://www.afa.gov.tw>）或進入「我的 e 政府」電子化入口網站（網址：<http://www.gov.tw>）點選**申辦服務項目**，申請每月份學校申購食米之數量，本網站於每月 20 日至隔月 5 日止，開放上網申購。若有任何疑問可逕至網站下載所屬轄區之電話及地址。

二、申購作業流程圖：



備註：

- 1、資料摘錄自行政院農委會農糧署。
- 2、相關資訊請逕至農糧署全球資訊網(<http://www.afa.gov.tw>)查詢。

附 錄

附錄一

學年度 學期

(年 月 日起至 年 月 日止)

學校午餐廚房工作日誌

臺南市 國民 學

附錄二 臺南市 國民 學學校午餐工作日誌

日期	中華民國 年 月 日 星期： 天氣：							
今日食譜	主食						供應人數	
	菜	1					學 生	
		2					教 職 員	
		3					工 友	
	湯						工 廚	
	水 果						工 賓	
其 他						合 計		
監 廚 記 事	驗 收 部 分	項目 品名	數 量	新鮮度		廠商名稱	備 註	
			足	缺	是			否
		豬肉						
		雞鴨						
		蔬菜						
		海鮮						
		冷調品						
		水果						
	乳品							
	其他							
廚房衛生： <input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 骯髒 <input type="checkbox"/> 零亂								
供應時間： <input type="checkbox"/> 準時 <input type="checkbox"/> 提早 <input type="checkbox"/> 延後								
輔導事項：								
突發事件及處理								

附錄三

學校午餐供應概況資料表

本表於每年五、十二月底填報，並留校備查。

學校代碼：	學校全銜：	
學年度：	學期： <input type="checkbox"/> 上學期 <input type="checkbox"/> 下學期	
學校性質：	執行秘書：	
(1. 山地 2. 離島 3. 特偏 4. 偏遠 5. 一般)	出納姓名：	
校長姓名：	教職員數：	
會計姓名：	工友人數：	
學生總數：	廚工人數：	
長期缺席學生數：	每人每月午餐費：	
不參加學生人數：	創辦日期：年 月 日	
平地山胞學生數：		
供應天數： (以每年5、12月份計算)		
班級數：		
備註：		
(如本校尚供應其他學校，請將受供應學校人數併計於學生總數欄，並註明供應學校校名學生總數)		
食物供應概況(以每年5、12月份計算)		
主食代碼	供應天數	
01米食	_____	
02麵條	_____	
03麵包	_____	
04饅頭	_____	
05_____	_____	
午餐經費補助(本欄5月份資料以全學年度補助經費填寫，12月份資料不需要填寫)		
經費代碼	市政府	教育部
01學生午餐補助	_____	_____
02廚工補助	_____	_____
03低收入學生營養午餐費	_____	_____
04午餐運費及交通費	_____	_____
05山地學童午餐補助費(營養品)	_____	_____
06外埠參觀	_____	_____
07教師午餐補助	_____	_____
08設備補助 設備項目	_____	_____
建議事項：		

執行秘書：
本校電話號碼：

(印)

校長：

(印)

本校住址：

附錄四

臺南市 學年度第 學期 國民 學經濟弱勢學生午餐費補助款印領清冊

填表日期： 年 月 日

編號	班 級	學生姓名	性別 (男、女)	補助對象(請打勾)								補助金額 (元)	
				低收入戶		中低收入戶		家庭突遭變故無力 支付午餐費		導師家庭訪視認定 無力支付午餐費			
				一般生	原住民	一般生	原住民	一般生	原住民	一般生	原住民		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
合計													

承辦人：

主任：

出納：

會計：

校長：

聯絡電話：06-

分機：

網路電話：

100.03

附錄五

臺南市 國 供應學區 國 學校午餐協議書(參考範本)

本校（以下簡稱甲方）為供應學區 國 （以下簡稱乙方）

學生午餐雙方簽具協議如下：

一、供應期限一學年（每週供應星期一至星期五，假日及寒暑假不供應）。

自 年 月 日至 年 月 日。

二、午餐費用乙方按月收齊繳交每人每月新台幣 元整，匯入甲方學生午餐專戶。（相關費用依市府規定）。

三、市府補助乙方每月午餐指導補助費，包含於午餐費用在內，應匯入甲方學校午餐專戶。

四、市府教育局補助低收入及清寒學生午餐費，由乙方彙整資料向教育局申請，匯入甲方學生午餐專戶。

五、全校師生除素食及特殊疾病外一律參加午餐。

六、午餐費以月計算不以日計算。

七、甲方提供乙方供餐所需的湯桶、餐桶、湯匙、飯匙等。

八、有其他特殊情況（因甲方因素）導致無法同步供餐時，由乙方自訂餐盒或便當每份 元由甲方付款。

九、甲方於供餐期間派車載運午餐至乙方，費用由甲方負責，主副食數量乙方必須點算清楚，並簽名負責。

十、乙方校慶時，若未在供餐期間，由乙方自行購買便當或餐盒金額元，由甲方支付。

十一、乙方需指派專人負責參與午餐監廚及相關事宜。

十二、每個月午餐經費收支結算表由甲方會計整理完畢，交由乙方學校公告之。

十三、本協議書如有未盡事宜，得於學年終了時，由甲方召開協調會修訂之。

甲方： 代表： 校長（簽章）：

住址： 電話：

乙方： 代表： 校長（簽章）：

住址： 電話：

中 華 民 國 年 月 日

午餐各類食物驗收標準暨退貨依據（供參考）

一、肉類驗收標準

項目	驗 收 標 準	退貨依據
外觀	1. 正常，解凍後離水小於 3%。 2. 色澤良好，瘦肉部位鮮紅至稍暗紅色，有光澤，肥肉部位有適度硬度，質紋細嫩，肉表面無出水現象。 3. 無血塊或出血點。	表面黏溼或乾癟無彈性，顏色呈暗褐色，變色（綠色），鮮度明顯不佳。
喚覺	正常，無特殊異味。	體臭（公豬味），異臭，油脂氧化臭。
飽滿度	1. 指壓有彈性，肉層分明。 2. 緊密度良好。	乾硬無彈性。
退冰程度	絞肉以表面不完全軟，仍能維持一小塊一小塊的，中心硬度鏟子鏟得開為原則，肉片肉丁以仍能維持固有形狀硬度為原則。	完全退冰，有安全上疑慮，或離水嚴重。
基本資料	1. 該項產品要有 CAS 或 GMP 認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 4. 冷凍肉品應為出廠 1 個月內。 5. 產品標示清楚（品名，數量，製造，保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 6. 不得使用非正廠肉品，或用自行處理者頂替。	逾保存期限，或未標製造保存日期，或無認證，或包裝破損有污染之者，或非正廠肉品。

二、海鮮類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
魚類	1. 外觀顏色正常，肉質有彈性，眼球清澈透明。 2. 於冷藏解凍，解凍程度為六分。 3. 除非訂單約定包冰百分比，否則以不包冰為原則。 4. 骨、刺要去除乾淨。 5. 魚排：級數如訂單，重量數量差小於 15%，塊數要足夠。 6. 大小規格須平均一致。	表面黏溼或乾癟無彈性，變色（綠色），鮮度明顯不佳。
蝦 仁	1. 剝殼完全，除泥腸，外形完整。 2. 無不良氣味。 3. 冷藏退冰，不包冰。 4. 肉質有彈性，顏色分明而正常。	表面乾癟，肉質易碎，無彈性，變色（如綠色），異味，鮮度明顯不佳或泥腸抽除不乾淨達 5%以上。
魷魚身	1. 要有 CAS 或 GMP 認證。 2. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 3. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 4. 出廠 1 個月內。 5. 產品標示清楚（品名，數量，製造保存日期，出產廠商，地址，添加物名稱），未塗改。 6. 包冰 15%以下，以原廠冷凍狀態交貨。 7. 去除內臟、頭足、皮部分。	表面乾癟無彈性，變色，異味，鮮度明顯不佳。
文蛤 河蜆	交貨前完成吐沙處理，不得雜有已死或內含泥沙者。	含有死亡或泥沙。

三、水果類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
水果	1. 水果的選擇以季節性水果為主。 2. 以皮薄光滑肉厚準多為最佳選擇。	果皮發霉皮破或撞傷。

四、雞鴨類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
外觀	1. 正常，表皮光滑。 2. 色澤好有光澤。 3. 肉質結實，具完整表皮。 4. 表皮肌肉間無水樣液的薄膜，無淤血，血塊，出血點或不良顆粒。 5. 無挫傷、骨折、變色等情形。 6. 大小規格是否符合。	表面黏溼或乾癟無彈性，顏色呈暗褐色，變色（如綠色），鮮度明顯不佳。
喚覺	正常	異臭，油脂氧化臭。
飽滿度	1. 良好有彈性。 2. 緊密度良好。	乾硬無彈性。
冷藏程度	0-2 度冷藏，勿結凍。	整箱凍結。
表皮	脫毛完全，無筆毛及細毛。	筆毛程度達 10 平方公分一根。

五、蛋品類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
外箱	清潔	1. 一箱 10 粒以上遭污染。 2. 污染面積 10% 以上。 3. 污染嚴重。
蛋品外觀	1. 潔淨不沾雞屎。 2. 無破損，無裂痕。 3. 表面正常粗糙不具光澤。 4. 手搖無搖動聲。 5. 應沉於 6% 食鹽溶液。	1. 污染嚴重。 2. 破損嚴重。 3. 明顯不新鮮。

打開品質	1. 無血塊、血絲或其他異物。 2. 蛋黃圓高，蛋白濃稠且聚於蛋黃外。	明顯不新鮮。
------	--	--------

六、蔬菜類驗收標準

項目	驗收標準	退貨依據
葉菜（蔬菜，青江菜，空心菜，大白菜，油菜，高麗菜，小白菜，韭菜，蔥，蒜，花菜，芹菜，莧菜）	1. 使用乾淨外包裝。 2. 外形正常，葉梗光滑幼嫩（除花菜外不可有花梗），不乾癟凋萎，無黃葉。 3. 色澤正常，固有顏色。 4. 蟲害：無。 5. 苦味：除芥藍菜具固有的稍微苦味外，不應具有。 6. 去除根鬚，不含土。 7. 高麗菜，大白菜等捲葉類切開無變色（心變黑或葉有黑點）腐爛等情形。 8. 青菜於交貨籃中排放整齊，籃子不要過大，以避免中壓及過高的呼吸熱損傷蔬菜，必要時得鋪冰。 9. 花椰菜若為冷凍品則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限），未塗改。 10. 鮮品花不太密生。	味苦，鮮度，嫩度明顯不佳，含黃葉，鬚根，土，蟲害嚴重，凋萎嚴重浸水後仍不可恢復者。
紅蘿蔔，白蘿蔔，大黃瓜，竹筍，茭白筍，冬瓜，蓮藕	1. 本類實物均要飽滿堅實，無變色軟化情形。 2. 外形：正常，依所下訂單形狀（絲或小丁或滾刀塊或片） 3. 色澤：正常固有顏色，白蘿蔔不可變黃，乾癟，凋萎，蓮藕不得變黑。 4. 無蟲害，中心部份無空心或變黑或腐爛情形。 5. 竹筍幼嫩不苦。 6. 茭白筍幼嫩無黑點，不凋萎。	味苦，鮮度、嫩度明顯不佳，變色。
洋蔥蒜頭，紅蔥頭，薑	1. 洋蔥新鮮飽滿，無異味。 2. 依所下訂單形狀（絲狀）去皮並處理好。 3. 蒜頭，紅蔥頭應新鮮飽滿，完整，不乾	變色，變味，變黏或出水

	<p>癟，不變色，並剝成瓣。</p> <p>4. 蒜仁即以上述蒜瓣絞碎，不可變色，變味或出水。</p> <p>5. 薑宜飽滿新鮮，無蟲害無乾癟現象，嫩薑幼嫩無粗纖維，並依訂單指定形式切絲或片，成品不得有變色（變黃或夾有未處理乾淨的黑色枯皮），變味，出水等情形。</p>	
玉米，玉米塊 玉米粒， 毛豆仁 青豆仁	<p>1. 若為冷凍品則應包裝完整，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限，出產廠商地址，添加物名稱），未塗改。</p> <p>2. 若為罐頭產品則應清潔，罐形完整，無膨罐現象，不生鏽，產品標示清楚（品名，數量，製造日期、保存期限，出產廠商，地址，添加物名稱），有罐頭准許字號。</p> <p>3. 玉米應顏色金黃有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害、黴害。</p> <p>4. 玉米塊由上述玉米切小段。</p> <p>5. 玉米粒由上述玉米除去梗。</p> <p>6. 毛豆仁，青豆仁應顏色翠綠有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害、黴害。</p>	
蕃茄	成熟度良好，酸度夠，無蟲害。	
綠豆芽，黃豆芽	飽滿，具固有色澤（不太白，但也不可枯黃），鬚根折損不宜太多。	枯萎，莖部有腐爛現象。
菇類，木耳	<p>1. 饰滿輕盈有光澤，無折傷挫傷。</p> <p>2. 金針菇，木耳除去根部。</p> <p>3. 木耳依訂單處理成絲或塊。</p>	變色，變味，出水腐爛現象。

註：本須知未盡事宜依相關規定辦理。

臺南市中小學外訂盒餐(桶餐)食品衛生管理作業注意事項

100年8月11日南市教體(二)字第1000568845號函發布

- 一、為輔導高級中等以下學校(以下簡稱學校)加強外訂盒餐(桶餐)食品之衛生及採購管理，依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」暨「直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理學校午餐應行注意事項」特訂定本注意事項。
- 二、學校應成立「學校午餐工作推行委員會」，校長為主任委員，成員為各處室主任、衛生組長、護士、教師、家長代表及附設幼稚園園長等，並應設置午餐執行秘書綜理學生午餐團膳業務。
- 三、學校外訂盒餐(桶餐)食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。
- 四、學校應派員定期或不定期到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。
- 五、學校午餐團膳之採購，應參照政府採購法及相關規定辦理。
- 六、學校應依相關法令訂定書面契約，規定相關管理事項、合乎營養衛生食品內容及違約罰則，並事先要求廠商依規定投保產品責任險。
- 七、學校午餐經費應依規定設置專帳，其收支帳務處理應依會計法等相關規定及代收代辦費用收取辦法規定辦理。
- 八、為預防食品中毒事件之發生及事後之查處，學校除應向優良餐盒食品商訂購盒餐(桶餐)食品外，應選擇運送車程不超過30分鐘為原則及貯存效果良好之廠商訂購。
- 九、學校應規定廠商依規定時間送達盒餐(桶餐)，時間以儘量接近用餐時刻為宜，最早不超前一小時為限，並應初步抽檢，檢視其內容、味道、包裝、標示……等，如有衛生安全之虞時，應予退還。
- 十、學校應注意盒餐(桶餐)食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- 十一、學校應每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將外訂盒餐(桶餐)食品之廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送主管教育行政機關彙整建檔，並由主管教育行政機關將各校訂購結果統計送當地衛生行政機關加強稽查。

- 十二、學校應建立留驗制度，將當天所訂盒餐(桶餐)食品各隨機抽存乙份，包覆保鮮膜，標示日期及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。
- 十三、學校應指導學生如發現所進食之盒餐(桶餐)食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。
- 十四、學校發現師生有疑似食品中毒跡象(噁心、嘔吐、腹瀉………等症狀)時，應將病患送醫檢查治療等必要緊急救護措施，並通知學生家長。同時，應儘速向主管教育行政機關提出實際情況與處理過程，並聯繫及協助衛生行政機關處理。
- 十五、學校未依本要項第三點之規定訂購盒餐(桶餐)食品，一經發現，將由主管機關議處；但情形特殊者，應報經主管機關核可。
- 十六、本注意事項未盡事宜，依相關規定辦理。

附錄八

臺南市政府所屬中小學午餐委外招標服務規範說明書(參考範例)

100.07.28 制訂

一、委託服務範圍：

委託辦理供應學校午餐，其範圍包括民有廚房之勞務經營管理、食材採購及午餐製備運送。

二、供應對象及人數：

(一)供應對象以學校之全校學生、教職員工為限。

(二)供應人數以每日實際用餐人數為準。

三、廠商於履約期間配合本採購至少應雇用之人員：

(一)廚房烹飪人員：主廚○人、助廚○人及廚工○人(參考雇用人數：每200~250人用餐設置1位人員)(主廚及助廚應有廚師證照；廚工70%以上具有丙級以上中餐烹調技術士證照，並應加入當地縣市之餐飲相關工會，並由當地衛生主管機關認可之工會發給廚師證書)。

(二)營養師1人(營養師執業地點為該供膳工廠)。

(三)專任食品衛生管理員1人。

(四)具鍋爐之業者應具有經技能檢定或訓練合格之專業鍋爐操作人員1人。

(五)駐學校配膳人員：以20班配置1人為原則，得視各校實際狀況調整之。

四、廠商於履約期間成品專用運輸車輛，至少應有：○○國中○輛、○○國小○輛且有專人負責運輸，每運送前後應清洗乾淨，每週消毒並書面紀錄。

五、食物品質衛生管理方面：

(一)廠商應遵守學校每日午餐供應運送時間或用餐前10分鐘完成，餐食不得於供餐前3小時完成。如有特殊情形於供餐日5天前另行約定。

(二)廠商所雇用之營養師應依據衛生署公佈之「國人營養標準」，擬訂學校午餐食譜以確保營養，並交由學校之午餐供應委員會審核確定後，再由廠商依食譜採買，若有食品質不佳之情事概由廠商負全責。每月菜單食譜應含熱量及主要食材之熟重及數量，水果亦應簡述大小、重量、產地，飲料應符合校園食品規範並簡述重量及廠牌，以作為驗

收標準。

(三)每項午餐食品（不含飲品）必須是當日製作，不得使用隔餐食物再次加工。烹調食品須分類訂定中心溫度且每日每道菜都應紀錄中心溫度，每月請款時送學校核備。

(四)食品（材）供應商須符合國家標準或合格工廠產製（廠商應向企劃書內之食材供應商採購），並於每月結算請款時應提出證明文件如下：

- 1、畜產類：電動屠宰證明、CAS 證明。
- 2、蔬果類：農藥殘留檢驗合格證明。
- 3、水產品及加工食品類：HACCP 證明或 CAS 證明或 GMP 證明；加工食品類如無上述證明者，得以合格工廠產製證明代替。
- 4、調味品、食用油：HACCP 證明或 CAS 證明或 GMP 證明；如無上述證明者，得以合格工廠產製證明代替；不得使用標示不完全或包裝不完整及未經檢驗合格之食品。
- 5、油炸時須使用油炸專用油，調理時應管控衛生安全不得使用回鍋油。
- 6、調味品必須有庫存備品，以供不時之需。為確保食品來源衛生安全，學校得視實際需要，責成廠商提供貨商資料及來源證明，以便隨時抽查。
- 7、乳飲品：應符合教育部校園食品規範，每週至少 1 次水果或乳品(得由學校視食譜及菜色規劃酌予調整)。
- 8、午餐供應之水果應注意其品質，包括熟度（不過熟）、甜度、大小應均勻、外觀完整（不乾扁、不過軟、具光澤、無發霉、破皮及碰撞現象）及品種規格應一致。
- 9、食材供應商若有異動時應經學校同意後供應，廠商應提出每日送貨單及全月發票(含食材明細)備查。

(五)食材的驗收、處理與貯存管理：

- 1、作業場所之驗收區應隨時保持清潔的環境，驗收用之器具、容器應清洗及保持清潔，設專門的驗收人員在適當的時間進行驗收。
- 2、運送水產品、肉類等易腐敗食材之貨車，應隨時保持清潔且有適當的冷藏（凍）設備且應有溫度紀錄，食材應具完整及不透水的包裝與明確的標示。

- 3、食品的驗收應注意品質及衛生安全，對於不符合規格的產品，應予退回並限時補貨，且建立完整的紀錄。
- 4、驗收完成之原料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所，分類、分區貯放備用，具有防止交叉污染的措施，不得任意堆置，亦不得直接置放於地面。
- 5、冰箱的冷藏溫度維持於攝氏 $0^{\circ}\text{C} \sim 7^{\circ}\text{C}$ ，冷凍溫度維持於攝氏 -18°C 以下，冰箱外部應設有溫度顯示器且每日至少有 2 次紀錄，盛裝食物不得超過最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。
- 6、乾貨類食品物料應設層架分類、離牆、離地存放，貯藏處所應通風良好、低溫乾燥並保持清潔。
- 7、冷凍食品解凍方式及條件應正確，不得於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免交叉污染。
- 8、各類原料之處理應分區，刀具、砧板或盛裝容器應分生、熟食，使用完後均需清洗及消毒，專人負責專區貯放。
- 9、食材應有完善的品質管控，清洗及製備等應有完整的紀錄，必要時得要求廠商提供食材檢驗報告。
- (六)廠商每天所供應餐食須保留乙份樣品並標示日期，採樣數量：固體食物 200~450g，液體食物 200~450ml，水檢體 500~1000ml，分項分類封存冷藏 2 日(48 小時)，以備查驗。封存冷藏設備由廠商提供，並於學校指定地點安置，學校不負保管責任。
- (七)午餐供應為每餐○菜○湯及水果或乳飲品，經學校指定之特定期間可彈性供應餐食。
- (八)學校教職員工生因食用廠商供應之飲食，致發生食物中毒或其他意外事件，經證實可歸責於廠商者，廠商需負擔醫藥費，承擔法律上之一切責任，並視情節輕重，得予以終止契約。
- (九)遇特殊情形，如停電或其他事故，當天確定無法供應午餐，經報請學校查明屬實，需提供足額之便當或餐點，經學校同意後，供應教職員工生用餐。
- (十)食品或食品添加物不合規定時，學校將通知衛生機關處理。
- (十一)每學期學校得主動將食材抽樣送檢，檢驗費用由廠商支付。

六、作業場所應符合下列衛生標準：

- (一)作業場所內外排水系統、走廊、臺階及進貨通道，須消毒打掃清潔。
- (二)作業場所內及過濾網每日至少清除一次以上，且隨時保持清潔，不得有溝泥、頭髮及汙垢之存在。
- (三)作業場所內之炊具、餐具、桌椅及內外環境，包括男、女廁所，應維護清潔。
- (四)作業場所在每日結束以前，應將用具設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內，廢物桶亦應刷洗乾淨。
- (五)垃圾及廢棄物，必須當日處理，不可放置作業場所內過夜，或堆置學校校園內。
- (六)作業場所使用之油煙罩，濾油網必須每天清洗。
- (七)廠商自備炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。
- (八)飲食器具櫥及菜櫥，每天至少洗刷一次，並保持清潔；送菜推車，應每日清洗。冷凍冷藏庫每天至少擦拭一次，每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架等。
- (九)主廚或廚工所使用的布，須保持清潔，任何使用於擦拭與食物接觸的布，不可做為其他用途。
- (十)毛巾、抹布，須每天用煮沸消毒法消毒，溫度須在攝氏一〇〇度，時間十五分鐘以上。
- (十一)洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十二)每週至少大清掃一次，包括：庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有設備。
- (十三)每日應填寫衛生自主檢查表，每月送學校備查。
- (十四)作業場所的病媒防治：
 - 1、作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。
 - 2、有效及定期的病媒防治捕殺措施（備消毒紀錄）。
 - 3、使用環境衛生藥品或化學藥劑應注意其殘效性，不得對食品有產生危害。

4、環境衛生用藥及化學藥劑等應有專櫃分開存放，專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。

(十五)作業場所設施規劃及管理：

- 1、處理或調製食品的設施（工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器．．．）應具易清洗、不納垢、無毒。
- 2、與食品接觸之設備、器具等應清洗乾淨及有效消毒、專區貯放。
- 3、用於放置食品或物料之層架、推車，盛裝容器、抹布應以顏色或形狀區分管理，避免混用後使食品遭受污染。
- 4、作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。
- 5、各作業區、營業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、乾燥；排水設施通暢，並有防止垃圾及菜渣流入之設施，廢棄物流放系統應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。
- 6、處理食品的作業場所（前處理區、烹調區等）入口應有洗手設備，其設施須適當的維護。
- 7、切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備。
- 8、洗手處所應備液體清潔劑及乾手設備，並標示洗手圖示或掛圖，洗手設備應定期清洗及維護，並有維護紀錄。
- 9、洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方），約需 20 秒。
- 10、管理人員應確實注意所屬部門處理食品的作業人員洗手時機：
 - 進入工作場所。
 - 開始工作。
 - 觸摸未烹調食品（生食）、不潔器物。
 - 如廁後洗手。
 - 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為，應洗淨後再工作。
 - 處理垃圾、擦地板或休息過後等都要洗手。

(十六)食品器具、容器之清洗、消毒及管理

- 1、食品器具、容器清洗及消毒的動線應妥善規劃，避免清洗及消毒完成之器具、容器再受污染；清洗完成之器具、容器專區存放，以防

止任何污染。

- 2、食品容器、器具等使用後，應儘速以正確有效的洗滌及消毒。
- 3、清潔劑應為食品級，清潔劑及消毒化學藥劑應專櫃貯放管理不可放置於有食品之區域。
- 4、食品容器、器具之洗滌設施，應定期維護及檢測，避免化學物質污染。
- 5、廠商應每週自行檢測廚房餐具、餐桶及器具之澱粉性及脂肪性殘留並紀錄之，不合格者應立即改善及追蹤管理。

(十七)廢棄物處理

- 1、廢棄物依性質分類集存，放置地點應有防止污染食品或避免蟲鼠或其他動物侵害。
- 2、盛裝廢棄物之容器應有防止不良氣味溢出、防漏、防水、防蟲、防病媒孳生；廢棄物清除後，容器應洗滌清潔。
- 3、廢棄物不得堆放於食品或食品添加物驗收、處理、烹調、加工、販賣、用餐等場所內。
- 4、清潔劑及清潔用品應專區放置，使用後歸定位在各作業場所亦然)。
- 5、承包廢棄物處理的廠商應為環保署認可之合格及合法的廢棄物處理廠商。
- 6、如因廢棄物處理不當，經環保局告發，所罰之款項，亦由廠商負責。

(十八)其他衛生事項

- 1、配膳區應隨時保持清潔衛生及舒適的作業環境，與食品配膳包裝無關之物品或人員不得隨便進入。
- 2、配膳區內備用之食品或器具應設置層架放置，有效保護或覆蓋以防止污染。
- 3、用於盛裝食品之餐桶，使用前應確認清潔未受污染。
- 4、配膳作業區使用之機械應定期維護及紀錄，不得有化學性物質之污染。
- 5、食品或盛裝食品之容器、器具不得直接放置於地面或低於膝蓋以下高度，最好設層架放置。
- 6、運送餐食之車輛應保持乾淨清潔，最好有保溫設施；運送人員穿著專用清潔之工作衣帽。

- 7、完成之餐食應設層架或清潔容器放置，不可放於地面、清潔衛生不佳、放置廢棄物或其他易影響食品品質之處所。
- 8、餐食運送之時間、數量、地點、人員等資料有完整紀錄。
- 9、學校之供餐電梯、供餐區、餐具回收區及運輸車輛運輸路線應每日清潔。

七、從業人員管理應符合下列標準：

- (一)從業人員於從業期間每年應檢具公立醫院(或衛生所)、地區或教學醫院健康檢查合格證明(有關餐飲業從業人員之健康檢查項目：性病、胸部X光檢查、A型肝炎、皮膚病、傷寒、尿液、糞便及一般檢查)，應於開學前將檢查結果送學校核備，人員有異動（新僱或解僱）均應隨時以書面通知學校並在3個工作日內補足缺額，新僱人員應於到職前繳體檢合格證明並送學校核備，未經體檢合格者，不得進入作業場所，違者處以違約金新臺幣壹萬元或終止契約。
- (二)應指派現場負責人一人，指揮監督從業人員，並負責與學校溝通、聯繫及處理偶發事件。
- (三)從業人員除應穿戴整齊清潔之工作衣帽外並應戴口罩及清潔乾淨的衛生手套，不得有污染食品之行為。患有呼吸道疾病或有受外傷者，不得從事配膳工作及避免進入配膳區。
- (四)從業人員每年應參加至少8小時衛生(營養)講習及在職訓練等，並將講習證明送交學校備查。
- (五)從業人員應避免與學校師生發生爭執，若有此情事應報請學校調解，以弭爭端。
- (六)從業人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經學校提出意見時，廠商應即督導改善或更換人員。
- (七)更換廚師(工)，或廚師請假代理人員，須於一週(事)前以書面通知學校，並提出相關技術證照及健康檢查合格證明文件，廚師請假代理人(短期代理)須具有中餐烹調技術證照且應加入當地工會取得廚師證書；若有臨時緊急情形時，應先以電話通知學校。
- (八)其它從業員工衛生管理：
 - 1、作業場所應設置員工專用的更衣室，並保持清潔衛生。

- 2、進入各作業場所及調製食物前應洗手，離開作業場所或如廁應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及有效洗手。
- 3、工作人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等；手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後，才能工作（並避免參與食品製作）。
- 4、調製食品時禁止飲食、吸煙、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。
- 5、直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品，雙手應徹底洗淨及消毒或穿戴清潔之不透水手套，並防止與原料或不潔器物接觸後再處理熟食品。

八、供膳方面：

- (一)每週供應午餐以 5 天為原則。
- (二)如遇特殊或緊急情況，得向學校申請變更菜單，非經學校同意，不得變更（更換菜單除契約另有規定外及特殊原因外），每月不得超過 3 項次。
- (三)在契約期限內，除契約另規定外，不得以任何理由拒絕供餐。
- (四)廠商應接受臺南市政府衛生局與教育局之抽查，衛生清潔如有不合格，應即改善，經二次檢查仍不合格且情節重大者，學校除依衛生法令處理外，得終止契約。

九、學校之午餐供應委員會，應不定時派人督導廠商承辦之膳食衛生、品質、供膳時間及人員管理等，如有違反契約規範者，予以警告並限期改善；逾期未改善者、違規頻率太高或情節重大，學校得依本服務規範說明書第十五點辦理。

十、學校每學期至少作 1 次午餐意見調查，若意見調查結果不佳，廠商應立即改善。

十一、用餐者在主食及副食（含湯）中有發現異物如繩子、清洗碎片、包裝紙、螞蟻等（上述各項每次記 3 點）、鐵絲、玻璃、蒼蠅、蟑螂、蜘蛛、菸蒂及其他異物者等（上述各項每次記 5 點），每點處新臺幣伍佰元懲罰性之違約金；若該學期累計達 40 點者（含 40 點），停權 2 週；累計達 50 點以上者（含 50 點），終止契約。（各校參考自訂）

十二、本服務規範說明書如有未盡事宜，廠商應依「食品衛生管理法」、「食

品良好衛生規範」、「食品工作人員衛生作業規範」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理法」、「勞工安全衛生法」、「臺南市中小學辦理學校午餐計畫工作手冊」及其相關規定辦理。

十三、廠商如有違本規範書或契約規定，學校得視情節輕重予以終止契約或處以新臺幣壹萬元之懲罰性之違約金。

十四、廠商履約期間供膳工廠之 HACCP 衛生評鑑證明標章經主管機關公告註銷者（或經公告暫停使用）、或供膳工廠所在地衛生主管機關註銷優良廠商者或衛生自主管理認證證明書、或未通過 HACCP 衛生評鑑時，學校得終止契約。

十五、終止契約或懲罰性之違約金之認定，由學校午餐供應委員會負責審核，廠商得列席說明，審核結果，經書面通後，廠商如有爭議，依本契約履約爭議辦理。

十六、其他事項

- (一)學校午餐供應委員會決議事項於學校及廠商雙方無異議後為履約條件。
- (二)食材供應商應投保產品責任險，食材供應商應於供餐前提出該供應商基本資料及產品責任險，供學校備查；廠商應配合學校每學期至少 1 次至食材供應商處實地考察，學校若有正當理由異議，廠商應無條件更換食材供應商。
- (三)廠商提供營養教育，每學期至少一次。
- (四)勞務採購所衍生之人事費、設備更新修繕費及雜支等費用由供餐廠商支付，設備更新修繕費及雜支等費用為收費金額 1.5% (設備更新修繕 1%，並限用於與午餐供餐有關之設備更新或修繕；雜支 0.5% 由學校納入公庫統籌運用)。
- (五)廠商應提供午餐供應督導及相關會計收支所需人力計畫。

附錄九

臺南市〈校名全銜〉

學校午餐「每日廠商自主管理檢核表及學校驗收表」(參考範例)

項次	檢核內容	(年月)/檢核結果					備註
		/	/	/	/	/	
1	送貨正常，均為訂購廠商之午餐，無轉包之嫌。						
2	送達前後做初步抽驗(例：味道、包裝、菜色是否符合菜單、溫度等)						
3	供餐數量與契約相符						
4	運送車輛及貯存容器清潔衛生						
5	運送之貯存效果良好 (桶菜應加蓋、有保溫設施等)						
6	運送人員之衛生管理(衣服、口罩)						
7	依契約按時送達，指定時間配送至學校 指定位置。						
8	餐桶送達後放置於棧板上(與地面上有適當隔離)						
9	餐桶出廠前與到校後暫存處避免太陽直 接照射、積水、濕滑						
10	每日廠商提供葷、素檢驗留樣一份，標示 廠商名稱、日期、電話、地址、菜名， 完整包覆保鮮膜立即置於攝氏七度以 下，冷藏二天以備查驗。						
11	廚餘及免洗餐盒或其他餐具由廠商當日 回收清運。						
12	學校內運送路線環境保持整潔						
廠商 檢查人							
學校 驗收人	驗收通過						
	驗收不通過						
注意 事項	1. 本表於驗收時填寫，並作適當處理(本表可自行增修)。 2. 本驗收管理檢核表由學校留存備查。						

附錄十

學校衛生法

中華民國九十一年二月六日

華總一義字第0九一〇〇〇二五〇七〇號總統令公布

- 第一條** 為促進學生及教職員工健康，奠定國民健康基礎及提升生活品質，特制定本法。本法未規定者，適用其他有關法律之規定。
- 第二條** 本法所稱主管機關：在中央為教育部；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。本法所訂事項涉及衛生、環境保護、社政等相關業務時，應由主管機關會同各相關機關辦理。
- 第三條** 各級主管機關及全國各級學校（以下簡稱學校）應依本法辦理學校衛生工作。
- 第四條** 各級主管機關應指定專責單位，並置專業人員，辦理學校衛生業務。
- 第五條** 各級主管機關應遴聘學者、專家、團體及相關機關代表組成學校衛生委員會，其任務如下：
- 一、提供學校衛生政策及法規興革之意見。
 - 二、提供學校衛生之計畫、方案、措施及評鑑事項之意見。
 - 三、提供學校衛生教育與活動之規劃及研發事項之意見。
 - 四、提供學校健康保健服務之規劃及研發事項之意見。
 - 五、提供學校環境衛生管理之規劃及研發事項之意見。
 - 六、協調相關機關、團體推展學校衛生事項。

七、其他推展學校衛生之諮詢事項。

第六條 學校應指定單位或專責人員，負責規劃、設計、推動學校衛生工作。

學校應有健康中心之設施，作為健康檢查與管理、緊急傷病處理、衛生諮詢及支援健康教學之場所。

第七條 高級中等以下學校班級數未達四十班者，應置護理人員一人；四十班以上者，至少應置護理人員二人。專科以上學校得比照前項規定置護理人員。學校醫事人員應就依法登記合格者進用之。

第八條 學校應建立學生健康管理制度，定期辦理學生健康檢查；必要時，得辦理學生及教職員工臨時健康檢或特定疾病檢查。

前項學生健康檢查之對象、項目、方法及其他相關事項之實施辦法，由中央主管機關會同中央衛生主管機關定之。

第九條 學校應將學生健康檢查及疾病檢查結果載入學生資料，併隨學籍轉移。前項學生資料，應予保密，不得無故洩漏。但應教學、輔導、醫療之需要，經學生家長同意或依其他法律規定應予提供者，不在此限。

第十條 學校應依學生健康檢查結果，施予健康指導，並辦理體格缺點矯治或轉介治療。

第十一條 學校對罹患視力不良、齲齒、寄生蟲病、肝炎、脊椎彎曲、運動傷害、肥胖及營養不良等學生常見體格缺點或疾病，應加強預防及矯治工作。

第十二條 學校對患有心臟病、氣喘、癲癇、糖尿病、血友病、癌症、精神病及其他重大傷病之學生，應加強輔導與照顧；必要時，得調整其課業及活動。

- 第十三條 學校發現學生或教職員工罹患傳染病時，應會同衛生、環境保護機關做好防疫及監控措施；必要時，得禁止到校。為遏止學校傳染病蔓延，各級主管機關得命其停課。
- 第十四條 學校應配合衛生主管機關，辦理學生入學後之預防接種工作。國民小學一年級新生，應完成入學前之預防接種；入學前未完成預防接種者，學校應通知衛生機關補行接種。
- 第十五條 學校為適當處理學生及教職員工緊急傷病，應依第二項準則之規定，訂定緊急傷病處理規定，並增進其急救功能。前項緊急傷病項目、處理程序及其他相關事項之準則，由各級主管機關定之。
- 第十六條 高級中等以下學校應開設健康相關課程，專科以上學校得視需要開設健康相關之課程。健康相關課程、教材及教法，應適合學生意生長發育特性及需要，兼顧認知、情意與技能。
- 第十七條 健康相關課程教師，應參與專業在職進修，以改進教學方法，提升健康相關教學效果。主管機關或學校得視實際需要，薦送教師參加衛生課程進修。
- 第十八條 開設健康相關課程之學校應充實健康相關教學設備；必要時，得設健康相關專科教室。
- 第十九條 學校應加強辦理健康促進及建立健康生活行為等活動。
- 第二十條 高級中等以下學校應結合家庭與社區之人力及資源，共同辦理社區健康教育及環境保護活動。專科以上學校亦得辦理之。
- 第二十一條 學校之籌設應考慮校址之地質、水土保持、交通、空氣與水污染、噪音及其他環境影響因素。學校校舍建築、飲用水、廁所、洗手台、垃圾、污水處理、噪音、通風、採光、照明、粉板、課桌椅、消防及無障礙校園設施等，應符合相關法令規定標準。

- 第二十二條 學校應加強餐廳、廚房、員生消費合作社之衛生管理。各級主管機關或學校應辦理前項設施相關人員之衛生訓練、進修及研習。第一項管理項目、方法、稽查及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關會同中央衛生主管機關定之。
- 第二十三條 學校供應膳食者，應提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施營養教育，並由營養師督導及執行。高級中等以下學校，班級數四十班以上者，應至少設置營養師一人；各縣市主管機關，應置營養師若干人。主管機關得因應山地、偏遠及離島地區之需要，補助國民中小學辦理午餐；其補助辦法，由各該主管機關定之。
- 第二十四條 高級中等以下學校，應全面禁菸；並不得供售菸、酒、檳榔及其他有害身心健康之物質。
- 第二十五條 學校應訂定計畫，每學期定期實施建築設備安全及環境衛生檢查；並應隨時維護教學與運動遊戲器材設備，開學前應徹底檢修。
- 第二十六條 各級主管機關和學校應按年度編列學校衛生保健經費，並應專款專用。
- 第二十七條 各級主管機關應對所屬學校辦理學校衛生工作評鑑，成績優異者，應予獎勵；辦理不善者，應令其限期改善，屆期不改善或情節重大者，由主管機關議處。
- 第二十八條 本法施行細則，由中央主管機關定之。
- 第二十九條 本法自公布日施行。
主管機關得因應山地、偏遠及離島地區之需要，補助國民中小學辦理午餐；其補助辦法，由各該主管機關定之。

附錄十一

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

中華民國九十二年五月二日
教育部台參字第09200五六二三八A號
行政院衛生署衛署食字第0920400七四〇號
令發布

第一條 本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第三項規定訂定之。

第二條 本法第二十二條第一項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下：

- 一 餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定所。
- 二 廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。
- 三 員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法成立之法人組織。
- 四 餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。

第三條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食衛生（以下簡稱餐飲衛生）管理項目下：

- 一 餐飲衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。
- 二 餐飲衛生安全之維護事項。
- 三 餐飲場所之衛生管理事項。
- 四 餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。
- 五 其他有關餐飲衛生管理事項。

第四條 學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。

前項督導人員，應具下列資格之一：

- 一 領有營養師執業執照者。

- 二 大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。
- 三 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
- 四 大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。本辦法施行前學校已指定之督導人員，未具前項資格者，應自本辦法施行之日起一年內取得資格。

第五條 學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（營養）講習至少八小時。

第六條 各級主管機關應督導學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存一年。
前項檢查項目，由主管機關定之。

第七條 學校餐飲衛生管理，應符合食品衛生管理法第二十條第一項所定食品良好衛生規範。

第八條 學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。

第九條 學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷匙。
學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

第十條 學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：

- 一 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。
- 二 凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放或供人使用。
- 三 使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。
- 四 採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。
- 五 每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。
- 六 設置截油設施。

第十一條 學校食品製作，應遵行下列事項：

- 一 製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。
- 二 禁止在室溫下解凍。
- 三 所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。
- 四 刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- 五 生、熟食食品嚴禁交互污染。
- 六 熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。
- 七 剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- 八 備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。
- 九 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，

應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

第十二條 學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。

第十三條 高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零售單位包裝僅限一份供應量，每份供應之熱量應適當。前項所稱飲品及點心，應符合食品衛生管理法等相關法令及下列規定：

- 一 具有營養成分及含量標示。
- 二 使用鮮度良好之天然食材。
- 三 不得使用代糖或代脂。
- 四 取得中國農業標準 (CAS) 或良好作業規(GMP) 標誌認證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭，不在此限。

第一項所稱飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生主管機關公告之。

第十四條 學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：

- 一 注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- 二 於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。
- 三 將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受染。
- 四 指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。

第十五條 學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優

良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

第十六條 學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。

第十七條 學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

第十八條 學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：
一、推動餐飲衛生安全教育。
二、推動營養教育。
三、改善餐飲設施。
四、其他有關推動餐飲衛生事項。

第十九條 學校發現有疑似食品中毒跡象時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。同時應聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。

第二十條 本辦法自發布日施行。

直轄市縣(市)政府及所屬中小學校辦理 學校午餐應行注意事項

93 年 4 月 9 日台體字第 0930024336B 號令發布
96 年 6 月 22 日台體(二)字第 0960056188C 號令修
正第 14 點、第 15 點、第 16 點
97 年 1 月 3 日台體(二)字第 0960200169C 號令修
正第 15-1 點
100 年 5 月 23 日臺體(二)字第 1000072980C 號令
修正第 5 點、第 6 點

- 一、為使直轄市及縣(市)政府(以下簡稱地方政府)輔導所屬中、小學校及所屬中、小學校(以下簡稱學校)辦理學校午餐業務有所依循，特訂定本注意事項。
- 二、地方政府輔導學校及學校辦理學校午餐，除其他法令另有規定外，依本注意事項規定辦理。
- 三、地方政府應組成學校午餐輔導委員會，其任務如下：
 - (一) 編訂學校午餐工作手冊。
 - (二) 訂定學校午餐委外辦理供應作業原則。
 - (三) 定期輔導、考核及獎懲學校辦理午餐相關業務。
- 四、學校辦理午餐應成立學校午餐供應委員會或相當性質之組織，其組織及運作，由地方政府定之。
- 五、學校辦理午餐，其主、副食品之採購，應參照政府採購法及相關規定辦理，並應優先使用經中央農業主管機關認證之優良農產品。
- 六、學校辦理午餐收取之午餐費，其收費機制及費額，由地方政府納入代收代辦費用收取規定中規範。
前項收費，應專款專用於下列項目：
 - (一) 主副食、食油、調味品。
 - (二) 水電費(依全校比例分擔)、燃料費及食材運費。
 - (三) 廚房及用餐相關設備、器具。
 - (四) 廚房環境清潔及維護。
 - (五) 廚工人事費。
- 七、學校自辦午餐供應得雇用廚工，廚工之雇用應依勞動基準法相關規定辦理；廚工之資格條件、上班時間、廚工與用餐學生人數比例等，由地方政府或學校定之。

八、學校午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理，依本注意事項及會計法等相關法令規定辦理。

九、學校辦理午餐應填載學校午餐供應概況表、午餐費收支結算表及相關報表，其報表格式及內容，由地方政府定之。

十、教師得兼任學校午餐執行秘書，並得以減少授課節數，其相關規定，由地方政府定之。

十一、地方政府接受民間團體或個人捐贈貧困學生午餐經費，應依預算法、財政收支劃分法及統一捐款獻金收支處理辦法規定辦理。但捐款者已指定對象，其用途具體明確，且屬委託代辦或代轉性質，並能迅速辦妥者，得在不任意變更用途情形下，以代收代付方式撥付學校。

十二、學校接受民間團體或個人捐贈貧困學生午餐經費，應依下列規定辦理：

(一) 製作統一收據予捐款者。

(二) 捐款應納入學校午餐專戶統籌運用。

(三) 造具印領清冊，並不得重複請領貧困學生午餐補助費。

十三、學校午餐經費以收支平衡為原則，當年度如有結餘應留存專戶專用，除必要支付，或依規定須將補助款繳回外，其餘結餘款，均可轉入下年度繼續使用。

前項結餘款之管控機制，由地方政府訂定之。

十四、學校應確保每位貧困學生得及時獲得補助。

地方政府應定期查核所屬學校執行補助貧困學生午餐之情形，必要時得不定期查核之，並建立獎懲機制。

教育部得辦理地方政府所屬學校執行補助貧困學生午餐情形之抽查，抽查結果函送地方政府作為前項獎懲之參考。

十五、非屬家長無力支付午餐費之情形，學校應勸導其依規定繳納，必要時得依相關法令採取適當方式催繳。

十五之一、學校辦理午餐應定期檢討經營效能並嚴格管控供應品質，確保學生用餐權益。

學校午餐有用賸飯菜，為珍惜資源有效運用及照顧貧困學生，學校得建立相關機制，提供貧困學生。

十六、本注意事項未盡事宜，依相關規定辦理；地方政府得依實際需要另訂相關補充規定。

附錄十三

中央補助地方政府學校午餐經費支用要點

教育部台(九一)體字第九一一四四八五〇號函、行政院主計處處忠六字第0九一〇〇七〇八二號函會銜發布

中華民國九十二年七月十五日教育部台體字第0920091216號函、行政院主計處處忠六字第0920004604號函會銜修正第六點

中華民國九十三年八月五日教育部台體字第0930093166B號函、行政院主計處處忠六字第0930004900B號函會銜修正要點名稱，第一、二、三、五、十一點

中華民國九十六年八月二日教育部台體(二)字第0960102930B號函、行政院主計處處忠六字第0960004237B號函會銜修正第三、四、六、九、十點

一、中央補助地方政府學校午餐經費（以下簡稱本經費）之支用依本要點

辦理，本要點未規定者適用其他法令規定。

二、地方政府學校午餐經費，中央係就財源部分酌予補助，地方政府仍應依實際需要編足所需經費。

三、本經費支用對象為各公立國民中、小學及完全中學國中部（以下簡稱學校），並以下列方式供應學校午餐者：

(一)學校設廚房，僱工烹製供應該校學生及教職員工。

(二)學校設廚房，供應該校及鄰近學校學生及教職員工。

(三)學校設廚房，委託民間業者經營，供應該校或鄰近學校學生及教職員工。

(四)學校以外訂盒餐或團膳方式供應學生午餐。

四、本要點所稱貧困學生，指具有下列情形之一者：

(一)經戶籍所在地縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所證明低收入戶之學生。

(二)地方政府依相關規定認定因家庭突發因素無力支付午餐費之學生。

(三)無證明文件，經導師家庭訪視認定清寒確實無力支付午餐費之學生。

五、本要點所稱小型學校，係指學生數二百人以下，且其學校午餐供應方式採第三點第一款規定者。

六、地方政府應專款專用本經費，並優先用於補助第三點所定學校貧困學生午餐費。

本經費依前項支用後如有賸餘，應僅供作為支付偏遠學校食材運費、偏遠或小型學校廚工薪資與學校廚房整（新）建及相關設備購置、汰換之用。

七、貧困學生午餐費補助標準，由地方政府統一定之。

八、貧困學生應於每學期註冊時，檢附相關證明文件，向就讀學校申請。

前項申請案，學校應依地方政府規定審核，必要時應與學生家長聯繫。

九、學校應於每學期開學一個月內審核貧困學生證明文件，並備妥請領名冊、統一收據各乙份，由各該主管教育行政機關於每學期開學後二個月內核撥一學期所需經費。

地方政府核撥前項經費如因時效上需要，在中央補助款未撥入前，得以其自有財源收入先行支應；俟中央補助款撥入後，再行辦理相關帳務處理。

第一項請領名冊，應分別標記低收入戶學生、家庭突發因素或經導師家庭訪視認定無力支付午餐費者。

十、貧困學生中屬家庭突發因素無力支付午餐費者，於其發生原因消失，足以繳交午餐費時，應予停止補助；若於學期中發生者，經就讀學校依規定審核後應予補助之。

本經費由地方政府併同自有財源統籌編列預算使用，地方政府於分配

經費用途時，得控留適當經費或採取適當措施，以協助學期中因家庭突發因素無力支付午餐費之學生。

十一、本經費補助之貧困學生午餐費，不得與原住民族教育法第十二條規定、民間捐助及其他相關補助款之伙食費或餐費重複。

十二、地方政府未依本要點規定支用本經費者，中央得通知限期改善，必要時，並得停撥。

本經費之收支帳務處理，地方政府及學校應依會計相關法令規定辦理。

十三、地方政府支用本經費之情形，中央得依規定進行查核。

十四、本要點規定未盡事宜者，地方政府得依實際需要另定相關補充規定。

校園飲品及點心販售範圍

94年2月23日台體(二)字第0940011247C號、衛署食字第0940400364號公告
94年10月6日台體(二)字第0940107043C號、衛署食字第0940406833號公告修正

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應遵循下列規定：

(一)飲品及點心食品一份供應量之熱量應在二五〇大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在百分之三十以下(但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿得不受上述脂肪熱量比例限制)；添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下(但優酪乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之百分之三十以下)；鈉含量應在四〇〇毫克以下；校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品)油及糖所提供之熱量之總和不得超過總熱量之百分之四十，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之百分之三十。

(二)前款用語定義如下：

1. 飲品：指純果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、豆漿、優酪乳、包裝飲用水及礦泉水等七種液態食品。
2. 點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。
3. 糖類：指單醣、雙醣之總稱。
4. 鮮乳：指生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，並合於CNS3056之鮮乳定義者。
5. 保久乳：指生乳經高壓滅菌或超高溫滅菌後，以瓶(罐)裝或無菌包裝供飲用之乳汁，並合於CNS13292之保久乳定義者。
6. 優酪乳：指符合國家標準CNS3058之濃稠發酵乳或凝態發酵乳之規格，非脂肪乳固形物(MSNF)含量達百分之八以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
7. 豆漿：指符合國家標準CNS11140之豆奶規格，粗蛋白質含量在百分之二・六以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
8. 純果（蔬菜）汁：指符合國家標準CNS2377之純天然果汁、純天然蔬菜汁及綜合純天然果蔬汁規格者。

9. 包裝飲用水：指以密閉容器包裝可直接飲用之水，符合國家標準 CNS12852 之包裝飲用水規格者。但不包括礦泉水及添加礦物質與二氧化碳之碳酸飲料水類產品。

10. 矿泉水：指以密閉容器包裝可直接飲用之天然礦泉水，並符合國家標準 CNS12700 之包裝礦泉水規格者。但不包括添加礦物質製成之飲用水。

二、高中職學校校園飲品及點心販售，學校應依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第十三條第一項及第二項規定辦理，且於午餐時間不得販售影響正餐之飲品與點心。

三、完全中學校園飲品及點心販售，應比照國中以下學校規定辦理。但其高中部與國中部之員生消費合作社及自動販賣機分屬獨立者，不在此限。

四、各校應加強教導學生辨識營養標示，學習熱量計算及選擇均衡飲食等營養教育之實施。

食品衛生管理法

中華民國六十四年一月二十八日總統令公布
中華民國七十二年十一月十一日總統令修正公布
中華民國八十六年五月七日總統令修正公布
中華民國八十七年八月一日施行
中華民國八十九年二月九日總統令修正公布
中華民國九十一年一月三十日總統令修正公布
中華民國九十七年六月十一日總統令修正公布
中華民國九十九年一月二十七日總統令修正公佈

第一章 總則

第一條 為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法；本法未規定者，適用其他有關法律之規定。

第二條 本法所稱食品，係指供人飲食或咀嚼之物品及其原料。

本法所稱特殊營養食品，指營養均衡或經營養素調整，提供特殊營養需求對象食用之下列配方食品：

一、嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品。

二、提供特定疾病病人之營養需求，且必須在醫師、藥師或營養師指導下食用，以維持健康為目的之病人用食品。

三、其他經中央主管機關公告指定特殊對象食用之食品。

前項第二款所稱特定疾病，其範圍由中央主管機關定之。

第三條 本法所稱食品添加物，係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

第四條 本法所稱食品器具，係指生產或運銷過程中，直接接觸於食品或食品添加物之器械、工具或器皿。

第五條 本法所稱食品容器、食品包裝，係指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。

第六條 本法所稱食品用洗潔劑，係指直接使用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器及食品包裝之物質。

第七條 本法所稱食品業者，係指經營食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或經營食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

第八條 本法所稱標示，係指於下列物品用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號：

- 一、食品、食品添加物、食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書。
- 二、食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表。

第九條 本法所稱主管機關：在中央為行政院衛生署；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第二章 食品衛生管理

第十條 販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。

第十一條 食品或食品添加物有下列情形之一，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

- 一、變質或腐敗者。
- 二、未成熟而有害人體健康者。
- 三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。
- 四、染有病原菌者。

五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量者。

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量者。

七、攬偽或假冒者。

八、逾有效日期者。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康者。

前項殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

第一項有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。

第十二條 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

第十三條 屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生檢查，由農業主管機關依畜牧法之規定辦理。

運出屠宰場之屠體、內臟或分切肉，其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由主管機關依本法之規定辦理。

第十四條 經中央主管機關公告指定之食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器及食品包裝，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可證，不得為之。登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。前項許可證，其有效期間為一年至五年，由中央主管機關核定之；期滿仍需繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應

於期滿前三個月內，申請中央主管機關核准展延。但每次展延，不得超過五年。

第一項許可之廢止、許可證之發給、換發、補發、展延、移轉、註銷及登記事項變更等管理事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第十四條之一 國外食品或食品添加物對民眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告指定者，旅客攜帶入境時應檢附出產國衛生主管機關開具之衛生證明文件申報之；對民眾之身體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶入境。

違反前項規定之食品或食品添加物，沒入銷毀之。

第十五條 食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑有下列情形之一者，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用：

- 一、有毒者。
- 二、易生不良化學作用者。
- 三、其他足以危害健康者。

第十六條 醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

第三章 食品標示及廣告管理

第十七條 有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：

- 一、品名。

二、內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。

三、食品添加物名稱。

四、廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

五、有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。

六、其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量；其標示方式及內容之標準，由中央主管機關定之。

第十七條之一 中央主管機關得就特定散裝食品之販售地點、方式予以限制或要求以中文標示原產地等事項。

前項特定散裝食品之品項、販售地點與方式之限制及應標示事項之範圍，由中央主管機關公告之。

第十八條 食用品用洗潔劑及經中央主管機關公告指定之食品器具、食品容器、食品包裝，應以中文及通用符號顯著標示下列事項：

一、廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

二、其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

第十九條 對於食品、食品添加物或食品用洗潔劑所為之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。

中央主管機關得以公告限制特殊營養食品之廣告範圍、方式及場所。

接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名（法人或團體名稱）、身分證或事業登記證字號、住居所（事務所或營業所）及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕。

第四章 食品業衛生管理

第二十條 食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合食品安全管制系統之規定。

前項食品良好衛生規範及食品安全管制系統之辦法，由中央主管機關定之。

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。

第二十一條 經中央主管機關公告指定一定種類、規模之食品業者，應投保產品責任保險；其保險金額及契約內容，由中央主管機關會商有關機關後定之。

第二十二條 經中央主管機關公告指定之食品製造工廠，應設置衛生管理人員。

前項衛生管理人員設置辦法，由中央主管機關定之。

第二十三條 公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關

依據中央主管機關頒布之各類衛生標準或規範定之。

第五章 查驗及取締

第二十四條 直轄市、縣(市)主管機關應抽查食品業者之作業衛生及紀錄；必要時，並應抽樣檢驗及查扣紀錄。對於涉嫌違反第十一條第一項、第十五條、中央主管機關依第十條所定衛生安全及品質標準或依第十二條所定食品添加物品名、規格及其使用範圍、限量標準之規定者，得命暫停作業，並將涉嫌物品封存。

中央主管機關得就食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，於輸入時委託經濟部標準檢驗局為前項之措施。

中央主管機關於必要時，得就市售之前項物品為第一項之措施。

第二十五條 食品衛生檢驗之方法，由中央主管機關公告指定之；未公告指定者，得依國際間認可之方法為之。

第二十六條 食品衛生之檢驗，由各級主管機關所屬食品衛生檢驗機構行之。但必要時，得將其一部或全部委託其他檢驗機構、學術團體或研究機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第二十七條 本法所定之抽查、檢驗；其辦法，由中央主管機關定之。但查驗工作涉及其他機關職掌者，應會同有關機關定之。

中央主管機關得就食品衛生查驗業務，辦理國內及國外驗證機構之認證；其認證項目及管理辦法，由中央主管機關定之。

前項認證工作，得委任所屬機關或委託相關機關(構)或團體辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第二十八條 主管機關對於檢舉查獲違反本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者，除應對檢舉人身分資料嚴守秘密外，並得酌予獎勵。

前項檢舉獎勵辦法，由中央主管機關定之。

第六章 罰則

第二十九條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，經依第二十四條規定抽查或檢驗者，由當地主管機關依抽查或檢驗結果為下列之處分：

一、有第十一條第一項或第十五條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。

二、不符合中央主管機關依第十條所定衛生安全及品質標準或依第十二條所定食品添加物品名、規格及其使用範圍、限量標準之規定，或違反第十三條第二項、第十四條第一項規定者，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可使用或得改製使用者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未遵行者，沒入銷毀之。

三、標示違反第十七條、第十八條、第十九條第一項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或違反第十九條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第二十四條第一項規定命暫停作業並封存之物品，如經查無前三款之情形者，應撤銷原處分，並予啟封。

前項第一款至第三款應予沒入之物品，應先命製造、販賣或輸

入者立即公告停止使用或食用，並予回收、銷毀。必要時，當地主管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之物品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之。

製造、加工、調配、包裝、運送、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二款物品之食品業者，由當地主管機關正式公布其商號、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項物品經通關查驗不符規定者，中央主管機關應管制其進口，並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

第二十九條之一 直轄市、縣（市）主管機關對於檢驗結果不合規定之物品，其原餘存檢體，包括容器、包裝及標籤，應保存六個月，逾期即予銷毀。

但依其性質於六個月內變質者，以其所能保存之期間為準。

食品業者對於檢驗結果有異議者，得於收到有關通知後十五日內，向原抽驗機關申請複驗，受理複驗機關應於七日內就其餘存檢體複驗之。但檢體已變質者，不得申請複驗。申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。

第三十條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，發現有第二十九條第一項第一款或第二款情事，除依第二十九條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣或輸入、輸出。

前項公告禁止之物品為中央主管機關查驗登記並發給許可證

者，得一併廢止其許可。

第三十一條 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰；

一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照：

一、違反第十一條第一項第一款至第七款或第十五條規定。

二、違反依第二十條第一項規定，經令其限期改正，屆期不
改正。

三、違反前條之禁止命令。

第三十二條 違反第十九條第一項或第三項規定者，處新臺幣四萬元以上二十萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣二十萬元以上一百萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照；對其違規廣告，並應按次連續處罰至其停止刊播為止。

傳播業者，違反第十九條第四項規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次連續處罰。

主管機關為第一項處分同時，應函知傳播業者及直轄市、縣（市）新聞主管機關。傳播業者自收文之日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定繼續刊播違反第十九條第一項、第二項規定或中央主管機關依第十九條第三項所為公告之廣告者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次連續處罰至其停止刊播為止。

第三十三條 有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰；

一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照：

一、違反中央主管機關依第十條所定標準有關衛生安全及品質之規定，經令其限期改正，屆期不改正。

二、違反第十一條第一項第八款、第九款、第十三條第二項、第十四條第一項、第十七條第一項、第十八條、第二十二條第一項規定。

三、違反中央主管機關依第十二條所定標準有關食品添加物品名、規格及其使用範圍、限量之規定，或依第十七條第二項所定標準有關營養成分及含量標示之規定。

四、違反中央主管機關依第十七條之一所為公告。

五、違反中央主管機關依第二十一條所為投保產品責任保險之規定，經通知限期改正，屆期不改正。

六、違反直轄市或縣（市）主管機關依第二十三條所定管理辦法有關公共飲食場所衛生之規定。

七、經主管機關依第二十九條第二項命其回收、銷毀而不遵行。

第三十四條 有第三十一條至前條行為，致危害人體健康者，處三年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣十八萬元以上九十萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯前項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以前項之罰金。

因過失犯第一項之罪者，處六個月以下有期徒刑、拘役或科新臺幣十萬元以下罰金。

第三十五條 拒絕、妨礙或規避本法所規定之抽查、抽驗、查扣、不能或不願提供不符合本法規定物品之來源或經命暫停作業而不遵行者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰；情節重大或一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第三十六條 本法所定之罰鍰，由直轄市或縣（市）主管機關處罰之。

第七章 附則

第三十七條 本法關於食品器具、食品容器之規定，於兒童直接接觸入口之玩具準用之。

第三十八條 中央主管機關依本法受理食品業者申請審查、檢驗及核發許可證，應收取審查費、檢驗費及證書費；其費額，由中央主管機關定之。

第三十九條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第四十條 本法自公布日施行。

食品良好衛生規範

中華民國八十九年九月七日
衛署食字第0八九〇〇一四一六四號公告

壹、總則

- 一、本規範依食品衛生管理法(以下簡稱本法)第二十條第一項規定訂定之。
- 二、本規範適用於本法第七條所定之食品業者。食品工廠之建築與設備之設置除應符合食品工廠之設廠標準外，並應符合本規範之規定。
- 三、本規範為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。
- 四、本規範用詞定義如下：
 - (一)原材料：係指原料及包裝材料。
 - (二)原料：係指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。
 - (三)主原料：係指構成成品之主要材料。
 - (四)副原料：係指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。
 - (五)食品添加物：係指食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中，用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。
 - (六)應：係指所陳述者為必要條件。
 - (七)內包裝材料：係指與食品直接接觸之食品容器，如瓶、罐、盒、袋等，及直接包裹或覆蓋食品之包裝材料，如箔、膜、紙、蠟紙等。
 - (八)外包裝材料：係指未與食品直接接觸之包裝材料，包括標籤、紙箱、捆包材料等。
 - (九)半成品：係指產品再經後續之製造或包裝、標示等過程，即可製成成品者。
 - (十)成品：係指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。
 - (十一)食品作業場所：包括食品之原材料處理、製造、加工、調配、

包裝及貯存場所。

(十二)清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。

(十三)消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

(十四)外來雜物：係指在製程中除原材料外，混入或附著於原料、半成品、成品或內包裝材料之物質，使食品有不符衛生及安全之虞者。

(十五)病媒：係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蟲及蜘蛛等。

(十六)有害微生物：係指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。

(十七)防止病媒侵入設施：以適當且有形的隔離方式，防範病媒侵入之裝置，如陰井或適當孔徑之柵欄、紗網等。

(十八)衛生管理專責人員：係指依本法第二十二條公告指定之食品工廠依規定應設置之衛生管理人員及其他食品業者依本規範規定應設置負責衛生管理之人員。

(十九)檢驗：包括檢查與化驗。

(二十)食品接觸面：包括直接或間接與食品接觸的表面，直接的食品接觸面係指器具及與食品接觸之設備表面；間接的食品接觸面係指在正常作業情形下，由其流出之液體會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。

(二十一)適當的：係指在符合良好衛生作業下，為完成預定目的或效果所必須的(措施等)。

(二十二)水活性：係指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。

(二十三)標示：係指於食品、食品添加物或食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書以及食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號。

(二十四)隔離：係指場所與場所之間以有形之方式予以隔開者。

(二十五)區隔：係指較廣義的隔離，包括有形及無形之區隔手段。食

品作業場所之區隔得以下列一種或多種方式予以達成，如場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。

(二十六)食品製造業者：係指具有工廠登記證之食品工廠及免辦工廠登記證之食品製造業。

(二十七)食品工廠：係指具有工廠登記證之食品製造業者。

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施

(一)食品作業場所之廠區環境應符合下列規定：

- 1、地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
- 2、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 3、禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。

(二)食品作業場所建築與設施應符合下列規定：

- 1、牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 2、樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。
- 3、出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
- 4、排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
- 5、照明設施：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。
- 6、通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- 7、配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
- 8、場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
- 9、病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
- 10、蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。

(三)凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

- 1、應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
- 2、應有專人負責管理，並經常保持清潔。

(四)廁所應符合下列規定：

- 1、廁所之設置地點應防止污染水源。
- 2、廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
- 3、廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
- 4、應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

(五)用水應符合下列規定：

- 1、凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
- 2、應有足夠之水量及供水設施。
- 3、使用地下水水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
- 4、蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- 5、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

(六)洗手設施應符合下列規定：

- 1、洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。
- 2、洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(七)凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

六、 食品業者衛生管理

(一)設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

- 1、食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- 2、用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
- 3、設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

(二)從業人員應符合下列規定：

- 1、新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
- 2、從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘍、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
- 3、新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- 4、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- 5、從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- 6、作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
- 7、作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- 8、作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

9、非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。

10、從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1、病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。

2、食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

3、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。

4、有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。

5、清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

(四)廢棄物處理應符合下列規定：

1、廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。

2、廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。

3、反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。

4、凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

(五)食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

參、食品製造業者良好衛生規範

七、食品製造業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規

定外，並應符合下列相關專業規定。

八、食品製造業者製程及品質管制

- (一)使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。
- (二)原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- (三)原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染，需溫溼度管制者，應建立管制基準。冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。
- (四)原材料使用應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
- (五)原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。
- (六)食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
- (七)食品製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。
- (八)製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。
- (九)食品在製造作業過程中不得與地面直接接觸。
- (十)應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。
- (十一)非使用自來水者，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄，以備查考。
- (十二)製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
- (十三)食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。
- (十四)食品之包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。
- (十五)不得回收之包裝材質使用過者不得再使用；回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
- (十六)每批成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。

(十七)製程與品質管制如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。

(十八)成品為包裝食品者，其成分應確實標示。

九、食品製造業者倉儲管制

(一)原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。

(二)倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。

(三)倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

(四)倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。

(五)倉儲過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

(六)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

十、食品製造業者運輸管制

(一)運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。

(二)產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。

(三)裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。

(四)運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。

(五)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起運輸。

十一、食品製造業者檢驗與量測管制

(一)凡設有檢驗場所者，應具有足夠空間與檢驗設備，以供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作。必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。

(二)凡設有微生物檢驗場所者，應與其他檢驗場所適當隔離。

(三)用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能發揮功能且須準

確，並定期校正。

(四)檢驗中可能產生之生物性與化學性之污染源，應建立管制系統，並確實執行。

(五)檢驗所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與原有檢驗方法核對，並予記錄。

十二、食品製造業者客訴與成品回收管制

(一)對消費者申訴案件之處理應作成紀錄，以供查核。

(二)對成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

十三、食品製造業者紀錄保存：

食品製造業者對本規範所規定之有關紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

肆、食品工廠良好衛生規範

十四、食品工廠除應符合本規範第貳章及第參章規定外，並應符合下列相關專業規定。

十五、食品工廠衛生管理

(一)食品工廠應依據本規範第五點及第六點各款之規定，制定衛生管理標準作業程序，並據以執行。

(二)作業場所配置與空間應符合下列規定：

1、凡依流程及衛生安全要求而定之作業性質不同之場所，應個別設置或加以有效區隔，並保持整潔。

2、應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之貯存、維持衛生操作及生產安全食品之需要。

十六、食品工廠製程及品質管制

(一)食品工廠應依據本規範第八點各款之規定，制訂製程及品質管制標準作業程序，並據以執行。

(二)製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理。

(三)成品應作留樣保存，保存至有效日期，必要時應作保存性試驗，其有效日期之訂定，應有合理之依據。

(四)製程及品質管制應作紀錄及統計。

十七、食品工廠倉儲與運輸管制

(一)食品工廠應依據本規範第九點各款之規定，制訂倉儲管理標準作業程序，並據以執行。

(二)食品工廠應依據本規範第十點各款之規定，制訂運輸管理標準作業程序，並據以執行。

十八、食品工廠檢驗與量測管制

十九、食品工廠客訴與成品回收管制

(一)食品工廠應制定消費者申訴案件之標準作業程序，並確實執行。

(二)食品工廠應建立成品回收及處理標準作業程序，並確實執行。

(三)客訴與成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

二十、食品工廠紀錄保存

食品工廠對本規範所規定有關之紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

伍、食品物流業者良好衛生規範

二十一、食品物流業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

(一)食品物流業者應制訂物流管制標準作業程序，並據以執行。

(二)物流管制標準作業程序應包括下列內容：

1、不同食品作業場所應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。

2、物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，並保持整潔，不得直接放置地面。

3、作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

4、作業中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。

5、貯存過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生。

6、有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。

7、低溫食品之品溫在裝載、卸貨前，均應加以檢測及記錄。

8、低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在攝氏十五度以下之場所進

行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動。

9、食品物流業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。

(三) 配送作業應符合下列規定：

1、運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。

2、產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。

3、裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。

4、運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。

5、有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起運輸。

陸、 食品販賣業者良好衛生規範

二十二、食品販賣業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列之共同專業規定：

(一)販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。

(二)食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。

(三)食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。

(四)倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。

(五)應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。

(六)販賣貯存作業應遵行先進先出之原則。

(七)販賣貯存作業中須溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。

(八)販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。

(九)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

(十)販賣場所之光線應達到二〇〇米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。

二十三、販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

(一)販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。

(二)冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。

(三)冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。

(四)冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。

(五)冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。

(六)冷凍（藏）食品陳售於冷凍（藏）櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。

(七)冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。庫(櫃)溫度必須能使冷凍或冷藏食品的中心溫度均符合本條第二款之規定，且不得有劇烈的溫度變動，以保持冷凍或冷藏食品之品質及衛生安全。

二十四、販賣、貯存烘焙食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

(一)未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。

(二)以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下冷藏櫃內。

(三)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

(四)烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備。

二十五、販賣畜水產食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

(一)畜水產食品之陳列檯面及四周，應以無毒、不易透水、耐腐蝕材

質製造，並應有適於洗滌及排水之設施。

(二)工作台面、砧板或刀具應保持平整清潔，凡供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品類應另備專用刀具、砧板。

(三)使用絞肉機及切片機等機具應保持清潔並避免污染。

(四)生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品。

(五)畜水產食品之貯存、陳列、販賣應以適當之溫度、時間管制，以保持產品之品質及衛生安全。

(六)販賣冷凍或冷藏之畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施，並符合本章第二十三點相關規定。

(七)畜水產食品以冰藏方式陳列、販賣者，使用冰塊應符合飲用水水質標準，並保持畜水產品之冰藏效果。

二十六、攤販、小型販賣店兼售食品者，應視其實際情形適用本規範之部分規定。

柒、餐飲業者良好衛生規範

二十七、餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

二十八、餐飲業者作業場所

(一)凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。

(二)洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。

(三)前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：

1、煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。

2、蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。

3、熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘

以上（餐具）。

4、氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。

5、乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上（餐具）。

6、其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。

(四)廚房應設有截油設施，並經常清理維持清潔。

(五)油煙應有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染不同場所及環境。

(六)廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。

(七)不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染。

二十九、餐飲業者衛生管理

(一)凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之觀光旅館之餐廳、承攬學校餐飲之餐飲業、供應學校餐盒之餐盒業、承攬筵席之餐廳、外燴飲食業、中央廚房式之餐飲業、伙食包作業、自助餐飲業等，其雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有中餐烹調技術士證，其持證比例如下：

1、觀光旅館之餐廳：百分之八十。

2、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。

3、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。

4、承攬筵席之餐廳：百分之七十。

5、外燴飲食業：百分之七十。

6、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。

7、伙食包作業：百分之六十。

8、自助餐飲業：百分之五十。

(二)前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。

(三)餐飲相關公（工）會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。

(四)廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。

(五)製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。

(六)使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。

(七)製備流程規劃應避免交叉污染。

(八)製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

(九)餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。

(十)廚房內所有之機械與器具應保持清潔。

(十一)供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。

(十二)生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。

(十三)製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

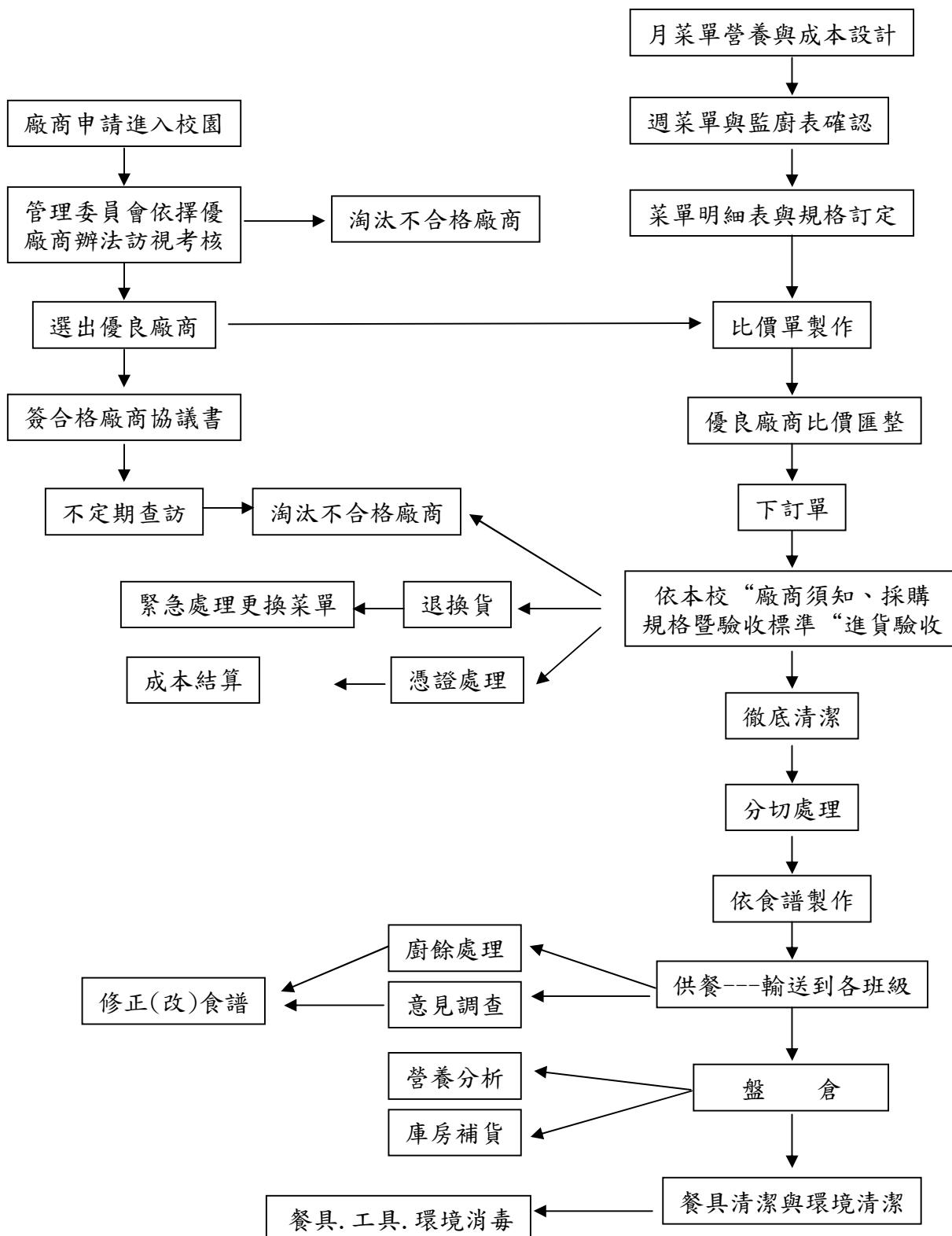
(十四)外燴業者另應符合下列規定：

- 1、烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。
- 2、應有適當冷藏設備或措施。
- 3、烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
- 4、烹調食物時，應避免交叉污染。
- 5、餐具應確實保持乾淨。
- 6、辦理逾二百人以上餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

(十五)伙食包作業者另應符合下列規定：

包作伙食前應透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委包者、承包者、包作場所、供應人數。

臺南市學校午餐供膳作業流程（供參考）



附錄十八之一

學校午餐衛生自主管理檢查表(參考)

合格：√ 待改善：△ 不合格：×

項 目	日 期					
	一	二	三	四	五	六
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。					
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。					
	3.牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。					
	4.天花板清潔無長徽、成片剝落、積塵及納垢等情形。					
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。					
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。					
	7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。					
	8.廁所清潔、無不良氣味，並定時清洗。					
	9.消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。					
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。					
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。					
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。					
	13.調味料用不鏽鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。					
	14.刀具砧板清洗後，放入刀具存放箱。					
	15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。					
從業人員衛生	16.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。					
	17.作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽及口罩，經消毒室洗手消毒後，進入作業區。					
	18.配膳人員戴手套及口罩。					
	19.作業人員在作業區不吸菸、不嚼檳榔、不飲食。					
	20.作業區內不放置清潔劑及化學物質。					
其他	21.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆5公分。					
確認者簽名		檢查者簽名				

附錄十八之二

學校午餐廚房容器具清潔衛生檢查表

頻率：每週

日期： 年 月 日

標準值：(1)澱粉殘留：陰性反應 (2)脂肪殘留：陰性反應

附錄十八之三

學校午餐異常處理單（參考）

頻率：異常事件發生時

異常事件			
發生日期		時間	簽名
異常內容			發現人：
原因分析			分析人：
矯正措施			處理人：
矯正結果確認			確認人：
再發防止措施			處理人：
再發防止措施 確認及建議			確認人：

負責人：

附錄十八之四

學校午餐留樣紀錄表（參考）

頻率：每天一次

年 月

日期	取樣時間	取樣者	丟棄時間	處理者	確認
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

附錄十八之五

供 應 商 名 冊

年 月

相關資訊網站

臺南市政府教育局資訊中心 <http://www.tn.edu.tw/>

臺南市營養午餐教育中心 <http://lunch.takes.tn.edu.tw/>

臺南市政府衛生局 <http://www.tnchb.gov.tw/>

教育部全球資訊網 <http://www.edu.tw/>

行政院公共工程委員會 <http://www.pcc.gov.tw/>

行政院衛生署 <http://www.doh.gov.tw/>

食品藥物消費者知識服務網 <http://consumer.fda.gov.tw/>

行政院衛生署國民健康局 <http://www.bhp.doh.gov.tw/>

行政院農業委員會農糧署 <http://www.afa.gov.tw/>

台灣優良農產品管理入口網 <http://cas.coa.gov.tw/>

有機農業全球資訊網 <http://info.organic.org.tw/>

財團法人中央畜產會 <http://www.naif.org.tw/>

畜產行情資訊網 <http://quotes.naif.org.tw/>

漁產品全球資訊網 <http://efish.fa.gov.tw/>

財團法人董氏基金會 <http://nutri.jtf.org.tw/>

台灣食品良好作業規範發展協會 <http://www.gmp.org.tw/>

台灣餐具清洗暨餐飲衛生協會

<http://www.tcdha.org.tw/front/bin/home.phtml>

