

臺中市學校午餐工作手冊



臺中市政府教育局 編撰

中華民國 110 年 8 月

目錄

壹、學校午餐推行現況	1
一、前言	1
二、本市學校午餐現況	1
三、營造安全健康之學校飲食環境	1
四、結語	5
貳、臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點	6
一、執行目標	6
二、學校午餐工作組織及相關事項	6
三、學校辦理午餐之管理原則	6
四、供應午餐之方式	6
五、午餐廚房衛生安全與物資倉庫管理原則	7
六、午餐主、副食品採購應注意事項	8
七、帳務處理方式	8
八、午餐費收取原則	8
九、貧困學生午餐費補助原則	9
十、民間捐贈學生午餐費處理原則	9
參、臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點	10
肆、廚房衛生管理及安全	14
一、廚房管理	14
二、供膳人員管理	17
三、午餐食材相關事項	18
四、食物製備	23
五、運送的衛生管理	24
伍、校園食品事件處理作業標準	25
一、目的	25
二、權責分工	25
三、作業標準流程圖	25
四、午餐危機處理	29
五、外訂團膳注意事項	29
六、食品中毒的預防	30
陸、餐點設計及供應篇	32
一、學校午餐食物內容及營養基準	32
二、菜單設計原則	36

三、臺中市各級學校菜單審核流程	37
四、臺中市菜單審核標準-各類食物供應頻率	37
柒、午餐採購篇(參見附錄三、學校午餐採購契約)	39
捌、輔導	40
臺中市高級中等以下學校辦理學生午餐及營養教育工作輔導要點	40
附錄一、相關法規及其他網址	41
附錄二、午餐表單	43
肆-1 臺中市學校廚房水塔清潔紀錄表	43
肆-2 臺中市學校廚房自主水質檢驗紀錄表	44
肆-3 臺中市學校廚房衛生自主管理紀錄表	45
肆-4 臺中市學校廚房消毒與病媒防治紀錄表	46
肆-5 臺中市學校廚房乾料庫房溫濕度及清理紀錄表	47
肆-6 臺中市學校廚房冷凍(藏)庫溫度及清理紀錄表	48
肆-7 臺中市學校廚房餐具清潔度檢查紀錄表	49
肆-8 臺中市學校廚房清潔及消毒用品管制紀錄表	50
肆-9 臺中市學校廚房從業人員健康檢查報告紀錄表	51
肆-10 臺中市學校廚房教育訓練紀錄表	52
肆-11 臺中市學校廚房食材查驗紀錄表(午餐工作日誌)	53
肆-12 臺中市學校訪廠衛生管理檢查表	54
肆-13 臺中市學校廚房食材退換貨紀錄表	61
肆-14 臺中市學校廚房食米用量登記表	62
肆-15 臺中市學校廚房成品留樣紀錄表	63
肆-16 臺中市學校午餐異常處理紀錄表	64
伍-1 臺中市學校食品中毒案件個案訪問表	65
伍-2 臺中市學校外訂團膳(或餐盒)檢核表	67
附錄三、學校午餐採購契約(範本)	68
附錄四、臺中市各級學校午餐工作手冊表單	68
圖目錄	
【圖肆-三-(四)-1】如何辨識三章一 Q	21
【圖伍-三-(一)-1】教育部處理校園食安事件應變作業流程圖	26
【圖伍-三-(二)-1】強化校園食品及學校午餐供應品質流程圖	27
【圖伍-三-(三)-1】臺中市政府所屬各級學校疑似食品中毒緊急處理標準作業流 程	28
【見圖陸-三-1】臺中市各級學校菜單審核流程	38

壹、學校午餐推行現況

一、前言

民國 99 年 12 月 25 日臺中市升格為直轄市，「健康城市，活力臺中」、建構「創意、健康、活力」校園是臺中市政府努力的目標，為了讓每位學生都能在校園中吃得安心又健康，本市結合本府各局處之資源，由教育單位積極建立校園午餐管理體系與制度，進用專業人員督(輔)導管理學校午餐工作辦理情形；由農政單位做好農產品田間管理安全用藥及推廣本市在地農產；衛生單位做好食材源頭及業者輔導管理工作，不定期抽驗及加強稽核食品的供應鏈，讓生鮮食材從農田的種植、採收後進入校園成為午餐菜餚的整個過程，都能有相關單位的介入、共同合作，做好層層把關的工作，確保校園師生「食」之安全。

二、本市學校午餐現況

本府所屬學校共 330(含分校)所，學校午餐供餐型態，分別列舉如下：

- (一)公辦公營：學校自設廚房，由學校自聘廚工、自行採購。
- (二)公辦民營：學校設有廚房，學校提供場地，委由團膳公司進駐供餐。
- (三)他校供應：部分無廚房學校由公辦公營或公辦民營學校藉集中式廚房模式協助供餐。
- (四)外訂團膳：學校透過招標採購，由得標團膳公司供應學生午餐。

供餐型態	校數(比例)	午餐價格	菜色
公辦公營	79(24%)	32-45元	3菜1湯
公辦民營	52(16%)	35-50元	3或4菜1湯
他校供應	57(17%)	同供應學校	同供應學校
外訂團膳	142(43%)	39-52元	4菜1湯

本市依據學校衛生法，學校設有廚房且供餐大於 40 班以上設置營養師 1 名，本府教育局業已進用 62 位校園營養師，協助本市校園食安督導管理工作，認輔全市 330 所學校，為學生營養把關。

三、營造安全健康之學校飲食環境

因應家長日益重視學童午餐安全與品質，為加強本市校園食品安全，本府結合教育局、衛生局、農業局等局處力量，挹注人力、經費及資源，從源頭農業生產到消費端之學校與學生，進行層層把關，從午餐食材供應、抽驗，到午

餐製程之督導、稽核，最後到消費端學校的查驗及學生的午餐健康飲食教育、食農教育等等，希冀捍衛本市校園師生「食」之衛生與安全，確保其健康成長。具體執行內容如下：

(一)建置學校午餐食材安全三層品管機制

1.第一層：午餐供應商每日辦理午餐食材自主快篩檢驗

午餐供應商應落實食材快篩檢驗工作，確認所使用或供應之食材的衛生安全，經快篩初步檢驗無虞後，始得作為午餐菜餚之原料，藉以達成把關午餐食材衛生安全之第一步。

2.第二層：學校每日落實查驗作業並不定期抽驗

各校為確保得標廠商(團膳公司、食材供應商)所提供之菜餚、食材等，是否符合採購契約所要求之品質、數量、功能、效用、期限，應每日進行查驗程序，查驗內容包含如食材品種、外觀、大小、重量、包裝方式、有效期限、相關檢驗合格證明等，以利日後追溯確認與查詢；此外，各校應依午餐契約之規範，不定期抽驗供應商所提供之食材。

3.第三層：農業局、衛生局進行抽驗

確保學校午餐食材品質，本府教育局每學年度彙整全市學校午餐供應商名冊，提供予本府衛生局，由衛生局派員抽驗學校午餐加工食材及熟食；另自 105 年 9 月起，由本府農業局負責校園生鮮食材抽驗工作，相關檢驗結果亦主動公告，檢驗結果不符者，由衛生局、農業局依規查處及輔導改善；教育局則督導學校依各校契約條款內容辦理違約記點，並暫停使用至安全無虞為止，希冀藉此加強食材的源頭管理工作；此外，衛生局亦提供午餐食品簡易試劑予學校，讓其每日自行檢測，以達到自主管理目的。

(二)學校午餐採用三章一 Q，並落實督導檢核機制

本府為配合行政院食安五環政策，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，培養地產地消低碳飲食習慣，加深對食材來源之了解及理解國家及地區之飲食文化。本府教育局配合教育部結合行政院農業委員會，推動學校午餐食材選用三章一 Q 在地食材政策標章，訂定「臺中市學校午餐採用國產可追溯食材獎勵金實施計畫」，藉以鼓勵午餐供應商使用有機農產品、台灣優良農產品(CAS)、產銷履歷(TAP)及生產追溯 QR Code 之食材，並要求各校將每日三章一 Q 食材使用情形登錄至「教育部校園食材登錄平臺」或「智慧化校園餐飲服務平臺」並安排專人每日進行線上檢核工作，藉以督導各校三章一 Q 執行。

(三)強化校園午餐衛生自主管理機制

1.訂定學校午餐契約範本，強化學校落實履約管理

為避免學校在辦理營養午餐採購時發生弊端，本府訂定本市學校午餐採購定型化契約，規範午餐食材相關規範，明訂查驗事宜及違約、記點、罰則、暫停、終止契約等條款，供學校辦理採購及訂約之依循；另要求各校將午餐契約報局審查，加強檢核相關應有之契約規範是否落實於契約中，避免弊端發生。

2.訂定臺中市學校午餐工作手冊，加強學校餐飲自主管理工作

有鑑於學校午餐工作牽涉到的相關法令多如牛毛、工作內容包羅萬象，為讓學校的午餐能維持一定的品質，並減少午餐承辦人員的辛勞，擬彙整相關規範、各午餐工作標準作業流程及相關作業、檢核表單，故編輯臺中市學校午餐工作手冊，讓學校人員有所依循，作為辦理學校午餐的範本及參考。

3.辦理學校午餐從業人員增能講習課程

學校午餐工作內容繁瑣且繁重，以致學校午餐衛生督導人員異動頻繁，為確保各校午餐供餐品質，增進學校午餐相關人員之專業知能，本府教育局、衛生局於每年暑假辦理午餐衛生督導人員衛生研習 32 小時，及廚房工作人員衛生講習 8 小時，加強學校午餐人員的營養衛生觀念，確保學校午餐衛生、安全把關工作不因人員異動而受到威脅。

4.指(輔)導學校執行午餐供應廠商衛生訪查工作

依照學校午餐契約條文規定，校方應不定期至午餐供應商進行訪廠工作，惟學校午餐相關行政事務處理多由教師所擔任，缺乏食品衛生安全專業知能，於訪廠過程中恐難發現細部足以影響餐食衛生安全之問題。為此，本府將由本市校園營養師輔導各認輔學校人員溯源訪廠之技巧，並由其陪同學校人員進行不定期訪廠，藉以讓午餐供應商對於學校午餐衛生安全工作更有責任心。各校訪廠後針對未符合規定之廠商，應依契約記點、繳交違約金及暫停供餐等規定辦理，並移請本府衛生局進行查處。

(四)落實學校午餐食材登錄工作，違法食材禁入校園

要求各校及廠商每日中午 12 點前至「智慧化校園餐飲服務平臺」或「教育部校園食材登錄平臺」登載菜單、食材明細及調味料品項，登錄午餐食材來源(含米糧、肉品、蔬果、油品、調味品及相關食材)、認證標章及編號、及其他午餐相關資訊，並請各校每日確認「供餐缺漏報表現況查詢」是否無缺漏資料。為督導學校及廠商的落實情形，本局並安排專人每日進行線上查核及督導工作，確實掌握校園食材登錄平臺登錄執行成效，倘填報資料有所缺漏者，立即要求學校或廠商完成補正工作。

(五)健全午餐安全稽核機制，督導後續改善情形

1.成立「臺中市跨局處校園午餐食品安全聯合稽查小組」

由本府教育局、衛生局及農業局共同組成校園午餐食品安全聯合稽查小組，針對全市學校校園廚房、食材供應商、團膳工廠，進行跨局處稽查與抽驗，並以不定時、不定期、不知點稽查方式，為校園食品安全層層把關，藉以確保學童校園食品安全之品質與衛生。此外，本府已成立局處食安聯絡平台，力求第一時間掌握資訊，即時因應處理校園食安事件。

2.加強輔導列管之學校廚房、團膳業者，針對近2年曾發生疑似食品中毒事件之學校自設廚房或團膳業者，列入加強輔導對象，每年至學校或廠區進行查訪及輔導，了解自主管理效能，從中改善缺失以完備校園食安機制。

3.校園營養師督(輔)導訪視

本府業依學校衛生法之規定，足額進用校園營養師計 62 名，並認輔全市學校。每學年到校最多以 4 次為原則；輔導各校午餐工作之辦理，提供專業建議予學校進行調整，確保學校午餐供膳作業更加安全及流暢。另各校倘經本府跨局處到校稽查查有不符規定、待改進事項，則由本市校園營養師協助學校予以檢討改善，以符合相關規定。

(六)推動校園食育工作

1.食農教育扎根校園

訂定並推動 109-111 為期 3 年之本市校園食農教育總體計畫，以深入瞭解學校在教導學生學習食農教育的需求做為計畫方針，藉由「環境教育、農事教育、飲食教育」為三大主軸。在「建立解決食農教育各面向遭遇問題的能力、行政支持、增能培力、專業支援、攜手協作、課程深化、標竿學習、輔導獎勵」等八項推動策略之下，規劃 20 項行動方案，並整合本府各局處、學術單位、民間單位(如主婦聯盟等單位)及學校資源，且成立山、海、屯、中四區食農教育聯盟中心學校，攜手協作輔導全市各校共同推動食農教育，希冀讓學生走出教室框架，做跨領域的親身實作中，觸發學生多元的反思，及團隊合作的學習能力，更帶給學生探索、體驗、創新及實踐新思維。在食農教育體驗課程中，讓學生能夠從實際活動中體驗真食物價值，建構健康生活經驗，進而培養學生能掌握健康自主權，此外，也讓學生了解地產地消、在地食材及愛物惜物之觀念，讓食農教育三大主軸之理念與精神，向下紮根，培養學生愛惜自然與生命之環境永續觀念。

2.健康飲食教育

為提高本市學生對衛生、安全及營養均衡餐食之認知，進而建立正確營養觀念，本府教育局訂定本市學年度學校健康飲食教育實施計畫，由校

園營養師至全市學校進行健康飲食教育宣導工作。另與康善基金會合作辦理「校園營養戲劇宣導活動」，以本市國小學童最愛的「便當超人」為主要人物，將健康飲食教育及健康知識以生動活潑的方式融入戲劇，讓學生從戲劇中學習到健康飲食相關知識。

3.創新作為-食安青年軍到校辦理食品衛生宣導活動

結合本府衛生局推動產學合作計畫，與大學合作，招募 4,403 名食品營養等相關科系學生組成「食安青年軍」，為善用該人力資源，規劃由食安青年軍至各校進行食品衛生宣導工作，藉以提升學生食品安全衛生知能，希冀學生將所學習到的食品安全的正確觀念傳遞給家人，一起為自己和家人的飲食安全把關。

4.辦理家長及午餐業者校園食安座談會

(1)為配合政府推動學校午餐食材使用 **三章一Q** 相關政策，協助家長瞭解當前學校午餐現況及檢驗方式，以共同維護學生健康，並結合本市相關家長團體，如臺中市家長會長協會、臺中市全人家長會長協會、臺中市家長會長聯盟會共同規劃家長參與學校午餐事務研習。

(2)本府教育局為強化學校午餐供應業者對於相關午餐政策、制度之理解，針對供應學校午餐團膳廠商、食材供應商規劃辦理相關專業講習課程，並不定期與其召開座談會或會議，互相交流意見或溝通。

四、結語

「健康城市，活力臺中」、建構「創意、健康、活力」校園是本市努力的目標，積極紮根正確健康飲食的素養、認知與習慣於校園，營造學校食品安全環境，讓每位學生都能在校園中吃得安心又健康，並將在學校習得如何守護自身健康的方法實踐於家庭生活中，讓每個設籍在臺中的家庭都可食在安心，使本市未來的主人翁能營養滿分、安心成長、健康茁壯。

貳、臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點

(109.5.20 修正)

一、臺中市政府教育局（以下簡稱本局）為提昇學校午餐品質，加強午餐之管理、輔導，並強化學校健康飲食教育之推動，特訂定本要點。

二、學校午餐工作組織及相關事項如下：

(一)學校供應午餐，應成立學校午餐供應推行委員會（以下簡稱本委員會），由參加學校之校長、行政人員代表、教師代表及現任家長代表等組成之，其中現任家長代表應占四分之一以上。

(二)本委員會以校長為主任委員，學務主任或總務主任為副主任委員，午餐執行秘書由主任委員遴派學校教(職)員兼任之。

(三)教師兼任午餐執行秘書每星期授課節數得依相關規定辦理。

(四)每學期應召開委員會議二次，必要時得由主任委員召開臨時會議，並作成會議紀錄備查。

(五)本委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半數之同意行之。

(六)學校應成立工作小組，辦理學校午餐相關行政工作。

三、學校辦理午餐之管理原則如下：

(一)全校教職員工及學生全部參加為原則。

(二)學校級任導師應與學生一起用餐，並負生活教育與午餐營養教育指導之責。學校每學年度應至少辦理一次食品衛生及營養教育相關活動。

(三)學生因病或特殊原因，得暫准不參加學校供應之午餐，自行準備飯盒，與參加學校午餐之學生一同用膳，以便掌握學生之動態，並適時進行生活教育與營養教育。

(四)各校午餐供應，得以自辦、公辦民營、委託他校或外訂團膳方式為之，其午餐供應方式由本委員會決定之。

四、供應午餐之方式如下：

(一)主食以米食為主，麵食為輔，注意質量及適合學生口味，並力求變化。並鼓勵以全穀根莖類為主食。

(二)學校供應之午餐應選購合乎營養標準之食物，設計營養均衡之菜單輪流供應。

(三)學校以週一辦理蔬食日為原則，並得視特殊情況調整至其他上課日。

(四)每星期供應午餐以五日為原則。

(五)供應午餐時間為每學期自開學日起至學期結束日止之上課時間。

(六)學校設有廚房者，所有主副食物及菜餚，除麵條、饅頭、包子外，不供

應廠商直接送達之即食性食品，應由廚房當日烹煮後供應。但因天災、停電或其他不可抗力者，不在此限；學校未設有廚房者，一律以團膳打菜用餐為宜，附帶之食品應合乎學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第三項之規範。

(七)每日供應之午餐食物應將檢體分項留樣密封保存，每項至少二百公克以上並標示日期，置於攝氏七度以下之冷藏設備內四十八小時，以供必要時作為檢驗之用，並應防範遭受污染。

(八)生原料與熟食冷藏庫宜予分開保存，如無法分開保存，生原料與熟食應分區放置，並將熟食置於上架，生原料置於下架。

五、午餐廚房衛生安全與物資倉庫管理原則如下：

(一)應依食品安全衛生管理法、學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法等相關法令辦理。

(二)學校應不定期抽檢食材。

(三)每日應排定監廚人員，負責監督廚房內部作業及整潔衛生並應每日填寫廚房工作日誌。

(四)學校應建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理，每日檢查廚房，並予記錄，其紀錄應保存三年。

(五)餐具不得以非食品用洗滌劑或未符飲用水水質標準之水洗滌。

(六)非午餐工作人員，除有特殊原因外，禁止進入廚房，以免污染並應予記錄備查。

(七)廚房設備應保持清潔，對廚工應予訓練操作，並督促謹慎小心，注意個人安全衛生及烹調時之安全與衛生管理〈需依契約內容為主〉。

(八)廚房出入口及其他孔道，應設置防止病媒蚊侵入之紗窗、紗門、空氣簾或其他設施。

(九)廚房門窗、牆壁、天花板、工作檯、地面、濾油網、餐具櫥、其他器具及作業環境，均應保持清潔。

(十)廚房內部及四周排水溝應經常保持暢通、乾淨，避免孳生病媒蚊。

(十一)廚房作業區域應有效區隔，分為清潔區、準清潔區、污染區及非食品處理區，作業期間應管制人流、物流，避免交叉汙染。

清潔區：配膳區。

準清潔區：烹調製備區。

污染區：驗收區、洗滌區、庫房。

非食品處理區：更衣室、辦公室。

(十二)午餐廚餘得就學校現有設備妥善處理，廚餘桶置於室外應加蓋並每日

清理，其回收、貯存、清除、處理之運輸等，應注意環境衛生之維護，避免衍生公害。

(十三)工作人員不得在廚房內留宿，亦不得飼養禽畜，並防止蒼蠅、老鼠、蟑螂進入。

(十四)乾料庫房應有專人負責，並應設置稽核人員，且由稽核人員每月至少盤點庫存一次。

(十五)乾料庫房內食品應分類標示，整齊排列並標示進貨日期，秉持先進先出之原則，不得隨意堆放雜物。

(十六)學校午餐相關設備，應依事務管理規則辦理財產登記。

六、午餐主、副食品採購應注意下列事項：

(一)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。

(二)午餐執行秘書應於每月底(或每星期五)將次月(星期)之午餐菜單公告周知。

(三)午餐供應所需肉品應選購具有 CAS 認證標準或合法屠宰證明之優良肉品，不得購買無來源證明之私宰肉品，其他食物亦應儘量採購符合國家認證標準者。

(四)學校於招標時，應要求供應廠商就供應之食品，加保產品責任險。

(五)響應低碳飲食，鼓勵購買在地、當季食材。

七、帳務處理方式如下：

(一)學校午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理，依本要點及會計法等相關法令規定辦理。

(二)午餐費用應專款專用於下列項目：

- 1.主副食、食油、調味品。
- 2.水電費(依全校比例分擔)、燃料費及食材運費。
- 3.廚房及用餐相關設備、器具。
- 4.廚房環境清潔及維護。
- 5.廚工人事費。

八、午餐費收取原則如下：

(一)學校午餐費應按月、按季或學期收取。但家長經濟能力有困難時，得准予分期繳納。

(二)教職員工應繳交午餐費，惟自辦午餐之學校若經家長會同意且不影響學校午餐供應品質狀況下，學校午餐工作人員(午餐執行秘書、午餐主計、午餐出納與廚工)午餐費得由學生所繳交午餐費項下支應。

- (三)學校午餐費收費標準，由本委員會決議之。
- (四)設有廚房者，午餐主副食每年平均支出所占比例，不得低於午餐費支出總額百分之七十，以維持午餐供應品質。
- (五)午餐經費應成立專戶，其收支帳務處理依會計法等相關規定辦理。
- (六)學校午餐經費以收支平衡為原則，當年度如有結餘，應留存專戶專款專用，除必要支付或依規定須將補助款繳回外，其餘結餘款，均得轉入下年度繼續使用；年度結餘款以不超過供餐人數一個月午餐費收入為原則。
- (七)午餐專戶所得孳息得納入專戶循環使用，與午餐無關之支出，不得由午餐經費開支，年度結算午餐如有結餘，得轉入下年度午餐專戶使用，但不得巧立名目作不當開支。
- (八)午餐廚餘、廢油及資源回收收入應納入年度專戶專款專用。
- (九)午餐廚房工作人員參加勞工保險、全民健康保險之保險費及勞工退休儲金，依法定比例由學校及午餐廚房工作人員共同負擔，由學校負擔部分，得由午餐費支應，學校應按月繳納或提繳，並不得為廚工投保額外保險。午餐廚房工作人員管理之相關事項由本局另定之。
- (十)午餐廚房工作人員不得支領工作津貼。

九、貧困學生午餐費以按學校收費標準全額補助為原則。

前項所稱貧困學生，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)經戶籍所在地縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所證明中低收入戶之學生。
- (三)依相關規定認定因家庭突發因素無力支付午餐費之學生。
- (四)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。

十、民間捐贈學生午餐費處理原則：

- (一)學校接受民間捐贈學生午餐費者，應依捐贈者指定用途專款專用，不得逕移作他用及列支非屬辦理學生午餐相關事宜，並依會計程序切實辦理。捐贈款項之收支、管理及運用，各校得設午餐捐款管理小組審議、監督，並應定期公開所得款項及其支用明細情形徵信。
- (二)學校對民間捐助貧困學生午餐費者，應列冊附於每月收支憑證帳冊備查，並不得有重複接受(或申請)補助，補助原因消滅時，應停止補助。
- (三)捐贈款項撥入學校午餐帳戶後，應以學校名義發給捐贈者正式收據。
- (四)造具印領清冊，不得重複請領貧困學生午餐補助費。

參、臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點

(106.2.8 修正)

- 一、臺中市政府（以下簡稱本府）為管理高級中等以下學校（以下簡稱各校）辦理學校午餐之廚房工作人員（以下簡稱廚工），特訂定本要點。
- 二、本要點所指廚工，係指各校廚房內參與食品製作及與食品直接接觸之人員。
- 三、各校凡用餐人數每二百五十人，置廚工一人，餘數超過一百人時，得增置一人。用餐人數達二千人以上時，得再增置一人。廚工之中得置大廚一人；一人至二人擔任二廚。
- 四、各校僱用之廚工應具備下列資格：
 - (一)依就業服務法相關規定辦理。
 - (二)身心健康並持有公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構一個月內健康檢查合格證明書，證明無 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、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。
 - (三)曾經參加食品衛生定期講習或職前相關操作訓練，持有證明。
 - (四)取得中餐烹調丙級技術師證照或廚師證照。如未持有者，應於簽訂僱用契約起六個月內自費取得，學校始予以續僱。
 - (五)處理餐飲事務能遵守餐飲衛生法令者。
 - (六)衛生習慣良好，能刻苦耐勞，恪盡職責者。
 - (七)同意簽訂僱用契約。
 - (八)同意加入勞工保險。
- 五、廚工之僱用規定如下：
 - (一)各校應於每學期前與廚工簽訂僱用契約，僱用期限以一個學期為原則，期滿雖另簽訂僱用契約，勞工前後之工作年資，應合併計算。但寒、暑假期間仍有勞務提供與受領之必要者，另依個案事實辦理。於學期中進用者，其僱用期限仍至學期供餐結束日止，勞動契約之訂定應依照勞動基準法第九條及第十條規定辦理。
 - (二)廚工於僱用後，倘有勞動基準法第十一條及第十二條之情事，各校得依相關規定終止契約。
 - (三)廚工應於僱用契約簽訂前一個月內提出公立醫療院所、衛生所或地區醫院以上之醫事服務機構接受（餐飲從業人員）健康檢查，並領有第四點第二款所列健康檢查合格證明書，檢查項目應包括胸部 X 光、血清（A 型肝炎）、皮膚、肺結核、傷寒等傳染性疾病。

(四)廚工如有出疹、濃瘡、肺結核、傷寒、肝炎、腸道傳染病等疾病，可能造成食品污染之疾病，不得從事食品接觸工作。學校發現廚工疑似罹患可能之傳染性疾病時，應停止其工作，並要求其立即接受健康檢查，廚工對於所擔任之工作確不能勝任時，各校應依勞動基準法第十一條第五款規定辦理。

六、廚工應接受學校監督指揮，負責下列工作：

- (一)廚房烹飪調理作業。
- (二)廚房廚具設備器材之維護管理與保管。
- (三)廚房及廚具設備器材用具之衛生、安全之檢查維護與整理處置。
- (四)食品食物品質之自主檢查。
- (五)各類食物烹調後應將樣本冷藏保存四十八小時，以備食物衛生檢驗單位之檢驗。
- (六)菜餚之搬運、清洗、處理與調配。
- (七)保持廚房內外環境與設備的清潔工作。
- (八)廚具、餐具之洗滌與消毒工作。
- (九)午餐之送收與搬運工作。
- (十)賸餘菜餚與餿水之處理。
- (十一)每日廚房內外清潔整理消毒工作及每週廚房大掃除工作。
- (十二)每日餐廳清潔整理及運送菜梯、水果區等整理打掃工作。
- (十三)其他交辦及指派之工作。

七、廚工應參加下列訓練：

- (一)職前訓練：由各校自行辦理。
- (二)在職訓練：
 - 1、集中研習：參加由本府或衛生機關辦理之各項講習、研習、教育、訓練。
 - 2、不定期研習：參加由各校辦理之廚房營養衛生及廚房機械操作相關教育活動。廚工無故未參加訓練者，契約屆滿時，得作為是否續僱依據，契約終止並依勞動基準法相關規定辦理。

八、廚工工作時間、日數規定如下：

- (一)每星期工作五日為原則，自星期一至星期五止之上課時間；非上班日(如遇學校調補課、辦理全校性活動、寒暑假或有特殊需求)應供應午餐時，仍應配合上班，出勤工資依勞動基準法規定辦理。
- (二)每日工作時間為四小時至八小時，由學校視本身規模大小、每日供餐人數、工作量多寡、工作性質等情形，與廚工自行議訂之。
- (三)廚工於上下班時應打卡，以記錄出缺勤情形。

九、請假規定：

- (一)廚工上班時間、遲到、早退的處理與請假規則，應於契約中依勞動基準法、性別工作平等法相關規定及勞工請假規則明定之。
- (二)廚工請假所遺之職務工作，學校得視情況由其他人員共同分擔或經學校同意另覓代理廚工，原廚工未上班之工資發給應依勞工請假規則規定辦理，代理廚工之支薪得比照原僱用廚工之工資，按日計薪（每月以三十日），或由各校自訂代理廚工之按日支薪標準支給工資。
- (三)為配合學校實施週休二日，除依勞動基準法第三十七條規定勞工應放假之日均應休假外，廚工每星期上班五日。但經勞雇雙方協商同意後得彈性調整休假。
- (四)廚工之特別休假日依勞動基準法第三十八條規定辦理。
- (五)廚工請假，應事先填具假單，經核准後始得離開。但有急病或緊急事故，得由同事或家屬親友代辦或補辦請假手續；請產假、陪產假或三日以上之病假，應檢具合法醫療機構所開具之證明書。
- (六)廚工未辦請假手續而擅離職守或假期已滿仍未銷假，或請假有虛偽情事者，以曠職論；廚工無正當理由連續曠職三日，或一個月內曠職達六日者，學校得終止契約。

十、工資：

- (一)廚工之工資，由各校午餐供應推行委員會開會決定之，並載明於僱用契約；未經契約訂定之津貼，不得發放。前委員會會議之決議，應有委員二分之一以上出席，出席委員過半數之同意行之。
- (二)廚工之工資以月薪為原則，每日工作八小時者，不得低於勞動基準法規定之最低基本工資，工作時間未達八小時者，得依約定之每日正常工時按比例調整之。
- (三)給付採月薪者，每月基本工資不得低於勞動基準法規定之最低工資，如採時薪亦不得低於法令規定之最低時薪，日薪按每日正常工時 x 時薪單價核算。
- (四)寒暑假期間契約終止，雙方無勞雇關係，不予支薪；勞保、健保及勞工退休金依契約起迄日辦理加退保與提繳。
- (五)寒暑假廚工應配合各校需求上班，並以實際上班日數支給工資。
- (六)廚工上班當月實領工資，於次月十日前一次發給，遇假日順延。

十一、廚工享有下列福利：

- (一)廚工工作期間，各校得經家長委員會同意，提供免費午餐。
- (二)每年學校得發給廚工工作服及工作所需配備。

(三)廚工春節年終獎金由各校衡酌本身經費結餘狀況發給，以一點五個月工資為上限。但有曠職情形者，比照軍公教人員年終工作獎金發給注意事項辦理。

(四)有關久任獎金與中秋節、端午節給予之節金或考核獎金或班長職務加給，均應於契約內明定。

(五)各校應為廚工辦理參加勞工保險、就業保險、全民健康保險。

(六)廚工因遭遇職業災害之補償，依勞動基準法第五十九條之規定辦理。

十二、退休：

(一)廚工自中華民國八十七年七月一日起適用勞動基準法，於適用後之工作年資，其退休金給與標準依勞動基準法第五十五條規定計算。倘於中華民國九十四年七月一日以後始受僱或於九十九年六月三十日以前曾選擇適用勞工退休金條例之退休金制度者，應依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。

(二)廚工自請退休，依勞動基準法第五十三條規定辦理。

十三、退休準備金：

(一)勞工退休金準備金提撥方式：舊制依勞動基準法第五十五條及五十六條辦理。新制依勞工退休金條例第八條之一規定辦理。

(二)新制退休金以按月提繳方式處理並存入勞保局勞工個人退休金專戶內。

十四、本要點所需經費，由各校午餐經費專款專用之。

肆、廚房衛生管理及安全

一、廚房管理

(一)廚房配置及環境衛生管理

- 1.廚房環境整潔，通風良好，製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔，地板無積水且無縫隙、裂縫，平坦不滑。
- 2.天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- 3.廚房面積高度考慮通風與採光。通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。各區應裝設適當的採光或照明設施，並具燈罩保護，其清潔完整無破損，照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持照度二百米燭光以上。
- 4.烹調區應有足夠之抽氣或排煙設備，所排出之油煙應處理至符合有關法定標準後，始可排除。
- 5.排水系統應完整暢通，避免有異味，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。
- 6.廚房使用機器設備之設計和構造應能防止危害食品衛生，易於清洗消毒（儘可能易於拆卸），並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入食物之構造。
- 7.食物接觸面應平滑、無凹陷或裂縫，以減少食品碎屑、污垢及有機物之聚積，使微生物之生長減至最低程度。
- 8.工作檯面之設計應符合人體力學，且刀具、餐具、容器、砧板等之擺放應儘可能置於工作檯面之最近區域。
- 9.所有用於食材處理區及可能接觸食材之設備與器具，應由不會產生毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的不當材料。
- 10.廚房設備之排列應有秩序，且有足夠之空間，使製程順暢進行，並避免引起交叉污染，且各個設備之產能，務須互相配合。
- 11.食材洗滌設備：蔬菜、水果之洗滌應有浸漬、沖洗及水流循環等功能為原則。洗滌槽為不銹鋼水槽，並設供水、排水口及溢流裝置，供水高度不可低於浸洗槽之最高水面。
- 12.靠近蒸汽、熱氣、煙臭或油炸等油脂加熱處理之機器設備上，應裝設不銹鋼漏斗型氣罩、輸送管及抽氣馬達，抽氣之能力以完全能排氣為原則。油煙機可設有自動門柵，遇高溫時，能示警或自動切斷電源及導管，以防火苗蔓延。另可設有空氣補足系統，以補充換氣時所產生之局部低壓狀態，降低烹調附近之溫度及提高空氣之新鮮度。

13.食品驗收、洗滌、餐具洗滌及廚餘回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔(前處理區與烹調區應區隔，避免食物受到汙染)，並有足夠空間，以供搬運。

食品作業區規劃與配置原則				
分類	非食品區	一般作業區	管制作業區	
場所類別	辦公室 更衣室 檢驗室 廁所等	驗收、前處理(洗滌切割暫存)、乾溼庫房、餐器具洗滌等	準清潔區	清潔區
			備料、食材暫存、調理烹調加工、內包材準備室、緩衝室	即食品作業、配膳、備餐、供餐等
水流動線	獨立系統			
氣流動線	獨立系統	空氣充足	空氣補足	正壓
人流動線	獨立系統	分流(若無法做到比照氣流) 		
物流動線	—	不重複(越來越乾淨) 		
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾
落菌數 (CFU/5MIN)	—	<500	<50	<30

*落菌數測量方法：將盛有標準洋菜培養基的直徑 9 公分培養皿，在作業中平放打開 5 分鐘後，於 35°C 培養 48±2 小時之菌落數(2-3 皿之平均值)。

14.烹調、配膳入口設洗手消毒設備及泡鞋池，洗手應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾、消毒及洗手掛圖設施。泡鞋池餘氯 200ppm 以上；且水位高度高於鞋面。

15.學校水塔每半年至少清理一次並作成紀錄並檢具水質檢測報告。使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持 15 公尺之距離。(表【肆-1】水塔清潔紀錄表)

16.定期做簡易水質檢查(pH 值：限值範圍 6.0-8.5、有效餘氯：0.2-1.0ppm)。(表【肆-2】自主水質檢驗紀錄表)

17. 廚房有適當防火措施並定期更換管理。

18. 學校指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，每天檢查餐飲場所 1 次並填寫衛生自主管理檢查表，並予記錄；其紀錄應保存 5 年。(表【肆-3】衛生自主管理紀錄表)

(二)廚房病媒防治作業

1. 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(如裝設有紗窗、塑膠簾、空氣門或防鼠柵等)。
2. 現場設有截油設備並有攔截固體殘渣設置，定期清潔及消毒具有紀錄。
(表【肆-3】衛生自主管理紀錄表)
3. 每半年實施全區病媒防治工作，並填寫「廚房消毒與病媒防治紀錄表」。
(表【肆-4】廚房消毒與病媒防治紀錄表)

(三)庫房管理

1. 物品排列整齊清潔，先進先出，離牆離地至少 10 公分。
2. 各類庫房溫溼度均符合標準(乾料庫於相對濕度 60% 以下，溫度 25°C 以下、冷凍庫於-18°C 以下、冷藏庫於 7°C 以下凍結點以上)並設有溫濕度紀錄表。
(表【肆-5】乾料庫房溫濕度及清理紀錄表、表【肆-6】冷凍(藏)庫溫度及清理紀錄表)
3. 乾料庫房應設置在避免日光直接照射處，地板乾燥，容量庫存不得超過 70%。
4. 庫房物料均在效期內並標入庫日期，食品與物品分開存放並標示完整。

(四)器具及清洗衛生管理

1. 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顏色標示，以利區分。
2. 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放區且存放在清潔區域。
3. 使用下列方法有效殺菌之一，施行殺菌：

殺菌法	項目	方 法
煮沸殺菌	毛巾、抹布等/ 餐具等	100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上/1 分鐘以上。
蒸汽殺菌	毛巾、抹布等/ 餐具等	100°C 之蒸汽，加熱 10 分鐘以上/2 分鐘以上。
熱水殺菌	餐具等	80°C 以上之熱水，加熱 2 分鐘以上。
氯液殺菌	餐具等	氯液總有效氯 200ppm 以下，浸入溶液中 2 分鐘以上。
乾熱殺菌	餐具等	110°C 以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上。

4. 使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑，該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器；採用人工洗滌餐用具時，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，最後一槽以熱水為消毒時，水溫必須維持在 77°C 以上。

5. 每週應抽檢廚房餐用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。(表【肆-7】餐具清潔度檢查紀錄表)

* 澱粉殘留試驗：

- (1) 目的：檢查餐具或食品容器是否清洗乾淨，是否有澱粉殘留。
- (2) 試藥：碘試液--可向臺中市食品藥物安全處檢驗組索取。
- (3) 方法：
 - a. 餐具表面滴上適量碘試液，使均勻可塗佈整個表面。
 - b. 倒掉多餘試液，觀察顏色變化。
 - c. 有殘留，出現藍黑色；無殘留，維持黃褐色。

* 脂肪殘留試驗：

- (1) 目的：檢查餐具或食品容器有無脂肪殘留，判定是否清洗乾淨。
- (2) 試藥：油性辣椒紅試劑--可向臺中市食品藥物安全處檢驗組索取。
- (3) 方法：
 - a. 將適量油性辣椒紅試劑滴在餐具上，加以慢慢迴轉，使其擴及全面。
 - b. 靜置 1 分鐘後，以水輕輕沖洗，觀察顏色變化。
 - c. 有殘留油脂，會呈現橘紅色。

6. 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，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。(表【肆-8】清潔及消毒用品管制紀錄表)

7. 廚房財產登錄完備保養良好。

(五) 廚餘及廢棄物管理

1. 廚餘、廢油及資源回收處理，由學校總務處每年向合法業者議價委託載運並簽訂合約，為期一學年，回收費用應納入午餐專戶。
2. 食品作業場所內及其場區外圍，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。
3. 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。
4. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。

二、供膳人員管理

- (一) 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。(表【肆-9】廚房從業人員健康檢查報告紀錄表)

- (二) 新進食品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，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。(表【肆-10】教育訓練紀錄表)

- (三)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。
- (四)食品從業人員於食品作業場所內工作時，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。工作中與食品直接接觸之從業人員，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。
- (五)食品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，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (六)食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
- (七)食品從業人員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。
- (八)食品從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。
- (九)非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。
- (十)食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。
- (十一)自辦及公辦民營學校廚工持丙級技術士證照率達 100%。公辦民營學校持鍋鏟廚師持證比率達 75% 以上；學校自設廚房供應他校達 70% 以上。

三、午餐食材相關事項

為對採購的食物加以檢視並決定接受與否的例行性工作；確認進貨食材或午餐成品的數量，品質和價格，且應依照政府採購法規定辦理。

(一)食材管理

- 1.現場設有監廚及查驗人員並備有查驗紀錄(表【肆-11】食材查驗紀錄表)。需檢附查驗紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 5 年。

2.午餐食材

- (1)配合政府推動學校午餐採用國產可追溯食材政策，優先採用具有機農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章、CAS 台灣優良農產品標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果或農藥殘留檢驗合格之蔬果。

(2)肉類與蛋類一律採用國產在地具 CAS 台灣優良農產品標章或產銷履歷農產品(TAP)標章，或國產生鮮豬肉追溯、國產生鮮禽肉溯源、台灣雞蛋溯源或國產洗選鮮蛋溯源之產品；肉類加工(再製)品，應採用「肉品原料來源」為國產在地之優良產品。

(3)水產品應優先採用具 CAS 台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品(TAP)標章或臺灣水產品生產追溯標示之產品。

(4)禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

以上如有未盡事宜，請依中央主管機關最新規定辦理。

3.食材可能含有農藥、重金屬、抗生素、磺胺劑或黃麴毒素等時，檢具各項食材(肉品、蔬果、蛋品等)檢驗報告，並定期檢附自檢或委託具公信力機構之檢驗報告。

4.檢具抽查供應廠商之紀錄(含衛生相關檢查項目)並有追蹤改善機制。(表【肆 12】訪廠衛生管理檢查表)

(二)查驗前的準備工作

- 1.良好的查驗工作環境：適當的地點(避免與廢棄物處理區或污染源太接近、和準清潔區與清潔區要區隔)、足夠的空間、光線充足、容易維持清潔的地面、距離貯存的庫房與廚房近、退貨物品有放置保存的地方、足量的食材盛放容器。
- 2.查驗時間及規格：查驗時間及食材品項、外觀、大小、重量、容量、包裝、衛生安全等要求，以符合採購契約內容為依據。
- 3.查驗用工具：磅秤或地磅、尺、溫度計、簡易檢測試劑等(過氧化氫試劑、皂黃試劑等)。

(三)查驗注意重點

- 1.磅秤須定期校正。
- 2.整箱貨品需檢視下層。
- 3.包裝破損或有水漬否(真空包裝品須緊縮堅硬)。
- 4.含冰量測量。
- 5.冷凍食材可採抽樣解凍查驗以明瞭品質(解凍後做外觀、顏色、氣味、彈性、是否灌水等判定)。
- 6.蔬菜水果可採切割查驗(根莖類蔬菜如蘿蔔或大白菜、水果如蘋果，常有外觀正常，但內部空心、發黑，在查驗時隨機抽樣切割查看，才能確保品質)。
- 7.分類稱重勿混合。
- 8.確實分別抽檢(單價高的食材可採全部檢查，單價低的食材抽樣檢查)、抽

樣量要足。

- 9.檢查保存期限與標示(符合食品安全衛生管理法第 22 條規定)。
- 10.確認送貨單上列的品項、金額、品質等無誤才簽收。
- 11.簽收後如需廠商推入庫房，需確認運送置放地點、數量無誤。
- 12.如有退貨需做退貨記錄。(表【肆-13】食材退換貨紀錄表)
- 13.食材(品)於查驗時註明收貨日期，以便作先進先出管控。
- 14.依食材(品)性質分類、地點存放。
- 15.溫度測量(冷凍、冷藏品專用車與食材)。
- 16.檢視規格、品質、標示、包裝、保存期限、氣味等。
- 17.食材抽檢測量，如肉品動物用藥檢驗、皂黃、過氧化氫殘留等。

(四)查驗標準

1. 三章一 Q 查驗【見圖肆-三-(四)-1】

- (1)將標章(示)採剪貼、錄影、拍攝或影印方式保存。
- (2)將標章(示)類別及追溯碼抄錄於驗收單上並經雙方確認(限自設廚房)。
- (3)倘因分裝或截切，由學校與廠商透過雙方簽定之書面合意文件後，由業者檢附作為驗收憑證。

2. 智餐平臺驗收 APP

使用「智餐平臺驗收 APP」進行驗收作業、以及各種三章一 Q 線上檢核功能操作。驗收 APP 中的章 Q 驗證，串接「農委會農業共通 4.0」平臺，可即時查核章 Q 之正確性、有效性。(智慧化校園餐飲服務平臺：<https://ijja.k12ea.gov.tw/op/schLogin.aspx>)

APP 下載處：



【圖肆-三-(四)-1】

如何辨識三章一Q?

三大標章(三章)

溯源標籤(一Q)

產銷履歷

產銷履歷驗證農產品



胡瓜-
花胡瓜(花胡瓜)



驗證機構：聯益國際檢驗科技股份有限公司
業者：彰化縣溪州鄉潭底農產合作社
追溯號碼：IC512070544-00382
地址：彰化縣溪州鄉東州村東州路32號
<http://taft.coa.gov.tw>

TAP標章

追溯號碼

有機農產品

1. 有機農產品必貼標章。
2. 轉型期不貼標章，但可貼驗證機構標章。



品名:有機白菜

農產品經營業者: 彭大海

電話0911-*****

地址: 苗栗縣苑裡鎮房裡里00號

原產地: 臺灣

驗證機構: 環球國際驗證(股)公司

證書字號: UCS-OAM-000

一定要標示「有機」或「有機轉型期」文字

驗證證書字號

台灣優良農產品



驗證產品編碼6碼

臺灣水產品生產追溯



0511600001

臺灣農產生產追溯



0101000001

農產生產追溯第3-4碼01-04才是符合獎勵

追溯號碼10碼



雞蛋溯源標籤
養雞協會養雞場

5060000117

保鮮日期:

<http://tafte-poultry.org.tw>

17000049



洗選鮮蛋溯源標籤
蛋品公司

0011800021

有效日期



畜牧場溯源碼10碼

洗選蛋溯源碼10碼



禽肉溯源碼10碼



拍賣編號: FH05-0567

豬肉拍賣編號8碼

3.各類食材查驗原則

(1)米：

- a.外包裝乾淨標示完整清楚。
- b.無潮溼、長黴、粉化之現象。
- c.品質良好，不應夾雜異物或米蟲之現象(表【肆-14】食米用量登記表)。

(2)蔬(果)菜類：

- a.外觀完整無發黑、腐爛損壞、枯黃凋萎之現象。
- b.莖葉鮮嫩肥厚、葉片光潤。
- c.無不良氣味。
- d.要求供應商提供農藥殘留證明。

(3)肉類(雞、牛、豬、魚)：

- a.原有色澤，有彈性，無冰晶之現象。
- b.肉色正常，無異味；無黏液。
- c.魚肉質堅挺有彈性、鰓色鮮紅、眼珠光亮透明及鱗片平整固著有光澤。
- d.要求供應商提供合格來源證明，例：**三章一Q**證明等。

(4)冷凍食品、水產製品：

- a.外包裝乾淨、標示完整、無破損。
- b.色澤正常、無異味；無有凍燒、冰晶、解凍現象。
- c.距有效日期依各校午餐契約訂定。

(5)豆製品：

- a.無酸臭味及粘液。
- b.初級加工豆製品不得使用基因改造原料。

(6)油脂類：

- a.包裝完整無破損，標示完整。
- b.清澈無異味雜質及混濁現象之液態油。

(7)蛋類：生鮮蛋之包裝完整，蛋殼無破損。效期依各校午餐契約訂定。

(8)乾貨類、麵條：

- a.外包裝完整，無破損之現象，貨品在保存期限內。
- b.無異物夾雜。
- c.進貨時自行標示進貨日期。

(9)調味品：

- a.包裝標示清楚，保存期限內。
- b.無破損現象。

(10)罐頭製品：

a.包裝標示清楚，保存期限內。

b.無生鏽、無凹凸罐現象。

(11)清潔用品：包裝標示清楚並採用具有環保標章認證之產品。

(五)退貨處理

1.進貨物品拒收原因：

(1)冷凍或冷藏品溫度未達要求，隨即退貨。

(2)規格不符。

(3)價格不符。

(4)多餘項目或數量。

(5)逾期食品。

(6)包裝不完整。

(7)標示不完全。

(8)未按約定時間進貨。

2.處理步驟

(1)分類管理並標示，以免被誤用。

(2)填寫退貨單。

(3)聯絡廠商收回。

(4)妥善保存。

四、食物製備

(一)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。

(二)食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。

(三)洗滌蔬菜時，應先以流水浸泡 2 分鐘以上，之後可用三槽滿水位流水洗淨，不可以用清潔劑洗滌。

(四)生鮮材料或調理過之食品，應予冷凍或冷藏保存。

(五)自冷凍冷藏庫取出之食材應於 4 小時內烹調妥當。

(六)前處理後之食材應在 2 小時內加工調理完畢。

(七)學校午餐油炸用油，僅得以油炸一次為限，不應使用回鍋用油進行烹調，每次遇油炸物則須更換新油與每日清洗油炸箱。

(八)器具及容器需存放於距地面 10 公分以上高度處，以防止地面上的污水濺濕。

(九)食材烹煮過程中不得直接置於地面，離地面距離 15 公分以上。

(十)餐食離地 10 公分以上；離牆 10 公分以上，使用墊底設備須明確區隔管理得宜，熟食避免陽光照射。

- (十一)水管出水口不能直接接觸地面。
- (十二)成品之留樣為每天供餐日取每一道菜餚之樣品 200g，放入分格不銹鋼盒並標示日期後(表【肆-15】成品留樣紀錄表)，放置成品專用冰箱於 0-7℃ 以下保存 48 小時備檢。
- (十三)廚房各項作業執行上，若發現異常或缺失時，應填寫(表【肆-16】異常處理紀錄表)並改善之。

五、運送的衛生管理

- (一)運送車輛為箱型車，避免運送過程日光直射、雨淋。防止食材遭受汙染及品質劣化。
- (二)產品堆疊須保持穩定。
- (三)司機於配送期間不可抽菸及嚼檳榔。
- (四)作業人員著工作服帽、包鞋及口罩送餐。
- (五)運送過程中避免餐桶掉落，若發生掉落，該餐桶之菜餚作廢，更新備餐。
- (六)配膳車及推車於每天餐後，以清潔劑清洗，沖水後風乾。
- (七)在運輸管制之工作執行上如發現缺點或異常時應填寫異常處理紀錄表(表【肆-16】異常處理紀錄表)，立即加以改善。

伍、校園食品事件處理作業標準

一、目的

依教育部制定之處理校園食安事件、強化校園食品及學校午餐供應品質及學校食品中毒事件處理作業標準程序，以維護校園供餐飲食健康與安全，建構優質的校園餐飲衛生環境。

二、權責分工

依據「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」等規定辦理。

(一)教育部/教育部國民及學前教育署：督導大專校院、所屬高級中等以下學校及地方政府校園食安事件管理、跨部會資訊及交換之聯繫合作、教育部校園食材登錄平臺系統之建置維護管理等事宜。

(二)地方教育主管機關：督導所轄學校進行校園食材登錄作業及執行校園食安事件之處理；依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定，每學年抽查辦理午餐之學校，並會同衛生福利及農業主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商。

(三)各級學校：

1.如發生校園食安事件時，確認學校使用情形並請學校於系統回報；學校持續落實餐飲衛生、校園食品安全自主管理機制及進行校園食材登錄作業。

2.確認學校供售食品應符合法令規定，如「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、「校園飲品及點心販售範圍」及「學校午餐食物內容及營養基準」等規定。

3.如發生食品中毒事件時，應依「臺中市政府所屬各級學校發生疑似食品中毒緊急處理標準作業流程」規定，採取緊急救護、通報聯繫措施。

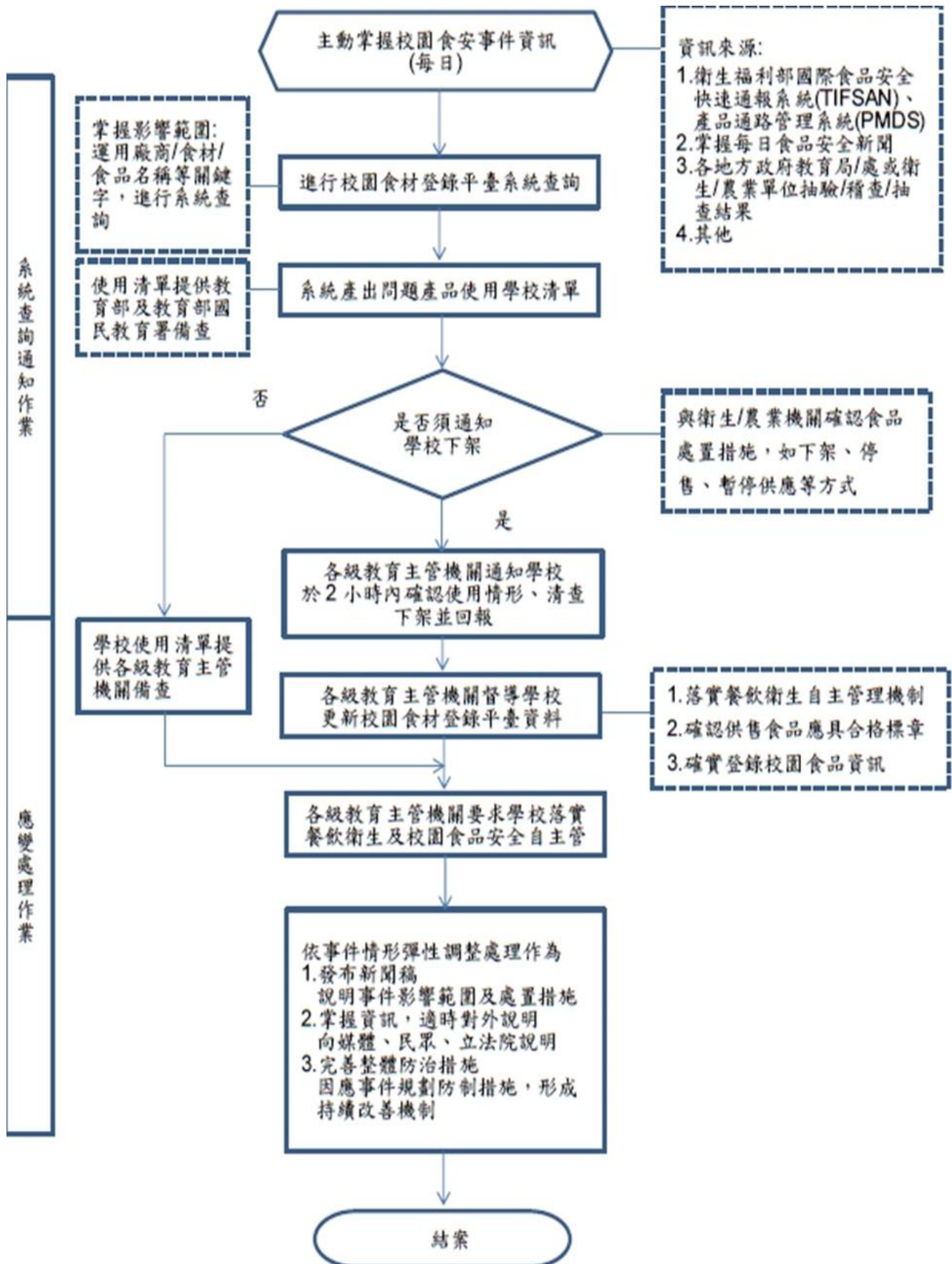
三、作業標準流程圖

(一)教育部處理校園食安事件應變作業流程圖【見圖伍-三-(一)-1】

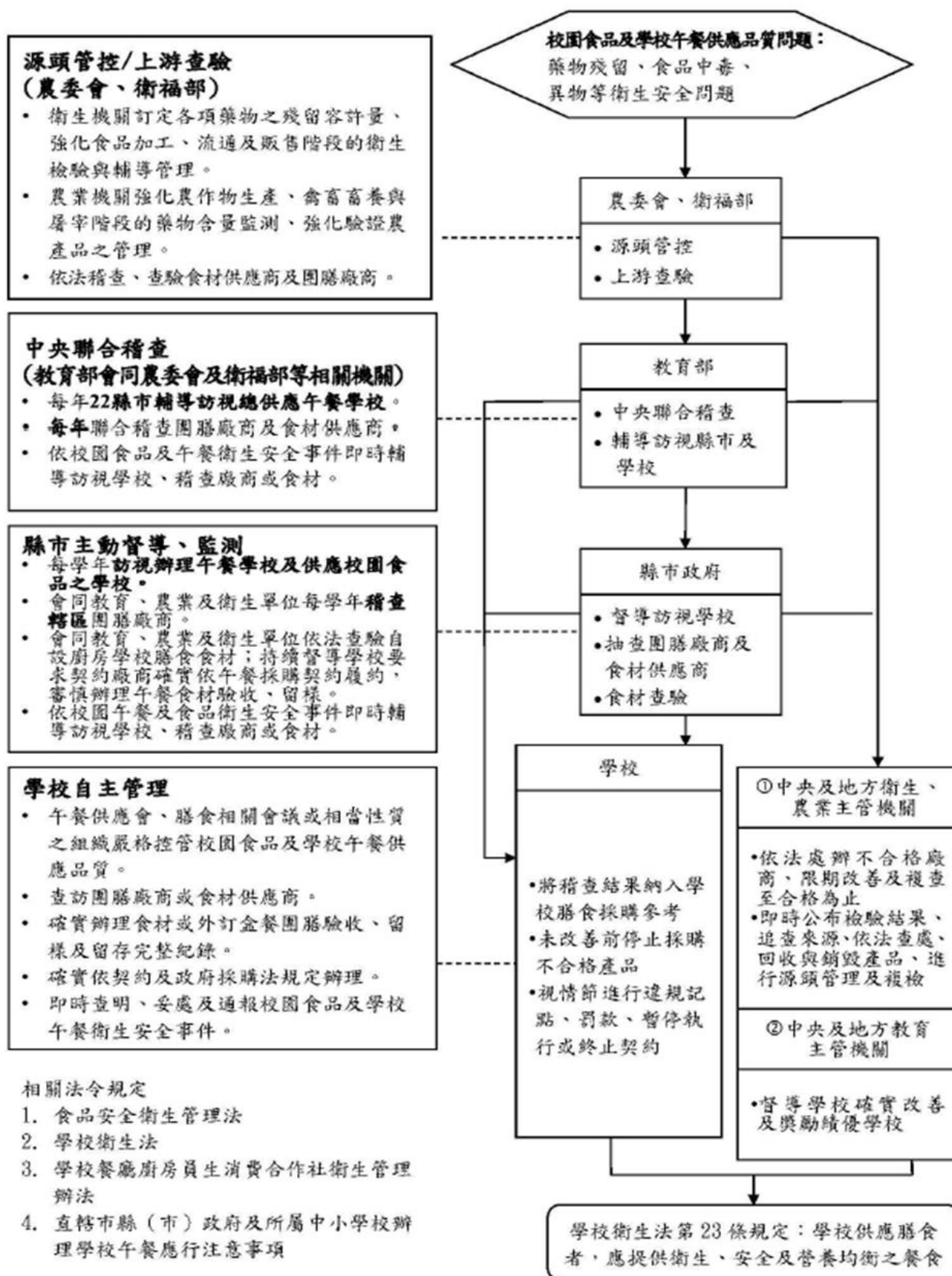
(二)強化校園食品及學校午餐供應品質流程圖【見圖伍-三-(二)-1】

(三)臺中市政府所屬各級學校疑似食品中毒緊急處理標準作業流程【見圖伍-三-(三)-1】，依據「學校衛生法」第 15 條第 2 項及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 21 條規定辦理。

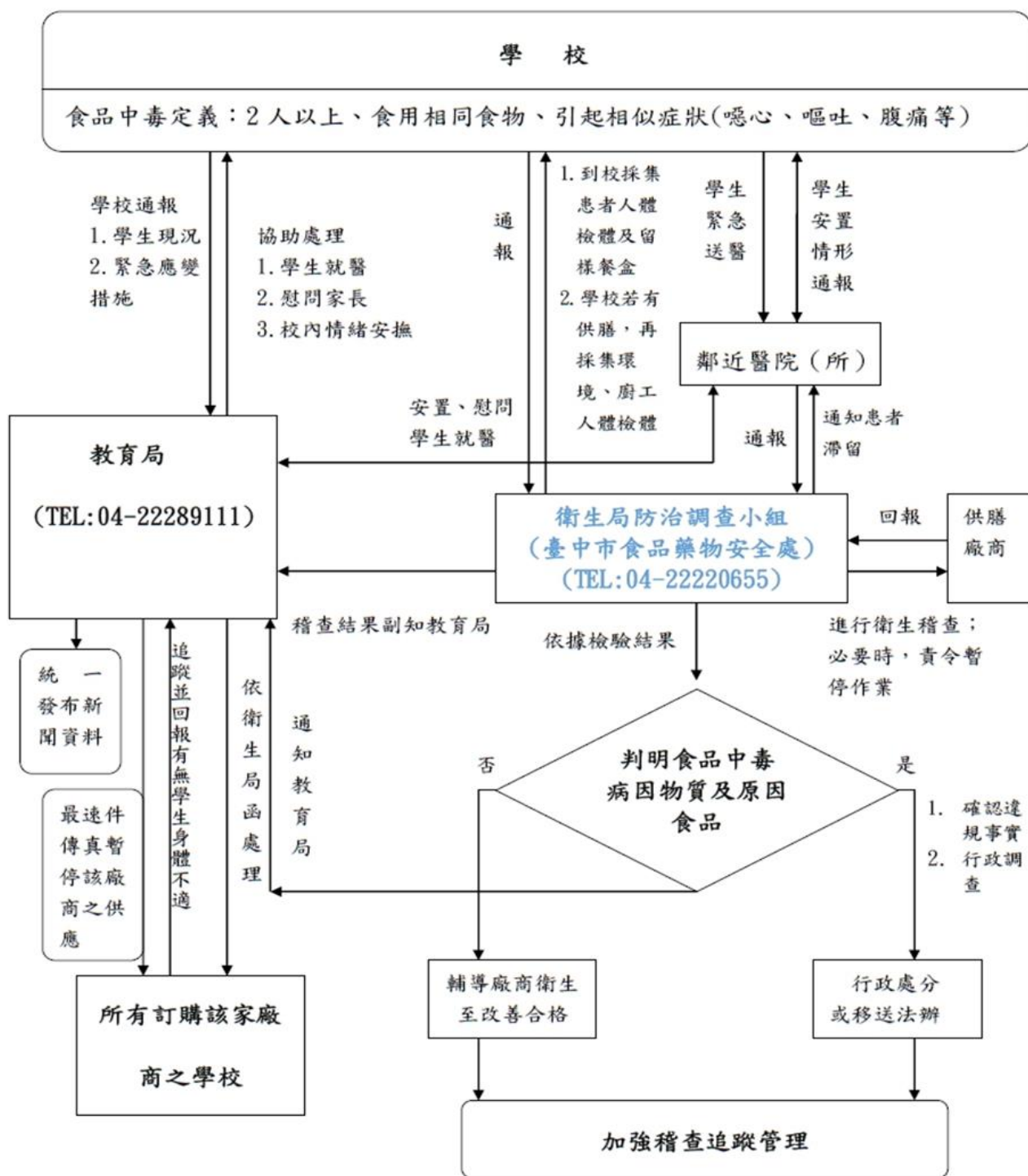
(一) 教育部處理校園食安事件應變作業流程圖【圖伍-三-(一)-1】



(二) 強化校園食品及學校午餐供應品質流程圖【圖伍-三-(二)-1】



(三) 臺中市政府所屬各級學校疑似食品中毒緊急處理標準作業流程【圖伍-三-(三)-1】 109.2.18版



備註：

1. 食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署 106.08.22)

(1) 2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

(2)因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

(3)經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

2.教育部於 103 年 1 月 16 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為乙級法定通報事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 24 小時於校安通報網通報。

3.填寫個案訪問表。(表【伍-1】食品中毒案件個案訪問表)

四、午餐危機處理

(一)停水停電時

1.若為預先通知，可事前調整菜色為不需耗水清洗及不需蒸氣烹調的菜色。

2.調派水車或發電機供應水電。

3.委請食材供應廠商提供有 HACCP 認證之協力廠商配合供應餐點。

(二)學校廚師、廚工人員請假時，學校有體檢合格代班人員或聯絡食材供應商，派遣工作人員，馬上到校支援。

(三)鍋爐及機械設備故障時

1.委請廠商專業維修人員，可馬上到校支援學校進行維修工作。

2.若故障情形嚴重，無法馬上排除，調派車輛將食材運往協力廠商代為烹煮。

3.委請有 HACCP 協力廠商供應餐點。

(四)午餐(含食材)發生異常時

1.於食材查驗時發現異物、食材外觀、氣味異常時，應立即拍照及留存紀錄，退還食材供應廠商，要求限時補送換貨(表【肆-13】食材退換貨紀錄表)，以利供餐作業進行，並依契約書規定違規記點及相關罰則辦理。

2.於供膳時發現異物，應立即拍照及留存紀錄(表【肆-16】異常處理紀錄表)，進行補餐動作，瞭解發生原因，並於事後加強午餐工作人員衛生宣導。

五、外訂團膳注意事項

(一)學校午餐團膳之採購，應依政府採購法及相關規定辦理。

(二)學校應派員定期或不定期到廠瞭解供膳衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應要求供應廠商限期改善，必要時可函報衛生主管機關。(表【肆-12】訪廠衛生管理檢查表)

(三)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，可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。

(四)確保供應餐點安全衛生

- 1.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，送達時間以用餐時間前 1 小時為限，並應初步檢視其內容、味道等，如有衛生安全之虞時，應予退還。(表【伍-2】外訂團膳(或餐盒)檢核表)
- 2.學校應注意盒餐(桶餐)食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面及接觸牆面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- 3.供應流程應符合食品衛生標準避免交叉污染，使用乾淨、無凹陷裂縫及適當的餐具，運送盒餐(桶餐)的推車要清洗且重疊餐桶要加蓋，送至定點處或教室時不可將盒餐(桶餐)直接置於地上，遵循食材不落地原則。
- 4.教導班級學生用餐前洗淨雙手並有良好飲食習慣。
- 5.運送盒餐(桶餐)之車輛應為專用保溫車體，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用，運送車輛每日應確認其清潔，建議每週進行消毒並作紀錄。
- 6.運送人員穿著專用清潔之工作衣帽、包鞋及口罩。

(五)學校應建立午餐工作日誌及查驗制度，另在餐送達後進行檢體(熟食)採樣至少 1 份，每道菜不得少於 200 公克，置於 0-7℃，冷藏保存 48 小時，以備查驗。(表【肆-15】成品留樣紀錄表)

(六)學校應指導學生如發現進食之盒餐(桶餐)食物有異味或異樣時，應立即向導師或學校行政人員報告，採取必要措施。

(七)午餐供應廠商不得購買或使用未經管制之即食性食品(指非經自行製備，可立即食用或需再加熱之食品)。

六、食品中毒的預防

食品中毒的原因不外乎是食物本身、環境衛生或個人衛生出現問題所造成，預防之道應注意以下這些問題：

(一)原料採購：

- 1.午餐規範之食材(品)需符合現行規定。
- 2.有標示的罐頭包裝食品不能凸罐、破損及逾保存期限。
- 3.乾燥原料不能受潮。
- 4.販售中之冷凍、冷藏食品是否保存在冷凍、冷藏狀態。

(二)原料貯存：

- 1.須冷凍、冷藏之食品到學校或到達供應商後即刻冷凍、冷藏。
- 2.冷凍冷藏庫不可塞太滿，至少留下 30% 空間。
- 3.冷凍庫溫度應維持在-18℃ 以下，冷藏庫溫度應維持在 0-7℃。

- 4.肉、魚貝等生鮮食品須裝在塑膠袋或容器覆蓋貯存。
- 5.生原料與熟食應分區置放或將熟食置於上架，生原料置於下架。
- 6.原料使用時採先進先出為原則，並注意有效期限。

(三)前處理:

- 1.處理生鮮原料，尤其是魚、肉、蛋之前後要洗手。
- 2.如有接觸動物、上廁所、擦鼻涕等行為均要洗手。
- 3.生的魚、肉勿碰觸到水果或已烹調完成之食品。
- 4.分別準備生、熟食使用的菜刀及砧板並加以標示顏色以利區別。
- 5.冷凍食品的解凍方法有：
 - (1)冷藏庫解凍(5°C以下)。
 - (2)流水解凍(21°C以下流水快速且蓋過食物)。
 - (3)微波解凍。
 - (4)直接加熱解凍(以一次所須烹調量解凍為佳)。
- 6.與生鮮原料(尤其是動物性來源原料)接觸之抹布、菜刀、砧板、鍋刷、海綿及其他容器、器具設備等均須清洗消毒完成。

(四)烹調：加熱食品要充分煮熟，食品之中心溫度至少需達 75°C；1 分鐘以上。

(五)熟食處理:

- 1.不能用手直接觸摸熟食。
- 2.熟食熱存溫度 60°C 以上。

(六)廚工健康:

- 1.下痢、感冒或皮膚外傷感染者宜休息，避免從事與食物接觸之工作。
- 2.每年至少做一次食品從業人員健康檢查。

陸、餐點設計及供應篇

一、學校午餐食物內容及營養基準

教育部「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28 修訂)

(一)學校午餐營養建議量

	國小		國中	高中	
	1~3 年級	4~6 年級		男生	女生
熱量(卡)	620~720	720~830	800~930	900~1050	680~810
熱量的基準：以男女 DRIs 活動強度「稍低」及「適度」熱量，扣除 10% 點心熱量後之 2/5					
蛋白質(克)	27	31	34	39	30
蛋白質的基準：占熱量平均值 16%					
脂肪(克)	22	26	29	32	25
脂肪的基準：占熱量平均值 ≤30%					
鈣(毫克)	270	330	400	400	400
鈣的基準：以男女 DRIs 平均值之 1/3					
鈉(毫克)	800	800	960	960	960
鈉的基準： 國、高中以國民飲食指標成人每日上限 2400 mg 之 2/5，國小則參考國外資料以 2000mg 計。					

(二)學校午餐每日食物內容(國小)

1.學校午餐每日食物內容目標值		
食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐
	未精緻 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 3 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週	
	魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	1 份/餐	1 份/餐
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐

2.學校午餐每日食物內容階段值		
食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精緻 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2.5 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆乾、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月	
	魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	每週供應 2 份(1 份/餐)	每週供應 2 份(1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2.5 份/餐	2.5 份/餐

(三)學校午餐每日食物內容(中學)

1.學校午餐每日食物內容目標值			
食物種類	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐	4~5.5 份/餐
	未精緻 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)		
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週		
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 3 份	每週供應 3 份
豆魚蛋肉類	2.5 份/餐	3 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆乾、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週		
	魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，供應不得超過 1 份/週		
蔬菜類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		
水果類	1 份/餐	1 份/餐	1 份/餐
油脂與堅果種子類	2.5 份/餐	3 份/餐	2.5 份/餐

2.學校午餐每日食物內容階段值			
食物種類	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	6~7.5 份/餐	6.5~8 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精緻 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)		
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週		
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2.5 份/餐	3 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆乾、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月		
	魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週		
蔬菜類	2 份/餐	2.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		
水果類	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	3 份/餐	3 份/餐	2.5 份/餐

(四)學校午餐食物內容及營養基準之說明

- 1.基準訂定依據為國人膳食營養素參考攝取量修訂第七版(100年)、每日飲食指南(107年)及國民飲食指南(107年)。份量定義以國民健康署公布之食物代換表為主。
- 2.考慮實際菜單設計之可行性及方便性，每類食物供應量可於每週間調整，平均每日供應量在建議值 ± 8 以內。
- 3.學校午餐每日食物內容階段值，乃因乳品和水果供應較目標值為低，在維持熱量及營養素比例不變的情況下，調整其他食物類別份量；另得視乳品和水果的實際供應份量做調整，但仍需符合學校午餐營養建議量。
- 4.午餐食物設計供應以目標值為主，水果或乳品若無法達到建議份數，應鼓勵學生在其他餐次(如早餐、晚餐或點心)攝取，以符合每日飲食指南建議量。
- 5.為達目標值之供餐份量，建議學校配合午餐食材實施健康飲食教育，並鼓勵學生攝取足夠份量，並在公告菜單時提醒家長供應學校未提供的食物，以讓學生獲得適量、均衡、多樣化的健康飲食。

(五)學校午餐設計注意事項

- 1.全穀雜糧類：宜多增加混合多種穀類，如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等。
- 2.豆魚肉蛋類：
 - (1)一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材。
 - (2)主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉，儘量少裹粉油炸。
 - (3)提高豆製品食物，可做為主菜、副菜或加入飯中，或供應豆漿。
 - (4)提高魚類(包括各式海鮮)供應，不建議油炸。
 - (5)儘量不使用魚肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)。
- 3.蔬菜類：每日都有2種以上蔬菜。
- 4.其他：
 - (1)公告菜單以六大類食物份量呈現，除菜名外，列出菜餚之食材內容(如炒三丁：玉米、紅蘿蔔、毛豆)，具教育意義。
 - (2)菜色(主菜、副菜)有變化，油炸1週不超過2次。
 - (3)國民中小學學校午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定，不得提供稀釋發酵乳、豆花、愛玉、布丁、茶飲、非100%果蔬汁等。
 - (4)避免提供甜品、冷飲，若要提供以低糖之全穀雜糧類為宜(如：綠豆

- 薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等)，且供應頻率 1 週不超過 1 次。(註：臺中市菜單審核原則建議不加冰塊)
- (5)儘量提供其他高鈣食物，如豆干、傳統豆腐、深色蔬菜(如地瓜葉、青江菜、莧菜、菠菜等)、小魚乾、蝦皮、黑芝麻等。
 - (6)避免使用飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量高之加工食品。
 - (7)選用碘鹽、含碘鹽或加碘鹽，及盡量供應含碘食物，如海帶、紫菜等海藻類食物。

二、菜單設計原則

(一)營養健康

- 1.以「學校午餐食物內容及營養基準」的目標值為主，若執行上有困難則至少達到階段值。
- 2.若有供應甜湯，則以全穀雜糧類為主，並注意糖的使用量。
- 3.蔬菜、水果等食材宜配合季節性及優先選用在地化食材，以減少支出。建議多種類的供應，勿以果汁取代水果。
- 4.需考慮少油、少鹽、少糖、少調味料、高纖等健康飲食原則的烹調方法，並考慮食材的處理時間、食物的特性、組織、風味、季節、民俗節慶及食物成本預算等設計菜單。
- 5.每週建議不以相同菜色供應，也避免重複食材，例如單一食材在同一天的兩道菜內出現、或連續多天使用相同食材等（如遇天災或特殊情形不在此限）。
- 6.選擇可食率高的食材，減少食材外殼、梗、皮、骨之廢棄。
- 7.菜名建議簡單明瞭、以活潑有趣富創意為原則，除能吸引學生注意、進而提高食慾外，也有利於飲食嗜好資料之調查與蒐集。此外可配合校內藝文活動，舉辦師生菜單創意命名競賽等活動，擴大午餐教育效果。

(二)美觀及口味

- 1.講究色、香、味、濃、淡、稠度及口感之搭配。
- 2.每餐的菜單中，注意形狀搭配並盡量有三種色系：例如綠、白、紅（棕、橙）等。
- 3.製備烹調需兼顧色、香、味、形，並力求變化。採用多種烹調方式(蒸、煮、炒、烘、燙、拌、燒、燴、滷、煎等…)，增加口味變化。
- 4.每餐菜色中不同菜色味道有濃淡合宜，遇口較重或有辣的辛香料菜色時，可依年級口味採分鍋烹調，低年級口味較淡、不使用辣椒及少量胡椒粉為一鍋，而中、高年級為一鍋。
- 5.食材搭配上建議採對比的口感，如軟、硬搭配。稠度方面不可每道菜都

勾芡。

- 6.主菜及副菜皆應富有變化，主菜可輪流採用豬肉、雞肉、魚肉，每月不全是雞排、豬排等大塊肉，可以切絲、切片等型態供應，以增加變化性。考量國小低年級學生之牙齒發育，肉類以切割成易入口及咀嚼之型態供應，例如絞肉、肉絲、肉丁、清雞胸肉等。
- 7.考量學生飲食嗜好以及飲食習性(如：地區、生活習性、宗教等)，透過學生滿意度調查表及班級廚餘量表之統計，做好午餐供應量的控管，並做為食譜設計之參考。

(三)特餐設計建議

學校午餐的呈現多以米飯為主食，搭配主菜、副菜、蔬菜及湯品等，而供應不同於以往、較有特色之餐點的一天則為「特餐日」，因此多元的供餐內容及烹調方式，增加用餐的變化性，讓用餐更加有趣。建議特餐日設計可搭配學校行事曆、氣候、節令、國際節日等，配合飲食文化等健康飲食教育內容，讓學生更有生活素養。

- 1.特餐供應仍應注意營養均衡，每週以一次為限，至少含有二種蔬菜。
- 2.特餐日也可供應蔬食餐及素食餐。

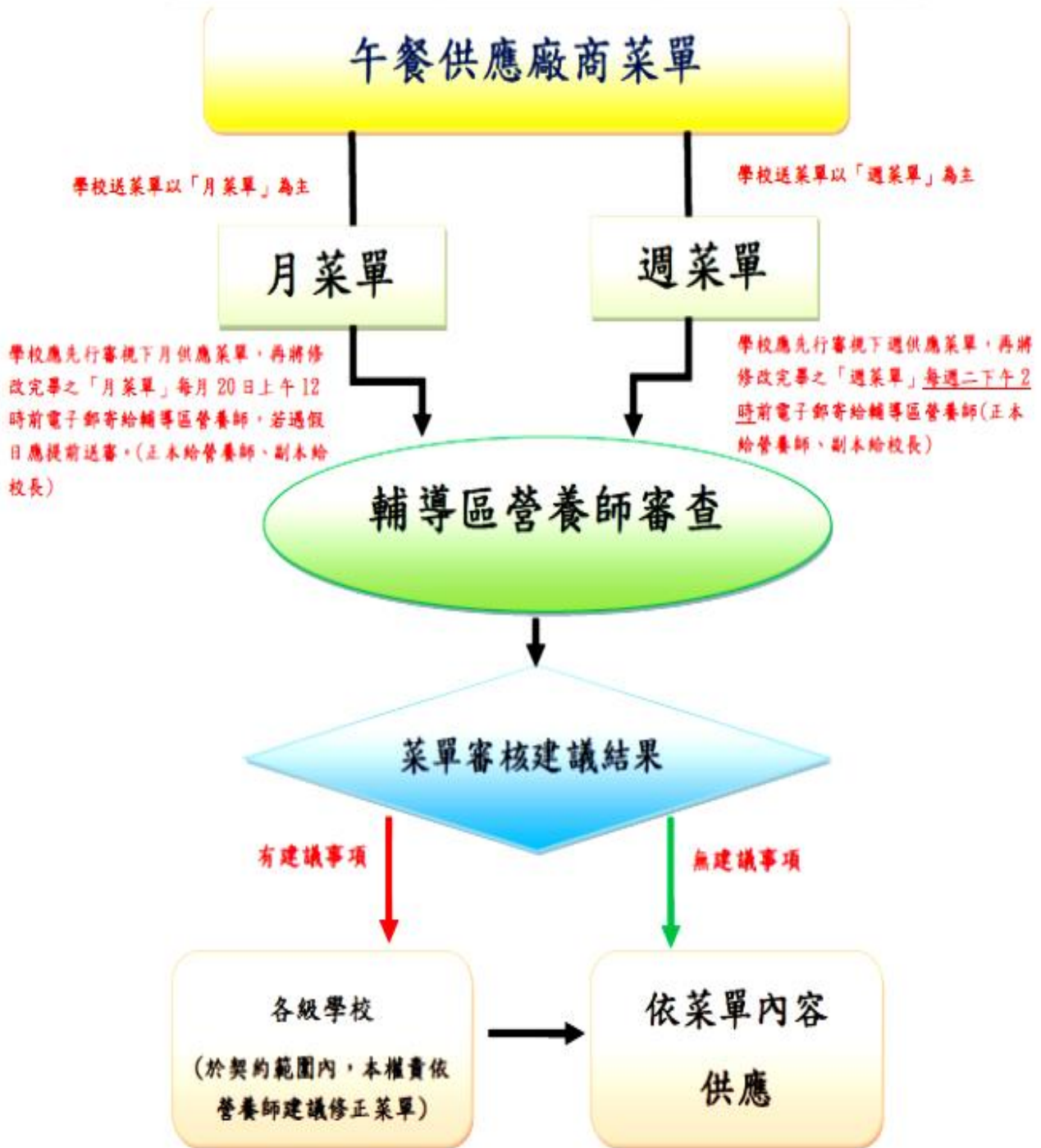
三、臺中市各級學校菜單審核流程【見圖陸-三-1】

四、臺中市菜單審核標準-各類食物供應頻率

食物類別	供應頻率	說明
全穀雜糧類	≥3 次/週	主食米飯中應添加全穀雜糧至少佔 3 次/週
深色(綠、黃及紅)蔬菜次數	≥3 次/週(80g/次)	深色蔬菜供應必須至少 3 次/週；80g 以上/次
蔬菜類份量	國小 ≥120g/天 國中 ≥150g/天	供應種類含主副菜搭配之食材，並有多種顏色
甜湯供應次數	≤1 次/2 週	天然食材並不加冰塊、.不宜太甜
油炸品(過油不算)	≤1 次/週	油炸 1 週不超過 1 次
加工品、半成品供應次數	主食類 ≤1 次/週	加工及半成品主食類 ≤1 次/週，如：鮮肉包、芋泥包、銀絲卷等
	其他(配菜) ≤2 份/週	1.加工品 1 份份量，需依據營養份量標準計算 2.每週加工品、半成品供應次數，其他 ≤2 份/週，倘有魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，則限不得超過 1 份/週。
蔬食日	每週擇一日蔬食日	鼓勵每週供應蔬食餐
其他創意	多使用健康食材入菜	在地食材、視力保健、富含鈣質、堅果類食物入菜等

【圖陸-三-1】

送審菜單內容需載明「用餐人數」、「食材名稱」、「營養分析」及「各食材總(重)量或份數」。



備註一、輔導區營養師菜單審核結果以電子郵件回覆的時間：

1. 月菜單：每月 25 日前請輔導區營養師以電子郵件回覆，遇假日則提前。
(正本給午餐承辦人員、副本給校長)
2. 週菜單：當週星期三下午 4 時前請輔導區營養師以電子郵件回覆。
(正本給午餐承辦人員、副本給校長)

備註二、輔導區營養師審查完成的菜單建議表，請學校逐級核章、留存備查，作為午餐考核依據。

柒、午餐採購篇(參見附錄三、學校午餐採購契約)

- 一、外訂團膳-學校外訂盒(桶)餐採購
- 二、公辦民營-服務廠商評選採購
- 三、公辦公營-食材採購

捌、輔導

臺中市高級中等以下學校辦理學生午餐及營養教育工作輔導要點

中華民國 100 年 2 月 18 日中市教體字第 1000006097 號函下達
中華民國 100 年 4 月 14 日中市教體字第 1000020502 號函修正
中華民國 102 年 5 月 13 日中市教體字第 1020031499 號函修正
中華民國 104 年 4 月 02 日中市教體字第 1040023738 號函修正
中華民國 106 年 10 月 2 日中市教體字第 1060089670 號函修正
中華民國 107 年 6 月 29 日中市教體字第 1070057885 號函修正

(一)臺中市政府教育局（以下簡稱本局）為辦理高級中等以下學校學生午餐及營養教育工作輔導，依臺中市學校午餐自治條例第七條規定，特訂定本要點。

(二)輔導目標：

- 1.輔導改進供應學生午餐品質及營養教育實施方法。
- 2.發現工作缺點及時指導改正，並協助解決工作之困難。

(三)輔導對象：本市辦理學生午餐計畫之高級中等以下學校（以下簡稱本市所屬學校）。

(四)實施方式：由本市校園營養師擔任輔導人員，至認輔學校進行午餐輔導工作；每學年應到校輔導至少一次，最多以四次為原則。輔導項目，由本局另定之。

(五)敘獎標準：

1.依供餐型態辦理敘獎

- a.自辦廚房：學校校長、營養師、午餐執行秘書、會計主任、出納組長及相關協辦有功人員五人各核予嘉獎二次之鼓勵。
- b.公辦民營：學校校長、營養師、午餐執行秘書、會計主任、出納組長及相關協辦有功人員五人各核予嘉獎一次之鼓勵。
- c.他校供應及外訂團膳學校：學校校長、午餐執行秘書、會計主任、出納組長各核予嘉獎一次及相關協辦有功人員三人獎狀乙幀。

2.當年度本市所屬學校午餐發生下列情事之一者，不得列入敘獎對象：

- a.校內發生午餐食物中毒事件且經本府衛生局確定者。
- b.當年度發生午餐重大弊案者。
- c.當年度發生午餐採購重大疏失且經本局認定者。

(六)輔導人員執行輔導工作，由本局核予嘉獎二次之鼓勵。

(七)本要點所需經費由本局相關經費支應。

臺中市學校午餐輔導及營養教育工作平日輔導表單下載網址：

<https://www.tc.edu.tw/Menu/Index/13>

附錄一、相關法規及其他網址

1. 學校衛生法 110-01-13
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020050>
2. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 105-07-06
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=H0020051>
3. 校園飲品及點心販售範圍 105-11-21
<https://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL000327>
4. 臺中市高級中等以下學校午餐供應執行要點 109-05-20
<https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL000460>
5. 臺中市高級中等以下學校辦理學校午餐廚房工作人員管理要點 106-02-08
<https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL000708>
6. 臺中市山地及偏遠地區公立國民中小學自辦學生午餐補助辦法 109-01-02
<https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL001292>
7. 臺中市食品藥物安全處牛豬產品無瘦肉精金標章管理要點 109-12-30
<https://lawsearch.taichung.gov.tw/GLRSout/LawContent.aspx?id=GL003954>
8. 高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊(110年4月28日修訂)
110-04-28
<http://sacs.k12ea.gov.tw/download/%E5%AD%B8%E7%94%9F%E8%A1%9B%E7%94%9F%E7%A7%91>
9. 食品良好衛生規範準則 103-11-07
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040122>
10. 食品安全衛生管理法 108-06-12
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040001>
11. 食品安全衛生管理法施行細則 106-07-13
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040003>
12. 飲用水水質標準 106-01-10
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=O0040019>
13. 一般食品衛生標準 109-12-10
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040074>
14. 食品中微生物衛生標準 109-10-06
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040142>
15. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 110-06-23
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040084>
16. 食品器具容器包裝衛生標準 102-08-20

- <http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040019>
- 17.農藥殘留容許量標準 109-05-20
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040083>
- 18.食品及其相關產品回收銷毀處理辦法 104-08-10
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040095>
- 19.食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 107-10-03
<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040111>
- 20.有害事業廢棄物認定標準 109-02-21
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawContent.aspx?PCODE=O0050023>
- 21.廢棄物清理法 106-06-14
<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=O0050001>
- 22.學校午餐三章一 Q 專區
<https://4b1q.coa.gov.tw/>
- 23.智餐平臺教學區
https://elunch.ncku.edu.tw/?page_id=346
- 24.衛福部食藥署實驗室認證資訊網
<https://lams.fda.gov.tw/Default.aspx>
- 25.台灣優良食品發展協會。TQF。
<http://www.tqf.org.tw/tw/tqf/collection.php?submenu=%E9%A9%97%E8%AD%89%E8%A6%8F%E7%AB%A0>。
- 26.有機農業全球資訊網
<http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml>
- 27.台灣優良農產品發展協會
<http://www.cas.org.tw/>
- 28.產銷履歷農產品資訊網
<http://taft.coa.gov.tw/>
- 29.臺灣農產品生產追溯系統
<https://qrc.afa.gov.tw/>

附錄二、午餐表單

(備註：衛生表單係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。)

肆-1 臺中市學校廚房水塔清潔紀錄表

頻率：至少每半年

日期	清洗狀況(清潔與否或有無異物)	清洗者	確認者	備註
清洗前照片：				
清洗後照片：				

肆-3 臺中市學校廚房衛生自主管理紀錄表

頻率：每天

項目	檢查項目(檢查結果符合打✓ 不符合打×複查合格打△)	年 月				備註
各作業區及人員衛生	1.每日工作前，健康狀況如有異常，得調派進行無直接接觸食品之工作。					
	2.作業人員工作服、網帽、口罩(烹調、配膳區)穿戴正確，手機、外出衣服皆不得攜入。					
	3.不得蓄留指甲、擦指甲油及配戴飾物、手錶等。					
	4.洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾、75%酒精等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。					
	5.依正確洗手方式洗手、消毒，入烹調及配膳區踏超過鞋面泡鞋池，泡鞋池氯液(漂白水/次氯酸鈉)應配製 200ppm。					
	6.工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。					
	7.工作中打噴嚏、吐痰等可能污染手部之行為應立即洗手及消毒。					
	8.調味料等材料之貯存，需以不透水容器加蓋。					
	9.盛裝生、熟食之器皿、設備、用具均應明顯區隔，操作使用時避免遭受污染。					
	10.雙手直接接觸食物時，使用熟食手套，破損、受污染時立即更換。					
	11.烹調及配膳區備有 75%的酒精。					
	12.所有物品皆有墊高措施。外紙箱不進入烹調及配膳區。					
	13.作業期間場區內不得放置各類清潔殺菌之化學物質。					
	14.每批作業完成後，清洗作業區、台車及調味車，保持清潔，地面避免積水。					
	15.非作業人員進入準清潔與清潔作業區應換裝工作衣、套鞋、工作帽、戴口罩始可進入。					
	16.水溝進出口設柵欄，每日作業完成，清除殘渣。					
	17.配管外表保持清潔。					
	18.截油設備的菜渣和浮油撈除、菜渣濾網及截油槽內外之清理。					
乾料庫房	1.遵行先進先出原則。					
	2.去除外包裝(紙箱等)。					
	3.乾物料依正確位置排放整齊，標示進貨日期。					
	4.物料材料放置離牆離地 10 cm 以上。					
	5.原物料加蓋。					
	6.庫房每天清掃保持整齊清潔，且溫濕度應符合規定。					
	7.不得有地面積水與不良氣味等影響情形，保持良好通風及清潔。					
清洗區	1.餐桶應每日清洗消毒並保持乾燥。					
	2.作業完成後，地面保持清潔。					
	3.清潔劑、清潔用品使用完應歸回原位。					
一般及非食品區	1.洗手消毒用品(洗手乳、消毒液、擦手紙)需隨時補充不得短少。					
	2.泡鞋池每日下班前須排放乾淨，並且加以清洗。					
	3.更衣室維持整潔、乾淨。					
	4.廁所維持整潔、乾淨。					
	5.雜物櫃維持整潔、乾淨。					
	6.清掃用具專用場所，保持整潔乾淨。					
	7.廢棄物之處理，應分類集存且不得堆放作業區，並定期清除。					
	8.每天下班前應刷洗膠鞋並晾乾。					
	9.送餐貨梯保持整潔乾淨。					
留樣	1.供餐日成品需留樣(48 小時後丟棄)。					
管理衛生者(每天)						
確認者(每週)						

肆-4 臺中市學校廚房消毒與病媒防治紀錄表

頻率：≥一次/半年

病媒：包括蚊、蠅、蟑螂、老鼠、蜘蛛、跳蚤等				
日期	處理地區	使用藥品或措施	處理者或公司	確認者

肆-5 臺中市學校廚房乾料庫房溫濕度及清理紀錄表

頻率：每天上午紀錄/每週清理、確認

年 月 標準值：溫度 25°C 以下，相對溼度 60%(R.H.) 以下					
日期	溫度°C	濕度%	紀錄者 (每天)	清理者 (每週)	確認者 (每週)
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					

肆-6 臺中市學校廚房冷凍(藏)庫溫度及清理紀錄表

頻率：每天 2 次/每週清理、確認

年 月 標準值：冷凍-18°C 以下，冷藏 0-7°C									
日期	上午溫度°C		時間	下午溫度°C		時間	紀錄者 (每天)	清理者 (每週)	確認者 (每週)
	冷藏	冷凍		冷藏	冷凍				
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									

肆-7 臺中市學校廚房餐具清潔度檢查紀錄表

頻率:每週

標準值：澱粉性殘留物檢測有殘留，出現藍黑色；無殘留，維持黃褐色 脂肪性殘留物檢測有殘留，出現橘紅色 每次選擇 3 種與熟食接觸之器具進行檢測(合格打✓不合格打×複查合格打△)					
日期	器具	澱粉性殘留物檢測	脂肪性殘留物檢測	檢驗者	確認者

肆-8 臺中市學校廚房清潔及消毒用品管制紀錄表

頻率：每次

參考項目：洗碗精、漂白水、洗衣粉…等。

品項	洗碗精			漂白水			洗衣粉			領用者	確認者
	進貨量	領用量	存餘量	進貨量	領用量	存餘量	進貨量	領用量	存餘量		
	上月結餘量			上月結餘量			上月結餘量				
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											
/											

肆-9 臺中市學校廚房從業人員健康檢查報告紀錄表

頻率：在職及新進 1 次/每年

檢驗項目：A 型肝炎、皮膚病、結核病、傷寒

判定：檢查結果符合打✓不符合打×複查合格打△

日期	員工姓名	在職/新進	檢查結果	委託醫院	確認者	異常處理

肆-10 臺中市學校廚房教育訓練紀錄表

頻率：每次

課程主題		講師		記錄	
日期		地點		應/實到人數	
訓練課程 訓練內容 建議事項					
出席人員					
照片展示					

肆-11 臺中市學校廚房食材查驗紀錄表(午餐工作日誌)

頻率：每天

日期	年 月 日 星期								
菜單	主食：		主菜：		副菜：				
	青菜：		湯：		水果：				
餐數	學生：人 教職員工：人 供應：人 備餐：人						供應廠商：		
午餐 記事	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"/> 延誤								
	每日廚餘： <input type="checkbox"/> 適量 <input type="checkbox"/> 太多(菜名)				廚餘：()桶				
監廚 記事 食 材 查 驗	項 目	品 名	有 效 期 限	數 量 (打 \vee ， \times)		官 能 品 評 (打 \vee ， \times)		冷 凍 藏 溫 度	食 材 認 證 及 編 號 、 快 篩 或 異 常 狀 況
	肉								
	豬								
	雞								
	鴨								
	海								
	鮮								
	蛋 品								
豆 製 品									
蔬 菜									
水 果									
其 他									
午餐 事項									

填表人：

單位主管：

校長：

肆-12 臺中市學校訪廠衛生管理檢查表

■ 縣市：_____

■ 對象：團膳廠商 食材供應商(自編號 22 後，不必填寫)

■ 廠商：_____

訪視日期：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於 <input type="checkbox"/> 內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
從業員工衛生管理	1	<p>從業人員健康狀況：</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員應健康檢查，檢查項目：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病等。</p> <p><input type="checkbox"/>從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員若經醫師診斷其罹患或感染上述疾病，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸工作。</p> <p><input type="checkbox"/>從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後始能工作，並禁止參與食品製作。</p> <p><input type="checkbox"/>其他。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	2	<p><input type="checkbox"/>應設置衛生管理人員，專責每日衛生檢查工作。</p> <p><input type="checkbox"/>每年至少接受衛生講習一次。</p> <p><input type="checkbox"/>衛生管理人員及廚師 1 年應至少受訓 8 小時。</p> <p><input type="checkbox"/>烹調人員應持有烹調技術證照(75%以上)。</p> <p>※衛福部最新修正公布「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第 5 條</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	3	<p>從業人員服裝及態度：</p> <p><input type="checkbox"/>從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽。</p> <p><input type="checkbox"/>頭髮需有效覆蓋或戴網帽。</p> <p><input type="checkbox"/>工作中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。</p> <p><input type="checkbox"/>工作服或圍裙須每日清洗。</p> <p><input type="checkbox"/>調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及嬉戲笑罵等行為。</p> <p><input type="checkbox"/>工作人員從前處理區至配膳區時需更換工作服或圍裙。</p> <p><input type="checkbox"/>其他。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>
	4	<p><input type="checkbox"/>進入各作業場所及調製食物前應洗手。</p> <p><input type="checkbox"/>離開作業場所或如廁應除去工作服或圍裙。</p> <p><input type="checkbox"/>進入工作場所再穿工作服及洗手並以酒精消毒。</p>	<p><input type="checkbox"/>無缺失 <input type="checkbox"/>不適用</p> <p>缺失原因說明：</p>

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
	5	若有直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員， <input type="checkbox"/> 雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。 <input type="checkbox"/> 防止與原料、不潔器物接觸後再處理熟食品。 <input type="checkbox"/> 切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
作業場所設施規劃、維護與管理	6	作業場所規劃： <input type="checkbox"/> 作業場所作業動線規劃應兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，並適當的分區隔離(如：行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區)。 <input type="checkbox"/> 作業場所應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。 <input type="checkbox"/> 廁所須與各作業場所有效區隔，不得設於作業區內。 <input type="checkbox"/> 廁所不得正面開向作業場所，以防污染食品。 <input type="checkbox"/> 處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒(或乾手)設備。 <input type="checkbox"/> 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，其設施須適當的維護及可用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	7	作業場所清潔： <input type="checkbox"/> 照明、空調、出入口、門窗等設備應保持清潔。 <input type="checkbox"/> 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…)及器具容器等，使用前應清潔乾淨，使用後應洗淨。 <input type="checkbox"/> 上述設施應為易清洗、不納垢。 <input type="checkbox"/> 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板等應保持清潔，避免長霉、剝落、積灰、積水納垢、濕滑、結露等現象。 <input type="checkbox"/> 排水、截油、排油煙設施須通暢，應有截流設備及防病媒入侵之設施。 <input type="checkbox"/> 儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)並有定期清洗。 <input type="checkbox"/> 若有地下水需做標示。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	8	<input type="checkbox"/> 應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，且用後應歸定位。 <input type="checkbox"/> 應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
	9	作業場所照度應良好： <input type="checkbox"/> 一般作業區 100LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 工作台面 200LUX 以上。 <input type="checkbox"/> 食物暴露正上方之照明設備應設有防護措施。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	10	洗手處所應具備： <input type="checkbox"/> 洗手、乾手及消毒設備，建議應有指尖刷。 <input type="checkbox"/> 有效清潔劑或肥皂。 <input type="checkbox"/> 洗手圖示或掛圖。 <input type="checkbox"/> 作業人員要遵守洗手掛圖之步驟。 <input type="checkbox"/> 保持清潔。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	11	<input type="checkbox"/> 衛生管理人員應確實督促處理食品人員洗手的時機。 上述時機包含： <input type="checkbox"/> 進入工作場所開始工作前。 <input type="checkbox"/> 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 <input type="checkbox"/> 如廁後。 <input type="checkbox"/> 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 <input type="checkbox"/> 處理垃圾、擦地板或休息過後。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	12	廢棄物處理與病媒管制： <input type="checkbox"/> 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其蹤跡。 <input type="checkbox"/> 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾等)。 <input type="checkbox"/> 廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。 <input type="checkbox"/> 垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。 <input type="checkbox"/> 有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	13	<input type="checkbox"/> 制訂衛生自主檢查表，並每日衛生檢查。 註：本項目自 104 學年起由原保留 3 個月修正延長為 1 年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
食 品 及 其	14	環境規劃： <input type="checkbox"/> 製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：前處理區→烹調區→配膳包裝區→成品暫存區。 <input type="checkbox"/> 應為清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
原料之採購、驗收、處理及貯存		<input type="checkbox"/> 處理與烹調食物所使用的設備，排列整齊及有足夠操作的作業空間。 <input type="checkbox"/> 與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。 <input type="checkbox"/> 前處理區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。 <input type="checkbox"/> 其他。	
	15	採購與驗收： <input type="checkbox"/> 作業場所作業中不得有驗收物料情形。 <input type="checkbox"/> 食材應有完整包裝及明確標示，且須符合相關衛生規定。 <input type="checkbox"/> 食材應可追溯來源，並製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、有效日期等)。 <input type="checkbox"/> 有定期的支持文件證明品質。 <input type="checkbox"/> 驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。 <input type="checkbox"/> 外購及即食食品(如：漢堡、披薩)應為符合相關驗證之食品廠商(如TQF、HACCP、CAS、縣市衛生局優良餐飲業者生產之產品等相關驗證等)。 <input type="checkbox"/> 運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏(凍)設備。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	16	器具及設備： <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔。 <input type="checkbox"/> 應定期消毒。 <input type="checkbox"/> 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)。 <input type="checkbox"/> 盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。 <input type="checkbox"/> 切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。 <input type="checkbox"/> 合理使用不致產生毒性之材質容器。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	17	冷凍、冷藏庫： <input type="checkbox"/> 可由庫房外部檢視溫度及保持清潔。 <input type="checkbox"/> 冷藏食品溫度為 0°C-7°C 間。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
		<input type="checkbox"/> 冷凍食品溫度為-18℃以下。 <input type="checkbox"/> 盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。 <input type="checkbox"/> 應設層架管理，食材應有效離地管理至少 5 公分。 <input type="checkbox"/> 食品物料、半成品等應分類、分區並完整覆蓋。 <input type="checkbox"/> 食材應標示入庫時間，以達先進先出。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。 <input type="checkbox"/> 其他。	
	18	<p>貯存：</p> <input type="checkbox"/> 各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。 <input type="checkbox"/> 食材應完整包裝避免交叉或二次污染。 <input type="checkbox"/> 以先進先出為原則，入庫須標示日期。 <input type="checkbox"/> 不可有過期食材。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔。 <input type="checkbox"/> 乾貨類食品設層架分類，離牆、離地管理至少 5 公分。 <input type="checkbox"/> 前處理完成備用的物料及半成品應妥善放置。 <input type="checkbox"/> 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。 <input type="checkbox"/> 拆封後的食品封口要封好並註記拆封日期。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	19	<p>冷凍食品解凍方式及條件應正確</p> <input type="checkbox"/> 避免暴露於室溫下解凍。 <input type="checkbox"/> 避免直接泡水解凍。 <input type="checkbox"/> 應避免與各類原物料交叉污染。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	20	<input type="checkbox"/> 用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	21	<p>食品添加物與環境用藥用具管理：</p> <input type="checkbox"/> 食品添加物須由專人、專櫃、專冊妥善管理。 <input type="checkbox"/> 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
餐盒配膳與包裝的衛生管理	22	環境規劃： <input type="checkbox"/> 配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。 <input type="checkbox"/> 應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境。 <input type="checkbox"/> 溫度設定保持於攝氏 28°C 以下。 <input type="checkbox"/> 入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業員工洗手、消毒。 <input type="checkbox"/> 入口處備有乾淨手套與口罩供使用。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	23	放置區： <input type="checkbox"/> 待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免污染(如放於空調系統出風口下、地面上、遭機械性或化學性污染等危害)。 <input type="checkbox"/> 包裝完成之餐盒及桶餐應規劃出貨的暫存區域，可設棧板或層架放置，但不得放於地面。 <input type="checkbox"/> 已烹調之熟食須熱存者溫度應在 60°C 以上。 <input type="checkbox"/> 其他。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	24	配膳人員手套應適時更換： <input type="checkbox"/> 接觸非食品後。 <input type="checkbox"/> 離開作業場所之後再進入。 <input type="checkbox"/> 使用過程中破損時。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
其他管理事項	25	<input type="checkbox"/> 用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生福利部評鑑符合之廠商製造或經衛生檢驗符合之產品。 <input type="checkbox"/> 餐盒上應印廠商名稱、地址、製造日期、食用時間及隔餐勿用等，以供判定製造時間(4 小時)。 <input type="checkbox"/> 第一道菜製作完成至學生食用時間應在 4 小時之內。 <input type="checkbox"/> 運送餐食之籃框應確實清洗。 <input type="checkbox"/> 桶餐容器應清潔、有蓋子並具完整密合性。 <input type="checkbox"/> 有專區存放，不得有污染之疑慮。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	26	運送盒餐或桶餐的車輛 <input type="checkbox"/> 為專用車輛，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。 <input type="checkbox"/> 保持乾淨清潔。 <input type="checkbox"/> 具密閉性功能。 <input type="checkbox"/> 運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

檢查項目	編號	檢查項目 (若有缺失，請於□內打勾)	訪視結果 (備註：請明列原因)
	27	紀錄： <input type="checkbox"/> 盒餐或桶餐貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存 1 個月以上備查。 <input type="checkbox"/> 每日製造完成之菜餚，應依規定分類適量留存冷藏冰箱 48 小時，並詳實紀錄備查。 <input type="checkbox"/> 應定期有大腸桿菌群細菌之定性檢測(每月至少 1 次)，並詳實紀錄備查。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：
	28	菜單設計： <input type="checkbox"/> 菜單設計應符合健康營養原則(參考教育部「學校午餐食物內容及營養基準」)。 <input type="checkbox"/> 菜單應標示各類食物份數，且保留 1 年備查。 註：本項目自 104 學年起由原保留 3 個月修正延長為 1 年。	<input type="checkbox"/> 無缺失 <input type="checkbox"/> 不適用 缺失原因說明：

■ 綜合意見：

■ 委員簽名：

■ 出席代表簽名：

■ 廠商代表簽名：

日期：

肆-16 臺中市學校午餐異常處理紀錄表

異常發生時間	年 月 日 時 分
<input type="checkbox"/> 製程 <input type="checkbox"/> 品質 <input type="checkbox"/> 人員 <input type="checkbox"/> 衛生 <input type="checkbox"/> 成品 <input type="checkbox"/> 半成品及原物料 <input type="checkbox"/> 其他	
異常狀況	發現人員：
緊急處理方式	處理人員：
原因分析	分析人員：
防止再發措施	草擬人員：
確認改進成效	確認人員：
備註	

填表人：

單位主管：

校長：

伍-1 臺中市學校食品中毒案件個案訪問表

班級：填表日期： 年 月 日 時分

一、個案姓名：性別：男女 年齡：

二、症狀開始發生時間： 月 日 時 分

三、症狀：(可複選)

拉肚子、嘔吐

發癢、發疹、其他

四、症狀發生前進食情形(包括用餐時間及所食用食品)

	第 0 餐(月日時分)	第 1 餐(月日時分)	第 2 餐(月日時分)
進	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
品	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
名	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是否 就醫時間： 月 日 時 分

就診醫院診所名稱：

六、是否住院：是否

填表人：

食品中毒案件個案訪問表(校園)

範本

班級：○年○班填表日期：101年11月8日9時00分

一、個案姓名：石○品性別：男 女 年齡：10

二、症狀開始發生時間：11月7日14時30分

三、症狀：(可複選)

拉肚子、嘔吐

發癢、發疹、其他

四、症狀發生前進食情形(包括用餐時間及所食用食品)

	第0餐(11月7日12時00分)	第1餐(11月7日10時00分)	第2餐(11月7日7時30分)
進	白飯 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	肉鬆麵包 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	豆漿 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	豬排 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	蛋餅 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
食	炒青菜 <input type="checkbox"/> 有吃 <input checked="" type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
品	玉米湯 <input checked="" type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
名	香蕉 <input type="checkbox"/> 有吃 <input checked="" type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是否 就醫時間：11月7日18時00分

就診醫院診所名稱：健康醫院

六、是否住院：是否

填表人：

伍-2 臺中市學校外訂團膳(或餐盒)檢核表

頻率：每天填表人/每週單位主管、校長

檢核重點 檢查結果：符合√不符合×複查合格△		檢核日期_____年(月/日)					備註
		/	/	/	/	/	
1	午餐內容及送達時間符合合約規範。						
2	由合約廠商送餐，無轉包之嫌疑。						
3	送達後做初步抽檢(例：味道、包裝、菜色等)。						
4	運送車輛及貯存容器清潔衛生。						
5	運送之貯存效果良好(如桶菜應加蓋、最好有保溫設施等)。						
6	餐桶放置處避免太陽直接照射、積水、濕滑。						
7	餐桶送達後放置於合乎衛生之適當地點並離牆離地 10cm。						
8	送餐工作人員個人衛生良好、穿戴完整(衣著、帽子、包鞋、口罩)，不可有抽菸及嚼檳榔行為。						
9	每日每家廠商午餐留樣檢體(熟)採樣分項留存 200 公克(水果另行保留)，標示日期，置於 0-7°C 以下，冷藏保存 48 小時。						
10	無供應異常情形(有供應異常者，請註明)。						
檢核人簽名 (本表由負責人於查驗時填寫，並應作適當處理)							
總評							

填表人：

單位主管：

校長：

附錄三、學校午餐採購契約(範本)

1.國教署學校外訂盒(桶)餐採購契約(範本)

<https://www.tc.edu.tw/page/d24e35df-1a73-45f0-bbe3-86175a48a341>

2.臺中市學校學生午餐食材採購契約(範本)

<https://www.tc.edu.tw/page/d24e35df-1a73-45f0-bbe3-86175a48a341>

3.臺中市學校午餐公辦民營服務廠商評選採購契約(範本)

<https://www.tc.edu.tw/page/d24e35df-1a73-45f0-bbe3-86175a48a341>

附錄四、臺中市各級學校午餐工作手冊表單

<https://www.tc.edu.tw/page/d24e35df-1a73-45f0-bbe3-86175a48a341>