臺南市高級中等以下學校辦理學校午餐及校園食品工作手冊

臺南市政府教育局　　編印
中華民國 111 年 7 月修訂

目錄

第壹篇　學校午餐發展簡史.....1

第貳篇 學校午餐實施的重要性.....4

第參篇　學校午餐計畫工作的一般性規定.....6

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）..6

二、參加午餐原則.....7

三、供應午餐之方式.....7

四、學校午餐費徵收標準.....7

五、學校午餐收取之費用應專款專用於下列項目.....7

六、全年度學校午餐經費分配比例之相關規定暨午餐費結餘上限....8

七、學校午餐費收支帳務處理.....8

八、經濟弱勢學生午餐費補助之規定.....8

九、學校接受捐贈經濟弱勢學生午餐經費規定.....9

十、其他補助項目.....9

十一、廚餘(廢油)處理之規定.....9

十二、學校午餐主要表報填載要點.....9

十三、學校午餐供應中心之規定.....10

十四、學校午餐執行秘書授課時數之規定.....10

十五、學生午餐主、副食品採購之規定.....10
十六、外訂盒餐(桶餐)學校應注意事項.....11
十七、公辦民營學校實施原則暨注意事項.....12
第肆篇 學校午餐工作人員相關規範.....14
一、午餐執行秘書工作執掌.....14
二、營養師之工作執掌.....14
三、廚房工作人員僱用、管理與福利相關規定.....15
第伍篇 學校午餐飲食衛生習慣訓練.....28
一、午餐指導原則：.....28
二、用餐禮儀指導：.....28
三、正確的洗手方法.....30
四、正確的刷牙方法.....31
第陸篇 營養教育之實施.....32
第柒篇 學校午餐食譜設計.....37
一、學校午餐食譜設計之原則.....37
二、食譜設計應考慮因素.....37
三、示範菜單參考.....37
第捌篇 廚房衛生與物料管理.....61

第玖篇 臺南市高級中等以下學校午餐費收支帳務處理補充說明 66

第拾篇 學校午餐廚房規劃注意要項.....75

第拾壹篇 學校午餐安全管理.....78

第拾貳篇 臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件應變處理要點

.....81

第拾參篇 撥售學校用餐食米作業要點.....98

第拾肆篇 臺南市政府教育局所屬各級學校以前年度午餐結餘款使用規範

.....113

參考表單、相關法規及網址.....115

附錄 1 臺南市自辦午餐學校午餐標準作業流程 116

附錄 2 學校午餐廚房工作日誌.....139

附錄 3 午餐各類食物驗收標準暨退貨依據（供參考） 141

附錄 4 學校午餐供應概況資料表 146

附錄 5 臺南市學校午餐協議書(參考範本).....147

附錄 6 109 年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表....15848

附錄 7 學校衛生法.....167

附錄 8 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 171

附錄 9 直轄市縣（市）政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午

餐應行注意事項 175

附錄 10 中央補助地方政府學校午餐經費支用要點 178

附錄 11 校園飲品及點心販售範圍 180

附錄 12 高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點 182

附錄 13 食品安全衛生管理法 184

附錄 14 食品良好衛生規範準則 204

附錄 15 臺南市學校外訂盒（桶）餐採購契約（範本） 240

附錄 16 臺南市學校外訂盒（桶）餐採購案-最有利標採購公文(範本)

..... 288

附錄 17 變更學校午餐供應模式函文(範本)-受供應學校 289

附錄 18 午餐收費調整說帖及問卷(參考範本) 291

附錄 19 會議紀錄(範本) 292

附錄 20 教育、衛生及農業主管機關網址 293

第壹篇　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，迄今已長達五十八年。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）

（一）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。

（二）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。

（三）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）

（一）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。

（二）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。

（三）民國五十二年供應午餐學校已擴充至一百校。

（四）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。

（五）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。

（六）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。

（七）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）

（一）民國六十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。

（二）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。

（三）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。

（四）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）

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）民國七十六年高雄市聘營養師擔任學校午餐幹事工作。

（五）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。

（六）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。

（七）民國七十七年臺灣省政府補助偏遠地區廚工薪津。

（八）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）

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）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。

（五）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。

（六）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。

（七）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。

第貳篇 學校午餐實施的重要性

長庚技術學院護理系 吳仁宇教授
國立台灣師範大學健康促進與衛生教育學系 劉貴雲兼任副教授

飲食與健康

飲食對健康一直有著重大的影響。從近世紀的營養問題來看，在1950年代以前，由於食物來源不足，加上社會動盪，經濟條件差，人們對於飲食只求基本的飽腹，所出現的問題主要在於營養不足所帶來的：佝僂病、癩皮病、腳氣病、乾眼症、瓜西奧科兒症等。爾後，隨著經濟結構的變遷，食物供應充裕，營養不足的疾病大幅下降；取而代之的是飲食過量與不均衡所衍生的慢性病，成了現代人類健康的最大威脅。

根據行政院衛生署公布的台灣地區100 年的十大死亡原因（依序為惡性腫瘤、心臟疾病、腦血管疾病、糖尿病、肺炎、事故傷害、慢性下呼吸道疾病、慢性肝病及肝硬化、高血壓性疾病、腎炎、腎病症候群及腎病變）來看，某些惡性腫瘤（即癌症）、心臟疾病、腦血管疾病、糖尿病、高血壓性疾病和飲食有關。另外，肥胖、腸胃疾病、腎臟疾病等也均和飲食有關。這些與飲食有關的疾病除了影響個人，對社會也產生了實質的負擔，如醫療照護成本的增加、工作時間的損失等。因此，從1970 年代開始，美國即將「營養」視為疾病預防與健康促進的重要工作項目之一。

對於慢性病而言，初級預防是必須的，而預防行動的採取時間更是重要。如能在兒童期即建立健康的飲食生活型態，收效最大。許多研究均證實一些非必要的死亡和早死是根植於幼年階段的不當行為，如攝取過多的脂肪、缺乏纖維素的食物、熱量過多、吸菸和缺乏運動。由此可知，如何盡早在兒童、青少年階段培養良好的飲食習慣，是增進個人健康、減少中老年罹患慢性病的重要策略之一。

在生命的早期，飲食生活型態的建立，除了受到家庭的影響外，學校更是一個重要的學習場所。在學校有組織，有系統的規劃下，透過整體性學校衛生工作之健康環境、健康教學、健康服務、學校供膳等各方面活動的推展，建立健康的飲食行為，不僅可提供學童維持健康、生長和學習的潛能，而這些資產更是終其一生的無價之寶。

環顧國內現階段兒童的營養狀況，不僅肥胖增加，血糖、血膽固醇的生理狀況也不佳，且飲食行為更待加強建立。基於疾病預防與健康促進的

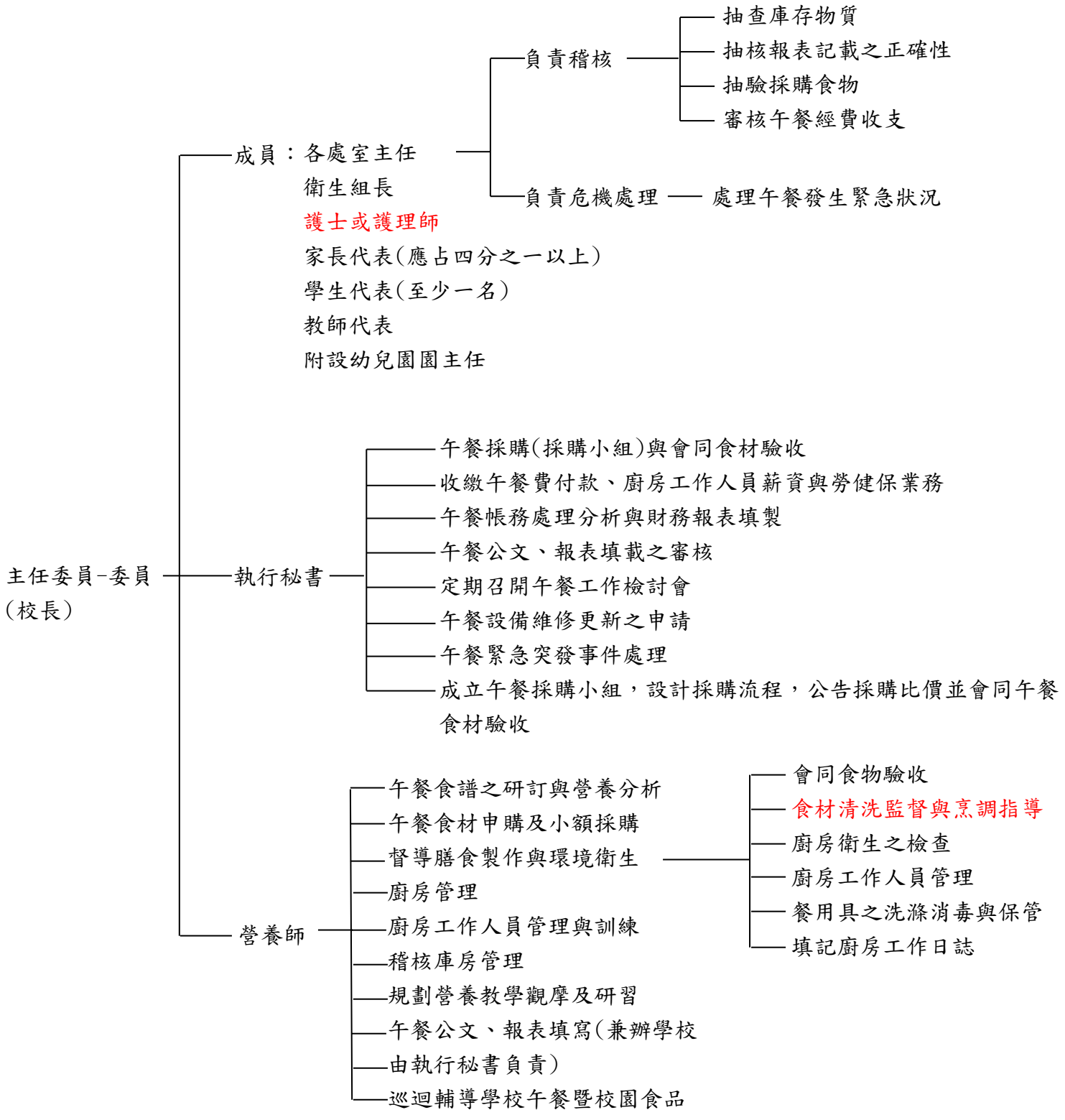
觀點，為能有效培養學生的良好飲食習慣和行為，透過教育行政措施持續地推動學校午餐供膳計畫，並落實午餐教育活動的實施，是不刻容緩的。

資料來源：教育部高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊

第參篇　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，建議多選用全穀類，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。

（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。(退費計算原則：扣除人事及水電費比例等必要支出後之費用)

（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「總收入」經費分配比例之相關規定暨午餐費結餘上限

(一)午餐經費分配比例(參考標準)：

1.主副食品 63~70%。

2.調味品、食用油 4~6%。

3.人工 19~21%為原則：應提撥退休準備金。

4.水電費（依全校比例分攤)、通訊費、燃料費及食材運輸 5~7%。

5.廚房及用餐相關設備、器具之充實、維護及保養 3~4%。

6.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。

(三)以前年度午餐結餘款使用規範：

1.午餐費於當年度如有結餘應留存專戶(帳)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，均可轉入下年度繼續使用。

2.學校運用以前年度午餐結餘款(含外訂桶餐 0.5% 雜支項目等)，應依序優先編列處理之項目如下：

(1)午餐加菜金(優先選用乳品及水果)。

(2)午餐廚房建築硬體等其他相關修繕。

(3)午餐設備修繕、保養及增購。

(4)午餐(餐具)清潔用具。

(5)其他辦理午餐相關業務。

3.詳細規範請參閱第拾肆篇臺南市政府教育局所屬各級學校以前年度午餐結餘款使用規範。

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後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

（一）學校接受民間團體或個人捐贈經濟弱勢學生午餐經費應：

1.製作統一收據予捐款者。

2.捐款應納入學校專戶統籌運用。

3.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）市府視政府財政情況酌予規定補助實際執行午餐業務人員，如校長、執行秘書、營養師、午餐主計（會計）、午餐出納等。

（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50人以下，每年補助28萬；學生數51～100人，每年補助20萬；學生數101～200人，每年補助15萬；學生數201～300人，每年補助10萬。

3.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(廢油)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。

（三）廢油處理：應依本府環保局公告本市廢食用油分類、貯存及排出規定辦理，相關規範及作業要點逕至環保局全球資訊網廢食用油專區下載（http://www.tnepb.gov.tw）。

十二、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（附錄四）：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。

十三、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。

十四、學校午餐執行秘書授課時數之規定

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補充規定」及「臺南市國民中學教師暨兼任行政人員每週授課節數補充規定」辦理，各校得依實際狀況酌量調整。

十五、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。

十六、外訂盒餐(桶餐)學校應注意事項

(一) 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、護士或護理師、教師、家長代表及附設幼兒園園主任等，並應設置午餐執行秘書綜理學生午餐團膳業務。

(二) 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驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。

(三) 學校應定期或不定期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，應立即通知本市衛生局及教育局處理。

(四) 學校午餐團膳之採購，應依政府採購法及相關規定辦理，並訂定書面契約，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。

(五) 學校午餐費收支帳務，應依規定成立專帳撥入專帳處理，其收支帳務處理應納入會計法依法代收代辦費用收取辦法規定辦理。

(六) 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。

(七) 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。

(八) 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，送教育局彙整建檔，並由教育局將各校訂購結果統計送衛生局加強稽查。

(九) 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，妥善包覆，標示日期、時間及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏保管於機關指定之冷藏設備內四十八小時，以備隨時化驗之用，並應防範遭受污染。

(十) 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。

(十一) 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。

(十二) 學校未依規定訂購盒餐(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。

(十三) 學校應要求團膳業者於校園食材登錄平臺登載供售食品資訊，且納入學校與團膳業者簽訂契約內容；供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

(十四) 其他事項：

1.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。

2.廠商提供營養教育，每學期至少一次。

3.是項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%納入學校公庫統籌運用)。

4.廠商應提供午餐供應督導及相關所需人力計畫。

十七、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，由學校午餐工作推行委員會提議，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)，期滿由學校重新辦理招標。

第肆篇 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生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、廚房工作人員僱用、管理與福利相關規定
(一)依午餐供應人數，僱用廚房工作人員(以下簡稱廚師〔工〕)參考基準：
1、200 人以下，得設置 1 名。
2、201 人至 400 人，得設置 2 名。
3、401 人至 700 人，得設置 3 名。
4、701 人至 1,100 人，得設置 4 名。
5、1,101 人至 1,500 人，得設置 5 名。
6、各校可視午餐供應工作量及財務收支情形，經學校午餐供應會（或相當性質之組織）討論後，依實際工作情形酌量調整增設人員。(人

工費不超過全年度學校午餐經費 21%為原則)

(二)應接受學校監督指揮，負責下列工作(以下為建議工作內容供參，學校得視實際需求自行調整)：

1、廚房烹飪調理作業。

2、廚房廚具設施、設備及各類器材之維護管理與保管。

3、廚房及其設施、廚具設備與各類器材用具之衛生、安全之檢查、維護與整理處置。

4、食品食物與食品容器品質之檢查及驗收。

5、依規定將每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留 1 份，應標示日期、餐別，置於 7℃以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。

6、菜餚之搬運、清洗、處理與調配。

7、保持每日廚房內外與周圍環境與設備的清潔，及大規模之掃除與消毒工作。

8、廚具、餐具之洗滌及消毒工作。

9、午餐之送收與搬運工作。

10、 賸餘菜餚與廚餘之處理。

11、 其他交辦及指派之工作。

(三)僱用條件及規定：

1、領有丙級中餐烹調技術士以上證照者為宜(運送餐司機除外)。未領有者，應協助輔導其於 2 年內自費取得為原則，仍未取得者，應繼續輔導，並衡酌其工作表現，評估是否予以續僱。

2、應身心健康，並取得最近一個月內全民健康保險特約醫療機構出具之健康檢查合格證明書，其中應載明未罹患法定傳染疾病、肝炎、肺結核、皮膚疾病及其他影響食品安全或學生身心健康之疾病。(需符合餐飲業從業人員之健康檢查項目【範例：表 1-食品餐飲從業人員健康檢查表】)

3、同意簽訂僱用契約。

4、同意依法參加勞工保險、全民健康保險及其他法定保險。

5、遵守學校衛生法、食品安全衛生管理法及其相關法令規定。

6、衛生習慣良好，能刻苦耐勞，恪盡職責。

7、無不良嗜好或犯罪紀錄。

8、依勞動基準法(簡稱勞基法)相關規定辦理。

9、對於求職者，應依就業服務法第 5 條第 1 項公平原則辦理。

10、 有性侵害、性騷擾、性霸凌或損害兒童及少年權益之行為者，不得僱用；已進用者，應終止契約。

(四)工作時間、請假規定、薪資待遇及福利：

1、工作時間：

(1)上班時間、遲到、早退的處理與請假規則，應於契約中依勞基法、性別工作平等法相關規定及勞工請假規則明定之。

(2)星期六日、國定假日原則上不上班，但若遇學校臨時性需求，則須配合學校時間，並隨著學校補假，若無法補假，則依勞基法規定加發薪資或加班費。

(3)特別休假日依勞基法規定。惟廚師(工)基於工作性質特殊，需配合學校需求安排休假，於年度終結或終止契約而未休者，其應休未休之日數應發給工資，並於契約明訂之。

(4)因學校辦理活動或特殊情形得商請廚師(工)上班配合，非與學校午餐業務相關者，不得動支午餐經費，需另籌經費支應。

2、請假、休假規定：

(1)依「勞工請假規則」辦理。

(2)應事先填具假單，經核准後始得離開。但有急病或緊急事故，得委託他人代辦或補辦請假手續，學校得要求廚師(工)提出有關證明文件。

(3)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；無正當理由連續曠工三日，或一個月內曠工達六日者，學校得終止契約。

(4)公假及公傷病假，以勞基法等相關規定核處，必要時得由學校午餐供應會(或相當性質組織)裁定之。

(5)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人員，原廚師(工)未上班之工資發給應依勞工請假規則規定辦理，代理人員之支薪得比照原僱用廚師(工)之工資，按日計薪，或由各校自訂代理廚師(工)之按日支薪標準支給工資。

(6)為配合學校實施週休二日，除依勞基法第 37 條規定勞工應放假之日均應休假，但經勞雇雙方協商同意後得彈性調整休假。

3、工資：

(1)工資計算：符合勞基法基本工資各項計算方案之一辦理。

i. 每日工作時間 8 小時且每週工作五天者，應保障其最低基本工資標準。

ii. 每日工作時間少於 8 小時者，其工資得按工作時間比例計算之。

(2) 如有不足月之部分(如：1 月及 2 月份)，學校原則上應依上班天數（起訖日，並含打掃廚房內外及器具期間）比例計算方式給薪。

(3) 寒暑假未供餐無勞務之提供者，不予支薪，學校須於勞動契約中載明（若寒暑假於輔導課程期間有供餐，則學校另行約定)。

(4) 加班費：依勞基法第 24 條規定辦理。

4、 獎金及福利：

(1) 由學校午餐供應會(或相當性質之組織)議定，並載明於僱用契約，未經契約訂定之津貼，不得發放。

(2) 在職期間，學校得在午餐經費許可下，並依考核結果，提報學校午餐供應會(或相當性質之組織)決議通過發予年終獎金、考核獎金、薪資加給及其他獎勵措施(如：職務加給、專業加給…)等，以茲鼓勵。

(3) 建議參考額度如下表：

項目 / 額度	年終獎金	考核獎金	薪資加給
建議標準	不低於 1 個月為原則	視學校午餐經費自行議定	1. 依年度考核結果保留或提高加給 200 元/月。 2. 按年提高，至多累加 10 年，即 2,000 元/月為限

(4) 工作制服：由學校視實際需求提供之，費用由學校午餐相關經費項下支付。

(5) 不影響工作範圍內，得參加學校員工聯誼活動，補助比照學校教職員工聯誼費，其費用得由學校午餐相關經費項下支付。

(6) 得提供廚師(工)免費午餐。

(7) 按規定學校負擔部分勞、健保費用。

5、 職業災害補償及普通傷病補助：依勞基法、職業災害勞工保護法、勞工保險條例及相關規定辦理。

(五)教育訓練：

1、 職前訓練：由各校自行辦理。

2、在職訓練：應參加學校指派之各項訓練或研習，無故不參加訓練，得予解僱。【廚師(工)於休假期間全程參加學校指派之各項訓練或研習者，視為上班日，應計入工時；如於寒暑假不提供勞務期間，於開學後納入該月薪資補發】

(六)考核：

1、分為平時考核、年終考核及專案考核。【範例：表 2～4】

(1) 平時、年終考核：每年 6 月辦理平時考核及 12 月辦理年終考核。

(2) 專案考核：契約期間有重大違失情事應辦理專案考核。

2、考核結果：作為核發年終獎金、考核獎金、薪資加給、其他獎勵措施及終止契約或其他之參考依據。

(七)健康管理：

1、依餐飲從業人員健康檢查規定，每年定期健康檢查 1 次，在職期間之健康檢查費用，得由午餐費項下支應。

2、法定傳染病、皮膚病或刀傷、發炎…等疾病者，對供餐安全及衛生可能有影響者，應強制其請公傷或普通傷病假(視原因而定)在家休養或調整其工作內容。

(八)終止勞動契約：

1、資遣:學校午餐任務結束，全部人員予以資遣，或若因學校學生人數減少或學區國中、小不參加午餐供應，導致學校無法繼續僱用時，學校必需依勞基法第 17 條之相關規定辦理，並給予資遣費。

2、有下列情形之一者，學校得不經預告終止契約，予以解僱：

(1) 無正當理由繼續曠職 3 日，或 1 個月內曠職達 6 日者。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 未經許可，攜帶廚房食物、器材、用具，離開學校者。

3、離職：廚師(工)欲離職，應依勞基法第 15 條準用該法第 16 條第 1 項規定期間預告學校。

(九)退休：

1、廚師(工)於 87 年 12 月 31 日起適用勞基法，其退休金給與標準依勞基法第 55 條規定計算。

2、廚師(工)自請退休，依勞基法第 53 條規定辦理。

其他未盡事宜依勞基法及其相關規定辦理。

表一

供食品餐飲從業人員健康檢查表範例

<table>
<tr><td rowspan="4">貼近三個月相片
（未張貼相片及
無騎縫本表無效）</td><td>姓　　名</td><td></td><td>出　　生
（年月日）</td><td>年　月　日</td></tr>
<tr><td>住　　址</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td></td><td rowspan="2">性　　別</td><td rowspan="2">□男
□女</td></tr>
<tr><td>檢查日期</td><td>年　月　日</td></tr>
<tr><td>檢查項目</td><td>結　果</td><td colspan="2" rowspan="5">蓋
關
防</td></tr>
<tr><td>身高</td><td>公分</td></tr>
<tr><td>體重</td><td>公斤</td></tr>
<tr><td>手部皮膚病</td><td></td></tr>
<tr><td>A型肝炎
Anti-HAV IgM 抗體
Anti-HAV IgG 抗體

□如提具A型肝炎免疫力證明者，得免驗此項</td><td>□陽性 □陰性
□陽性 □陰性</td></tr>
<tr><td>出疹、膿瘡</td><td></td><td colspan="2">檢查醫師</td></tr>
<tr><td>結核病(X光)</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>眼疾</td><td></td></tr>
<tr><td>傷寒(糞便)</td><td></td></tr>
<tr><td>總評</td><td></td></tr>
</table>

臺南市政府衛生局
107.08.22版

注意事項：

1. 本表未蓋關防及相片騎縫章者無效。

2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。

3. 每年應至醫療機構進行檢查，體檢證明應保存五年。

4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可視需求自行增加。

5. 食品從業人員健康檢查A型肝炎結果為IgG陽性，表示曾感染並已有抗體之產生，故得保留健康檢查紀錄，應可免除每年之重複檢查。（89.01.26衛署食字第89001247號）

6. 為有效預防A型肝炎於食品業發生大流行的可能性，請衛生局於辦理衛生講習及進行稽查工作時，應鼓勵凡無A型肝炎抗體之從業人員踴躍前往接受預防注射，以確保食品衛生。（88.10.04衛署食字第88057298號）

7. 針對A型肝炎之檢驗項目，可於IgM或IgG二種項目中，擇其一種即可。倘IgM測定結果為陰性者，表示未處發病期間；IgG測定結果為陽性者，代表已具有抗體，食品從業人員可從事食品接觸之工作。另，凡食品從業人員可提出健康檢查為IgG陽性或已接種二劑A型肝炎疫苗之證明者，爾後可免再檢驗該項目。

8. 上述結核病部分，為了解是否有感染肺結核，宜先做胸部X光檢查，若胸部X光有懷疑者，應繼續實施痰培養查痰工作。屬開放性肺結核病患，則不得從事食品、餐飲工作；但若已經過藥物治療，痰培養已成陰性且病情已受到控制者，應仍可從事該項工作。

臺南市政府衛生局
107.08.22版

表二

（機關名稱全銜）學校午餐廚房工作人員平時考核紀錄表

（參考範例）

（考核期間：　年　月　日至　月　日）簽章：

姓名		身分證 統一編號		到職日期	年　月　日
工作項目					

考核項目	考核內容	考核紀錄等級		
		A	B	C
工作績效	烹飪調理作業是否精確仔細，食材處理得宜。			
	是否依限完成應辦之工作。			
	能否任勞任怨，勇於負責，不斷檢討虛心研究，力求改進。			
工作態度	是否服從指揮調度，協助午餐工作小組完成任務。			
	是否具團隊精神，對單位有高度認同感，與同事相處融洽。			
衛生習慣	個人衛生、服裝儀容、指甲、傷口處理是否合乎規範。			
	能否保持廚房整潔，切實進行掃除及消毒工作。			
品德操守	能否廉潔自持，不公器私用，食材不私自預留或帶出校外。			
	是否愛護廚房設備及公共資源。			
出勤狀況	是否不遲到、不早退，依規定辦理請假手續。			
專業知能	嫻熟工作相關專業知能並能充分運用。			

個人重大具體優劣事蹟

面　　談　　紀　　錄

午餐執行秘書/營養師 綜合考評及具體建議事項（請簽章）	單位主管 綜合考評及具體建議事項（請簽章）

附記：

一、 依據「臺南市高級中等以下學校辦理學校午餐及校園食品工作手冊」/第肆篇學校午餐工作人員相關規範/三、廚房工作人員僱用管理與福利相關規定訂定。學校得視業務需要自行訂定。

二、 平時考核紀錄等級分為3級分述如下：

Ａ：表現明顯超出職責的要求水準

Ｂ：表現尚能達到要求水準

Ｃ：表現未符合基本要求

三、 每年6月應按考評內容評定各考核項目之等級，提出對受考人培訓或調整職務等具體建議。受考人如有工作、操行、學識、才能等重大具體優劣事蹟，足資記錄者，應填列於「個人重大優劣事蹟欄」，以作為考評之重要參據。

四、 受考人當次考評項目中有Ｃ者，主管長官應與當事人面談，就其工作方法及態度等進行溝通討論，面談內容及結果應紀錄於「面談紀錄」欄，以提升其工作績效，並作為年終考績評列等第及人事管理之重要依據。如受考人考評結果無提醒改進之必要者，則「面談紀錄」欄得不予填列。

五、 姓名、身份證統一編號及工作項目欄，由受考人填列。平時考核紀錄等級，個人工作、操行、學識、才能重大優劣事蹟，面談紀錄，綜合考評及具體建議則由主管人員填列;「單位主管綜合考評及具體建議」欄由處室單位主管予以考評填列並簽章。

表三

（機關名稱全銜）學校午餐廚房工作人員年終考核表

（參考範例）

<table>
<tr><td rowspan="2">姓　　名</td><td rowspan="2"></td><td>出　生
年月日</td><td>民國　年　月　日</td><td rowspan="6">請假及曠職</td><td>項目</td><td>日數</td><td rowspan="6">平時考核獎懲</td><td>項　目</td><td>次數</td></tr>
<tr><td>到　職
日　期</td><td>民國　年　月　日</td><td rowspan="2">事假</td><td rowspan="2"></td><td>嘉　獎</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">身分證
統一編號</td><td rowspan="2"></td><td>中餐烹調
技術證照</td><td>□甲級　□乙級
□丙級　□無</td><td rowspan="2">記　功</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>廚師證書</td><td>□有；□無</td><td rowspan="2">病假</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">記大功</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>考核期間</td><td colspan="3">民國　年　月　日至民國　年　月　日</td><td>遲到</td><td></td><td>申　誡</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>早退</td><td></td><td>記　過</td><td></td></tr>
<tr><td>規定工作項目</td><td colspan="9"></td></tr>
</table>

項　目	考核內容	分數		
		初評	初核	覆核
工作績效（30%）	烹飪調理作業是否精確仔細，食材處理得宜。			
	是否依限完成應辦之工作。			
	能否任勞任怨，勇於負責，不斷檢討虛心研究，力求改進。			
工作態度（20%）	是否服從指揮調度，協助午餐工作小組完成任務。			
	是否具團隊精神，對單位有高度認同感，與同事相處融洽。			
衛生習慣（20%）	個人衛生、服裝儀容、指甲、傷口處理是否合乎規範。			
	能否保持廚房整潔，切實進行掃除及消毒工作。			
品德操守（10%）	能否廉潔自持，不公器私用，食材不私自預留或帶出校外。			
	是否愛護廚房設備及公共資源。			
出勤狀況（10%）	是否不遲到、不早退，依規定辦理請假手續。 (學校自行訂定扣分標準說明)			
專業知能（10%）	嫻熟工作相關專業知能並能充分運用。			

個人具體優劣事蹟

總　評	評　語	午餐執行秘書/營養師 （　初　評　）	考　核　小　組 （　初　核　）	校　長 （　覆　核　）

	綜合評分	分	分	分
	評等 （甲、乙、丙、丁）			
	簽章		（召集人）	

註：學校得視實際業務需要及午餐經費許可下自行增修考核項目、內容、分數比例、發放獎金標準。

表四

（機構名稱全銜)學校午餐廚房工作人員專案考核表

（參考範例）

考核日期：　年　月　日

姓名		身分證 統一編號		到職 日期	年　月　日
規定工 作項目					

應　辦　理　專　案　考　核　情　事	符合情事（打勾）
違反勞動基準法第 12 條第 1 項各款情形	
受刑事處分	
考核年度內事、病假合計超過　　日	
重大違失情事： 1. 違反勞動契約相關規定。 2. 符合勞動基準法第 12 條第 1 項各款情事之一者。 3. 符合勞動基準法第 11 條第 1 項第 5 款情形。 4. 其他重大違失。	

專　案　考　核　事　由　具　體　說　明

總評	專案考評建議	午餐執行秘書/營養師 （初評）	考核小組 （初核）	校長 （覆核）
	簽章		（召集人）	

註：學校得視實際需要自行增訂專案考核情事

附記：

一、依據「臺南市高級中等以下學校辦理學校午餐及校園食品工作手冊」/第肆篇學校午餐工作人員相關規範/三、學校午餐廚房工作人員僱用、管理與福利相關規定訂定。但學校仍得視實際業務需要自行訂定。

二、重大違失情事：

(一)勞動基準法

第 11 條 第 1 項第 5 款情形：勞工對於所擔任之工作確不能勝任時。

第 12 條 勞工有左列情形之一者，雇主得不經預告終止契約：

一、於訂立勞動契約時為虛偽意思表示，使雇主誤信而有受損害之虞者。

二、對於雇主、雇主家屬、雇主代理人或其他共同工作之勞工，實施暴行或有重大侮辱之行為者。

三、受有期徒刑以上刑之宣告確定，而未諭知緩刑或未准易科罰金者。

四、違反勞動契約或工作規則，情節重大者。

五、故意損耗機器、工具、原料、產品，或其他雇主所有物品，或故意洩漏雇主技術上、營業上之秘密，致雇主受有損害者。

六、無正當理由繼續曠工三日，或一個月內曠工達六日者。

雇主依前項第一款、第二款及第四款至第六款規定終止契約者，應自知悉其情形之日起，三十日內為之。

第伍篇 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，不宜一昧強迫進食，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. 僅做靜態活動，不跑步或做劇烈運動。

8. 安靜等候午休。

三、正確的洗手方法

(1)濕



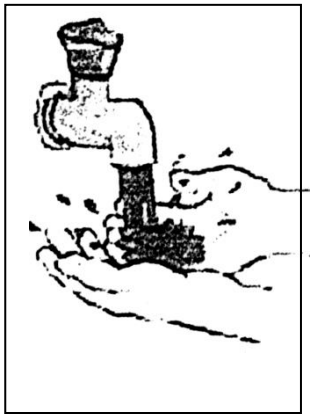
濕：打開水龍頭把手淋濕

(2)搓



搓：抹上肥皂、和水搓揉起泡約二十秒

(3)沖



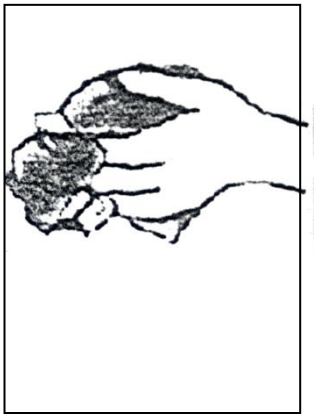
沖：將雙手沖洗乾淨

(4)捧



捧:捧手將水龍頭沖洗乾淨，關閉水龍頭

(5)擦



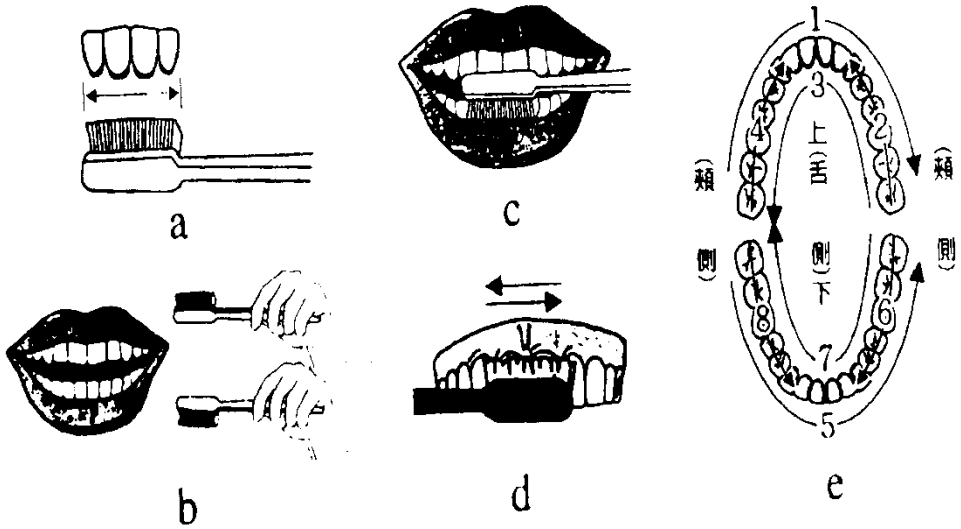
擦：用紙巾把手擦乾或烘手機將手烘乾

四、正確的刷牙方法

(一)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。

(二)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

第陸篇　營養教育之實施

一、前言

我國自民國 46 年開辦學校午餐以來，陸續做了許多措施，例如：營養師納入學校編制、中央廚房的設置、食材來源管控等，甚至對於各年齡層學童午餐攝取量及食物種類都訂下標準，顯示政府希望透過學校午餐來保障兒童及青少年健康飲食的決心與態度。

依據學校衛生法第 23 條（供膳營養基準及營養教育之實施），學校供應膳食者，應依據中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及中央衛生主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量，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。第 23 條之 1（營養師之設置）高級中等以下學校，班級數四十班以上者，應至少置營養師一人；各縣市主管機關，應置營養師若干人。 前項學校營養師職責如下： 飲食衛生安全督導、膳食管理執行、營養教育之實施、全校營養指導、個案營養照顧。

學校午餐供應不僅是供膳而已，還含有教育層面的內涵，期望藉由營養教育達到營養知識深化，並養成健康的飲食行為。

二、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。

三、學校午餐教育的實施原則

(一)健全的組織，整體的規範

各級學校在辦理學校午餐時即成立學校午餐供應委員會，其人員數目雖然視學校規模大小而異，但基本上均是由校長擔任主任委員，由各處主任、衛生組長、營養師或午餐執行秘書、校護、教師代表及家長代表擔任委員。若以學校午餐供應委員會的組織來看，學校午餐教育的工作乃由主任委員(校長)統籌及監督，各委員結合各班導師、各科教師同心協力，執行午餐教育各項工作。

(二)生活化、隨機指導

午餐教育的各項教學和一般課堂教學最大的不同，不僅是知識的傳授，更著重在行為的養成與改變。利用午餐供應的時機（最生活化的情境下），

進行各項指導教學活動，使學生在日常生活中確實實踐。為了隨機指導學生，教師應和學生共同用餐，並且以自身行為表現作為學生的模範。

(三)重點指導、反覆叮嚀

在午餐供應的各個流程、教師適時予以指導。例如：運送食物時應注意衛生行為及服務互助精神的培養；用餐前要洗手，以感謝語表達感恩惜福之意；用餐時注意取食的方式是否正確、合乎禮節，有無偏食或飲食過量的情形；餐後潔牙方式及如何收拾、處理餐具和廚餘等。教師每天可針對 1、2 項內容給予重點式的指導，再經過長期持續有恆的指導和糾正後，使學生自然養成各種良好的習慣。

(四)配合學生身心發展

在做各項教育指導活動時，必須考慮學生的認知發展狀況及心理需求，擬訂適當的教學目標和方法。例如低年級的學童可能先要求他們做到各項行為，對於原因僅以說故事或遊戲的方式簡單說明；但對高年級的學童，則可較詳細地解說某項行為的優點或藉著教學活動讓學生自己做分析評估或比較。

(五)友善支持的環境

給予整潔愉悅的用餐環境及充裕的用餐時間，並鼓勵細嚼慢嚥。任何不愉快的情緒都可能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，切忌讓學生在用餐時思考難解的問題及討論不愉快的事件。而人、環境、器具衛生都是飲食衛生的一環，因此環境整潔、無蟲媒等汙染物，以及手部與打菜用具清潔衛生都很重要。為打造營養資訊的平台，可藉由定期公佈菜單或相關文宣，以提供營養衛生的知識。

四、學校午餐教育的實施方法

為了確實達到學校午餐的教育目標，必須先就學校午餐的教育內容，擬訂出年度教育計畫及日常指導活動計畫，並將各項工作妥善規劃和分工。

學校午餐最主要的特色即是可利用午餐供應的時機，進行各種和生活相關的教學活動，並且立即評估之，所以午餐教育是最生活化的教育。在與學生共進午餐時，教師可利用進餐前數分鐘的時間做簡短的教導；在進餐中，教師亦可隨時觀察學生進餐情形給予指導或糾正。

學校午餐教育除在午餐供應時做隨機指導外，尚應和各學科教學配合，做一完善的整體規劃，以加強午餐教育的教學效果。

除了日常教育指導活動外，學校可安排一些全校性的活動，喚起學生對學校午餐教育活動的注意。此外，學校可藉著座談會、參觀日、文宣品等方

式，和家長保持密切聯繫，除使學生在家庭中仍能維持良好的飲食、衛生、生活習慣外，也期望經由學生引導家庭中其他成員良好習慣的養成。

在執行營養教育時不要陷入傾囊相授的迷思中，一次給予 1-2 項簡單訊息可獲得更多正向結果。

午餐教育涵蓋了生活教育、衛生教育與營養教育三大方面:

(一)生活教育

可在午餐供應下配合進行之。主要內容包括良好的飲食習慣、正確的進餐禮儀、不偏食及惜福愛物的態度、互助合作的精神等。

(二)衛生教育

衛生教育之主要內容包括運送飯菜的衛生，用餐前的餐前洗手，用餐時的飲食習慣，選用健康、安全的食材，及餐後潔牙和餐具的衛生處理與廚餘回收等。

(三)營養教育

營養教育範圍廣泛，舉凡與食物相關又適合學童程度等訊息均可納入，如認識食物、食物分類、食物的營養素、均衡飲食、食物的烹調、食品標示及標誌、零食點心與空熱量食物、在地食材或傳統飲食文化(含節慶飲食)等。關於學校午餐營養教育活動設計可至教育部網站點閱「高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊」。

五、本市學校午餐營養教育之特色

(一)低碳—每週一日蔬食

市府於 100 年 10 月 27 日第 41 次市政會議，提出未來學校午餐政策方向，包含採用在地食材、每週選定一日「無肉日」、不浪費食物政策。臺南市政府教育局 101 年 7 月 16 日公佈「臺南市學校午餐自治條例」第六條：為建立及落實環境保護意識，學校應配合推行每週一日蔬食餐。

(二)加入第六育「食育」

臺南市以「低碳城市」為發展目標，而為實現低碳生活，必須從日常生活中最基礎的”食”做起。尤其在食品安全出現疑慮、食物陷阱與誘惑充斥的現代社會，如何教導孩子從小吃對食物、認識並就近選用在地食材，養成其對於飲食的正確觀念，以減少文明病的發生是國民教育相當重要的一環，也刻不容緩。

有鑑於學校營養教育的重要性，賴市長清德於 101 年 3 月 19 日校園低碳在地食材座談會即揭示本市的教育政策，除「德智體群美」五育外，正式加入第六育「食育」;本市並率全國之先，制定「臺南市學校午餐自治條例」，

讓學校午餐不侷限於防範採購弊端，而將之提升至「食品安全衛生」、「低碳飲食」、「資源回收」、「產地產銷」、「飲食禮儀」領域的綜整，希望在孩子吃的健康、安全、衛生、營養的前提下，也能符合吃當地、吃當季、少肉多蔬果等「低碳飲食」理念。

為落實前述的食育教育理念，臺南市教育局將食育提升為第六育，發展新食育運動，包含有一、編纂教材：教育局特別邀請學者專家編定四套教材，以本市在地食材為主題，並將食物營養素、食物烹調、食物安全、健康體位、低碳飲食等概念融入教材中，並依年級的不同，撰擬適合學習的內容，國小低年級以蔬果類(文旦、鳳梨及芒果)、中年級以海鮮類(蚵) 、高年級以全穀根莖類(菱角、米)，國中則以肉類及飲品(牛肉、咖啡)為主題，淺顯易懂、生動有趣，使學生樂於學習。二、制定「學校午餐自治條例」：關注學校午餐安全、低碳飲食、飲食文化等。三、推廣在地食材：核發出「在地食材產地標示標籤」，方便學校採購、設計食譜。四、鼓勵親身體驗：讓學生實地拜訪產地、親自下田，體驗食物生產過程。

(三)食育教材簡介

1.臺南市國小低年級食育教材:

以臺南市特產「鳳梨」、「柚子」及「芒果」為主題，從健康飲食出發，認識其營養素、盛產季節及相關功用等，讓學生從中認識臺南市在地食材及培養健康飲食習慣。

適用領域：生活、社會、英文、國語文、家政教育、資訊教育、綜合活動、環境教育、藝術與人文、健康與體育、自然與生活科技。

2.臺南市中年級食育教材：

以臺南沿海地區的牡蠣(蚵)為主題，融入在地鄉土文化、生態環境及美味蚵料理，讓臺南市學生對海鮮類在地食材有更深層的認識。

適用領域：社會、閩南語、家政教育、資訊教育、綜合活動、環境教育、藝術與人文、健康與體育、自然與生活科技、海洋教育。

3.臺南市國小高年級(五年級)食育教材：

以「菱角」為主題，融入食品安全、健康飲食及節能減碳的概念。

適用領域：社會、家政教育、資訊教育、綜合活動、環境教育、藝術與人文、健康與體育、自然與生活科技。

4.臺南市國小高年級(六年級)食育教材：

以「稻米」為主題，融入生產履歷、低碳飲食、健康飲食、飲食文化及農業體驗等概念。

適用領域：社會、家政教育、綜合活動、環境教育、藝術與人文、健康與體

育、自然與生活科技。

5.臺南市國中食育教材：

內容先從「東山咖啡」的在地特色飲品，再來介紹「臺南在地牛肉」的特色小吃，從在地食材的介紹、地區文化的導覽、食品營養與安全、低碳概念到實作性的操作等。

適用領域：社會、家政教育、綜合活動、環境教育、藝術與人文、健康與體育、自然與生活科技。

有關本市食育四套教材請至「臺南市學習資源網」觀看。

(四)制定在地食材採購比例:

市府 101 年開始推動學校午餐使用在地食材，為此推出在地食材認證標籤，免費提供農民使用。在地食材標籤，專為臺南市生產的各類農林漁牧產品設計，不過，目前僅限供應學校午餐使用。在地食材標籤可用於蔬菜、水果及畜禽肉品。

在地食材標籤以「同心圓理論」說明在地食材的真義，亦即以學校所在地之行政區向外擴展，計算碳足跡，以柳營區學校為例，學校午餐宜使用柳營當地食材最佳，再向外擴張至鹽水、新營，甚至大新營地區，期望每所學校都能在最近的距離，採買到所需食材。達到新鮮、味美、價錢合理、降低運輸成本、減少碳排放、照顧在地農漁民之目的。



在地食材標籤圖示

第柒篇　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「國人膳食營養素參考攝取量 DRIs 表」及教育部訂「學校午餐食物內容及營養基準」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。

(五)公告菜單以六大類食物份量呈現為主，熱量為輔，具教育宣導意義。

(六)菜色（主菜、副菜）盡量豐富有變化，油炸 1 週不超過 2 次。

(七)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。若要提供甜品、冷飲以低糖之全穀根莖類為宜（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；若為冷飲，注意冰塊衛生安全性。

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。

(五)響應低碳環保，每週應安排一天蔬食日。蔬食日菜單設計以不出現家禽、家畜類食物及其加工品為原則。

(六)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。

三、示範菜單參考

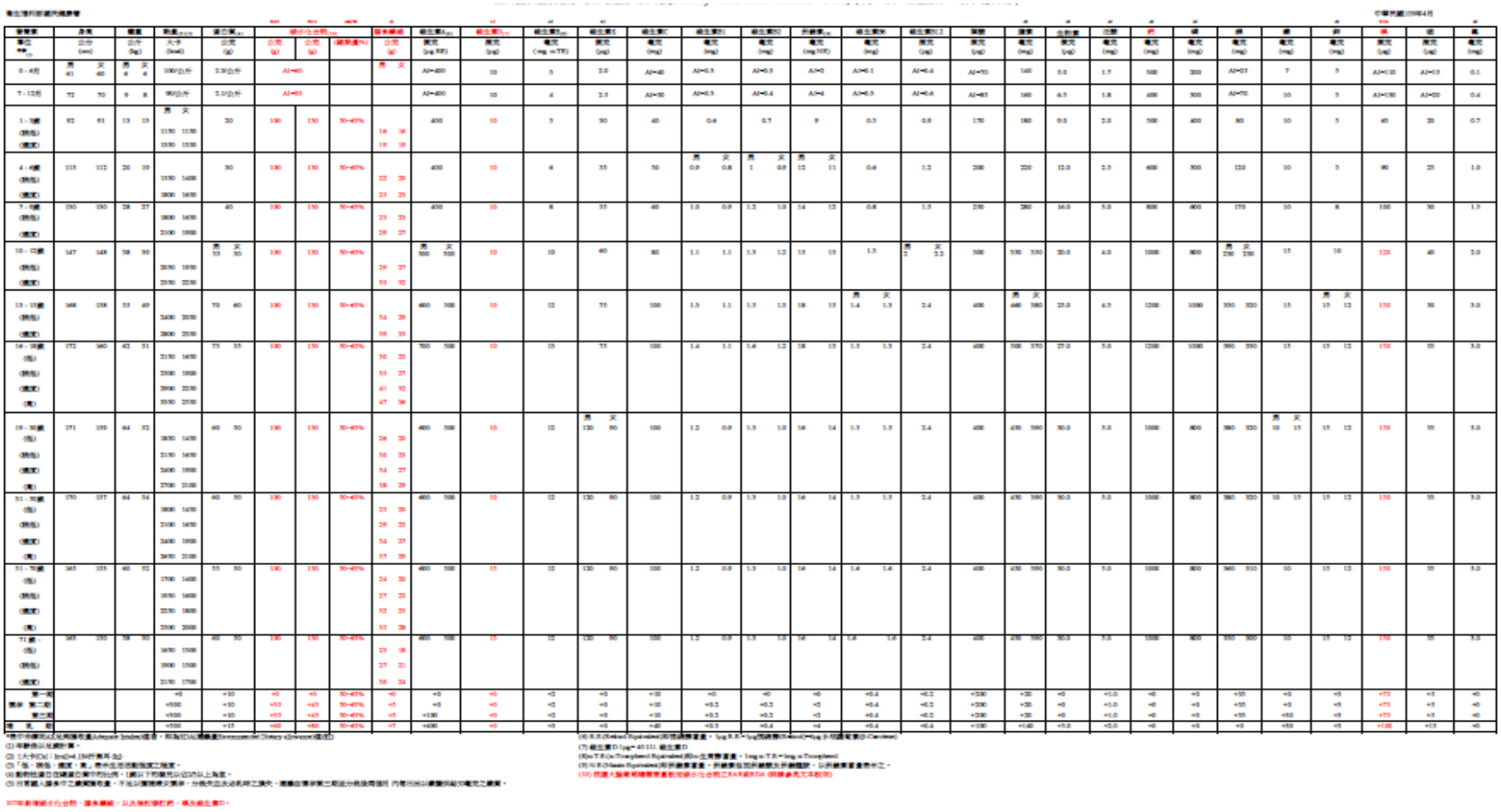
(一)臺南市在地食材示範食譜：

臺南市學校午餐教育資訊網＞菜單分享＞在地食材暨食農教育計畫

(http://lunch.tn.edu.tw/menu)

「國人膳食營養素參考攝取量」第八版(Dietary Reference Intakes，DRIs)

（鈣、碘、維生素 D、碳水化合物）衛生福利部國民健康署中華民國 109 年 4 月



上限攝取量(Tolerable Upper Intake Levels，UL)

中華民國109年4月

營養素	維生素A	維生素D	維生素E	維生素C	維生素B_6	菸鹼素	葉酸	膽素	鈣	碘	鎂	鐵	鋅	碘	硒	氟
單位年齡	微克 (μg RE)	微克 (μg)	毫克 (mg α-TE)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg NE)	微克 (μg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	毫克 (mg)	微克 (μg)	微克 (μg)	毫克 (mg)
0 - 6 月	600	25							1000			30	7		40	0.7
7 - 12 月									1500				7		60	0.9
1 - 3 歲	600		200	400	30	10	300	1000		3000	145		9	200	90	1.3
4 - 6 歲	900		300	650	40	15	400	1000			230	30	11	300	135	2
7 - 9 歲						20	500	1000			275		15	400	185	3
10 - 12 歲	1700		600	1200	60	25	700	2000		4000	580		22	600	280	10
13 - 15 歲	2800	50	800	1800		30	800	2000	2500		700	40	29	800	400	
16 - 18 歲					80		900	3000					35	1000	400	
19 - 30 歲	3000		1000	2000		35	1000	3500								
31 - 50 歲																
51 - 70 歲																
71 歲 -										3000						
懷孕期 第一期 第二期 第三期	3000	50	1000	2000	80	35	1000	3500	2500	3500	700	40	35	1000	400	10
哺 乳 期	3000	50	1000	2000	80	35	1000	3500	2500	4000	700	40	35	1000	400	10

「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(大卡)	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：占午餐熱量平均值的16%					
脂肪(克)	22	26	29	32	25
脂肪的基準：占午餐熱量平均值的≦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2000 mg 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
	未精製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(如各式丸類、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
	未精製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、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少2 份/月	
	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)，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
	未精製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(如各式丸類、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 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
	未精製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、豆干、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少2 份/月		
	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)，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	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)及國民飲食指標(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、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. 豆魚蛋肉類：

(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、雞排、豬排等大塊肉，盡量少裹粉油炸。

(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)提高魚類供應，不建議油炸。

(5)盡量不使用魚、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)公告菜單應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，不得提供發酵乳飲品、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；若為冷飲，注意冰

塊衛生安全性。

(5)盡量提供其他較高鈣食物，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。

Q1.「學校午餐食物內容及營養基準」之法源依據？

A1.依據104 年12 月30 日公布之學校衛生法第23 條第1 款訂定。

Q2.修訂「學校午餐食物內容及營養基準」之參考依據？

A2.主要以國人膳食營養素參考攝取量（DRIs）修訂第七版(100 年)、每日飲食指南(107 年)及國民飲食指標(107 年)。

學校午餐營養建議量計算方式

Q3.熱量的基準為何以男女DRIs 活動強度「稍低」及「適度」熱量計算？

A3.根據DRIs 各年齡層熱量的需求，7-9、10-12、13-15 歲將活動強度分為「稍低」和「適度」，16-18 歲則有「低」、「稍低」、「適度」「高」，考量目前學生活動強度較不足，但又希望能達到適當的活動強度，故以「稍低」、「適度」熱量做計算。

Q4.午餐為何為一天熱量的2/5？

A4.考量國人一般飲食習慣，早餐攝取的熱量較午、晚餐少，故將三餐的比例訂為早餐：午餐：晚餐約為1：2：2，午餐則為一天熱量的2/5。

Q5.為何熱量的基準中要扣除點心熱量？10%是如何計算的？

A5.考量一天除了三餐之外，學生多半會額外攝取點心，故在計算午餐的熱量前先扣除點心所占的熱量。而點心的熱量同「校園飲品及點心販售範圍」的計算方式，粗估為早餐熱量的一半，早餐占一天的1/5，點心則占1/10。

Q6.為何熱量的數值是以範圍呈現，而其他營養素數值是如何計算而來？

A6.(1)因DRIs 中，各年齡層「稍低」及「適度」的活動強度不同其熱量需求也不同，為了增加學校午餐供應之彈性，故本次修訂熱量以範圍呈現，而非102 年版的「稍低～適度熱量之平均值」

(2)參考均衡飲食的比例，蛋白質提供的熱量約為一天熱量的 16%、脂肪則不超過一天熱量的 30%，考量各界訂定營養素時皆以明確的數值表達，故計算熱量基準的平均值後，再分別得出蛋白質和脂肪的克數。

以國小1-3 年級為例，午餐的熱量為620~720 大卡，平均為670 大卡。蛋白質的基準為熱量的16%，每公克蛋白質提供4 大卡熱量，故670×16%÷4≒26.8 公克。脂肪的

基準為熱量的≦30%,每公克脂肪提供9 大卡熱量,故670×30%÷9≒22.3 公克。

Q7.既然午餐為一天總熱量的2/5，為何鈣的基準以1/3 計？

A7.根據DRIs，鈣質的每日建議攝取量分別為7-9 歲800mg、10-12 歲1000mg、13-15 歲1200mg、16-18 歲1200mg。考量鈣質較不受進食熱量的多寡影響，且早餐若攝取乳品易獲得大部分鈣質，故以1/3 計並取整數。

Q8.鈉的基準是如何計算而得？

A8.根據國民健康署的資料，吃入過多的鈉，易造成高血壓，也容易使鈣質流失，建議成人每日鈉攝取量應限制在2400mg 以下，而鈉的攝取因與食物攝取的多寡相關，基準則以2/5 計。另考量國、高中生的每日熱量需求與成人相似,故每日鈉的上限以2400mg 計；而因目前未針對孩童訂有鈉的攝取上限值，故參考各國資料，將國小學童的每日鈉攝取上限訂為2000mg。

學校午餐每日食物內容之說明

Q9.各類食物的份數定義為何？

A9.各類食物的份數定義請參考國民健康署公布之「食物代換表」。

Q10.為何要訂定目標值和階段值？兩者的差異為何？

A10.(1)考量目前學校供應水果及乳品的情況易因經費等各種原因而有限制，故延續民國 94 年及102 年版的學校午餐食物內容及營養基準，訂定目標值與階段值。(2)目標值為由 DRIs 及每日飲食指南計算出午餐最佳的各類食物供應份數，而階段值則參考學校現況及三大營養素適配性，稍微降低水果和乳品供應的份數，需注意的是，當降低水果和乳品供應時，熱量和三大營養素也會隨之降低，為了維持原熱量及營養素比例，其他食物類別份量則會提高。
(3)根據每日飲食指南，熱量需求1600-2500 大卡者的每日乳品建議份量為1.5 份，以2/5 計算則每日午餐需供應0.6 份，換成一週5 個供應天數來看，則應為0.6 份×5 天，約為每週3 份，此為目標值；階段值訂為每週1 份。而同樣熱量需求下，每日水果的建議份數為2-4 份，取平均值3 份後以2/5 計約為每日1 份，此為目標值；階段值則訂為每週2 份。

Q11.為何只有「全穀雜糧類」的份數是以範圍呈現？且建議未精製的全穀雜糧達 1/3 以上？

A11.(1)民國 102 年版的全穀雜糧類份數是以平均建議量呈現，但觀察學校實際的現況發現，多數學生難以吃到其建議量，為了同時考量現況的困難及依據 DRIs 等資料一致的算法，故全穀雜糧類的份數改以範圍呈現。(2)根據每日飲食指南,建議三餐應以全穀為主食,且至少 1/3 為未精製的全穀雜糧，主要是未精製全穀雜糧含有維生素B 群、維生素E、礦物質及膳食纖

維等，含量皆高於精製後的全穀雜糧。

Q12.為何要建議「豆魚蛋肉類」的豆製品2 份/週以上？

A12.每日飲食指南建議選擇「豆魚蛋肉類」時的順序為豆類、魚類與海鮮、蛋類、禽類、畜肉。攝取含豐富植物性蛋白質的豆類及其製品，可滿足蛋白質營養需求也可以避免吃太多肉類而同時吃入過多脂肪，尤其是飽和脂肪。因此，考量供應現況及攝取建議，故午餐將豆類及製品訂為每週至少供應2 份以上，另舉例上以較高鈣、較少加工、常見的豆製品為例，刪除製作過程含大量油脂的百頁豆腐，此外，也建議盡量少供應過度加工的豆製品（如素肉、素火腿等）。

Q13.為何「豆魚蛋肉類」中魚、肉類半成品的供應份數，從不超過2 份/週下調至1 份/週？

A13.考量學校午餐應以新鮮、原態食物為主，故民國102 年版午餐基準中的魚、肉類半成品建議不超過2 份/週，此次修訂考量會有學校以2 份的魚、肉類半成品做為主菜（如2 條香腸等），為避免此種情況，將份量下修至每週1 份。

學校午餐食物內容及營養基準之說明

Q14.為何訂定每類食物平均每日供應量在建議值±8%以內？

A14.考量實際菜單設計的可行性及方便性，每類食物供應量可於每週間調整。另考量各單位訂定營養相關基準時常以±10%為可接受之誤差,但本基準在熱量及全穀雜糧類的建議上已以範圍呈現，若提高至10%則誤差易更大，故調整為±8%。

午餐設計注意事項之說明

Q15.公告菜單時為何要以六大類食物份量呈現，且須列出食材內容？

A15.(1)菜單以六大類食物呈現的好處為與每日飲食指南一致，利於比較，且可得知是否攝取到各類食物，及攝取的多寡；若以三大營養素（碳水化合物、蛋白質、脂肪）的克數呈現，則無法得知各類食物攝取的份數。(2)需列出菜餚之食材內容的原因為可讓師長、學生得知所含的各類食材為何，具有教育意義。也可避免各方對該菜餚名稱應包含何種食材的解讀不同，而引起不必要的誤會。

Q16.午餐供應之飲品點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」之依據？及不能供應舉例食物之原因為何？

A16.學校供應的飲品及點心需符合民國105 年7 月6 日公布之學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第15 條，及同年11 月21 日公佈之校園飲品及點心販售範圍。發酵乳飲品、茶飲和非100%果汁因含有較多的糖或咖啡因，故不得提供；而愛玉（及仙草）布丁等，因其熱量來源多來自於精製糖，故不得提供。

Q17.為何甜品、冷飲建議以低糖之全穀雜糧類為宜？且限制供應頻率不超過 1 次/週？

A17.考量夏日天氣炎熱及提高湯品的變化性，建議甜湯供應以低糖且含較多營養素的全穀雜糧類為宜，而考量全穀雜糧類應為主食或配菜，煮成甜湯時多需要加糖，若提高供應頻率則易降低主餐份量，並會攝取到多餘的精製糖，故限制供應頻率為每週不超過 1 次。

Q18.盡量供應較高鈣食物之原因？什麼是高鈣深色蔬菜？

A18.根據「2012 年臺灣國民營養健康狀況變遷調查-國小學童」及2010 年與2011 年臺灣 國民營養健康狀況變遷調查國高中生的各營養素結果，發現鈣質缺乏情形嚴重，男女學生平均鈣質攝取皆遠低於建議量，高中女生甚至僅達37%，故建議於午餐中盡量提供較高鈣之食物。高鈣的深色蔬菜比一般的蔬菜含有較多的鈣質（每份100 公克深色蔬菜之鈣含量大於 75mg）除了舉例的蔬菜之外，建議參考每日飲食指南高鈣深色蔬菜之介紹，於午餐盡量提供。

Q19.避免供應飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量高之加工食品之原因？如哪些食物？

A19.已有許多研究顯示，攝取過多飽和脂肪酸及反式脂肪酸較不利於心血管的健康，常見的食物包含人造奶油、餅乾、薯條等油炸或烘焙食物，需盡量避免。

Q20.鼓勵選用碘鹽或其他含碘食物之原因？

A20.依據「93-97 國民營養健康狀況變遷調查之碘營養狀況評估計畫」調查結果顯示，國人尿碘中位數是100 微克/升，僅達世界衛生組織（WHO）充足標準100-199 微克/升的低標，而碘營養不足會導致甲狀腺素製造不足，造成常見的甲狀腺低能症和甲狀腺腫，兒童碘營養不足會造成心智功能障礙、身體發展遲緩等問題。依據 WHO 指引指出，於鹽品中加碘是一安全且具成本效益的政策，可確保每人攝取到足夠的碘。因此建議學校午餐以加碘鹽取代一般鹽，並建議攝取含碘食物，以補充身體所需之碘量，但學童如有甲狀腺機能亢進、甲狀腺炎、甲狀腺腫瘤等疾病，仍應依醫師建議量食用 。

『學校午餐食物內容及營養基準』資料來源：國教署學務校園安全組

食物代換表

衛生福利部國民健康署2019.5

品名	蛋白質 （公克）	脂肪 （公克）	醣類 （公克）	熱量 （大卡）
乳品類(全脂)	8	8	12	150
(低脂)	8	4	12	120
(脫脂)	8	+	12	80
豆、魚、蛋、肉類				
(低脂)	7	3	+	55
(中脂)	7	5	+	75
(高脂)	7	10	+	120
全穀雜糧類	2	+	15	70
蔬菜類	1		5	25
水果類	+		15	60
油脂與堅果種子類		5		45

+：表微量

（註）有關主食類部分，若採糖尿病、低蛋白飲食時，米食蛋白質含量以1.5公克，麵食蛋白質以2.5公克計。

附-1 乳品類

全脂：每份含蛋白質8公克，脂肪8公克，醣類有12公克，熱量150大卡		
名稱	**份量**	**計量**
全脂奶	1杯	240毫升
全脂奶粉	4湯匙	30公克
蒸發奶	1/2杯	120毫升
＊起司片	2片	45公克
＊乳酪絲		35公克
低脂：每份含蛋白質8公克，脂肪4公克，醣類有12公克，熱量120大卡		
名稱	**份量**	**計量**
低脂奶	1杯	240毫升
低脂奶粉	3湯匙	25公克
優格(無糖)	3/4杯	210公克
優酪乳(無糖)	1杯	240毫升
脫脂：每份含蛋白質8公克，醣類有12公克，熱量80大卡		
名稱	**份量**	**計量**
脫脂奶	1杯	240毫升
脫脂奶粉	2.5湯匙	20公克

(註)

＊ 醣類含量較其他乳製品為低。每份醣類含量(公克)：起司片2.9、乳酪絲2.1。

附-2-1 豆、魚、蛋、肉類

每份含蛋白質7公克，脂肪3公克以下，熱量55大卡			
項目	食物名稱	可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
水產[1]	◎ 蝦米	15	
	◎ 小魚干	10	
	◎ 蝦皮	20	
	魚脯	30	
	鰹魚、鮪魚	30	
	一般魚類	35	
	白鯧	40	
	蝦仁	50	
	◎◎ 小卷（鹹）	35	
	◎ 花枝	60	
	◎◎ 章魚	55	
	＊ 魚丸（不包肉)(+10公克碳水化合物）	55	55
	牡蠣	65	35
	文蛤	160	
	白海參	100	
家畜	豬大里肌（瘦豬後腿肉）（瘦豬前腿肉）	35	30
	牛腱	35	
	＊ 牛肉干 （+5公克 碳水化合物）	20	
	＊ 豬肉干 （+5公克 碳水化合物）	15	
	＊ 火腿 （+5公克 碳水化合物）	45	
家禽	雞里肉、雞胸肉	30	
	雞腿	40	
內臟	牛肚	50	
	◎ 雞肫	40	
	豬心	45	
	◎ 豬肝	30	20
	◎◎ 雞肝	40	30
	◎ 膽肝	20	
	◎◎ 豬腎	45	
	◎◎ 豬血	110	
蛋	雞蛋白	60	

附-2-1 豆、魚、蛋、肉類（續前頁）

每份含蛋白質7公克，脂肪3公克以下，熱量55大卡			
項目	食物名稱	可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
豆類及其製品	黃豆（+5公克 碳水化合物）	20	
	黑豆（+10公克 碳水化合物）	25	
	毛豆（+5公克 碳水化合物）	50	
	豆包	30	
	干絲	40	
	臭豆腐	50	
	無糖豆漿	190毫升	
	麵腸	35	
	麵丸	40	
	# 烤麩	35	

（註）

＊ 含碳水化合物成分，熱量較其他食物為高。

◎ 每份膽固醇含量 50～99 毫克。

◎◎ 每份膽固醇含量 ≧ 100毫克。

資料來源：中國預防醫學科學院、營養與食品衛生研究所編註之食物成分表。

(1) 本欄精算油脂時，水產脂肪量以1公克以下計算。

附-2-2 豆、魚、蛋、肉類

每份含蛋白質7公克，脂肪5公克，熱量75大卡				
項目	食物名稱		可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
水產	虱目魚、烏魚、肉鯽、鹹豔魚、鮭魚		35	30
	＊ 魚肉鬆（+10公克 碳水化合物）		25	
	鱈魚、比目魚		50	
	＊ 虱目魚丸、花枝丸（+7公克 碳水化合物）		50	
	＊ 旗魚丸、魚丸(包肉)（+7公克 碳水化合物）		60	
家畜	豬大排、豬小排		35	30
	豬後腿肉、豬前腿肉、羊肉、豬腳		35	30
	＊ 豬肉鬆（+5公克 碳水化合物）、肉脯		20	
	低脂培根		40	
家禽	雞翅、雞排		40	
	雞爪		30	
	鴨賞		25	
內臟	豬舌		40	
	豬肚		50	
	◎◎ 豬小腸		55	
	◎◎ 豬腦		60	
蛋	◎◎ 雞蛋		55	
豆類及其製品	＊ 豆枝（+5公克油脂 +30公克碳水化合物）		60	
	百頁結		50	
	油豆腐		55	
	豆豉		35	
	五香豆干		35	
	小方豆干		40	
	黃豆干		70	
	傳統豆腐		80	
	嫩豆腐		140(1/2盒)	
	食物名稱	碳水化合物(公克)	可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
	＊ 素獅子頭	5	50	
	＊ 素火腿	3	40	
	＊ 素油雞	7	55	
	＊ 素香鬆	12	25	

(註)

＊ 含碳水化合物成分，熱量較其他食物為高。

◎◎ 每份膽固醇含量 ≧ 100毫克。

附-2-3 豆、魚、蛋、肉類

每份含蛋白質7公克，脂肪10公克，熱量120大卡			
食物名稱		可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
秋刀魚		35	
牛肉條		40	
＊ 豬肉酥（+5公克 碳水化合物）		20	
◎ 雞心		45	
素雞		40	
素魚		35	
＊ 素雞塊（+7公克 碳水化合物）		50	
百頁豆腐		70	
麵筋泡		15	
每份含蛋白質7公克，脂肪10公克以上，熱量135大卡以上，應少食用			
項目	食物名稱	可食部分生重（公克）	可食部分熟重（公克）
家畜	豬蹄膀	40	
	梅花肉	35	
	牛腩	40	
	◎◎ 豬大腸	100	
加工製品	香腸、蒜味香腸、五花臘肉	40	
	熱狗、五花肉	50	
	＊ 素肉燥（+10公克 碳水化合物）	65	

(註)

＊ 含碳水化合物成分，熱量較其他食物為高。

◎ 每份膽固醇含量 50～99 毫克。

◎◎ 每份膽固醇含量 ≧ 100毫克。

附-3 全穀雜糧類：每份含蛋白質2公克，醣類有15公克，熱量70大卡

名稱	份量	可食重量（公克）	名稱	份量	可食重量（公克）
米類			△ 燒餅(+1/2茶匙油)	1/4個	20
米、黑米、小米、糯米等	1/8杯(米杯)	20	△ 油條(+3茶匙油)	2/3根	40
糙米、什穀米、胚芽米	1/8杯(米杯)	20	◎ 甜不辣		70
飯	1/4碗	40	**根莖類**		
粥(稠)	1/2碗	125	馬鈴薯(3個/斤)	1/2個(中)	90
白年糕		30	蕃薯(4個/斤)	1/2個(小)	55
芋頭糕		60	山藥	1塊	80
蘿蔔糕 6x8x1.5 公分	1塊	50	芋頭(滾刀塊3-4塊)	1/5個(中)	55
豬血糕		35	荸薺	8粒	100
小湯圓(無餡)	約10粒	30	蓮藕		100
麥類			**雜糧類**		
大麥、小麥、蕎麥		20	玉米或玉米粒	2/3根	85
麥粉	4湯匙	20	爆米花(不加奶油)	1杯	15
麥片	3湯匙	20	◎ 薏仁	1 1/2湯匙	20
麵粉	3湯匙	20	◎ 蓮子(乾)	40粒	25
麵條(乾)		20	栗子(乾)	3粒（大）	20
麵條(濕)		30	菱角	8粒	60
麵條(熟)	1/2碗	60	南瓜		85
拉麵		25	◎ 豌豆仁		70
油麵	1/2碗	45	◎ 皇帝豆		65
鍋燒麵(熟)		60	**高蛋白質乾豆類**		
◎ 通心粉(乾)	1/3杯	20	◎ 紅豆、綠豆、花豆	2湯匙（乾）	25
◎ 義大利麵(乾)、全麥		20	◎ 蠶豆、刀豆	2湯匙（乾）	20
麵線(乾)		25	◎ 鷹嘴豆	2湯匙（乾）	25
餃子皮	3張	30	**其他澱粉製品**		
餛飩皮	3-7張	30	＊ 冬粉(乾)	1/2把	15
春捲皮	1 1/2張	30	＊ 藕粉	3湯匙	20
饅頭	1/3個（中）	30	＊ 西谷米(粉圓)	1 1/2湯匙	15
山東饅頭	1/6個	30	＊ 米苔目(濕)		50
吐司、全麥吐司	1/2~1/3片	30	＊ 米粉(乾)		20
餐包	1個(小)	30	＊ 米粉(濕)	1/2碗	30~50
漢堡麵包	1/2個	25	芋圓、地瓜圓(冷凍)		30
△菠蘿麵包（+1茶匙油）	1/3個(小)	30	河粉(濕)		25
△奶酥麵包（+1茶匙油）	1/3個(小)	30	越南春捲皮(乾)		20
蘇打餅干	3片	20	蛋餅皮、蔥油餅皮(冷凍)		35

(註)＊蛋白質較其它主食為低，飲食需限制蛋白質時可多利用。每份蛋白質含量(公克)：冬粉 0.02、藕粉 0.02、西谷米0.02、米苔目0.3、米粉0.1、蒟蒻0.1。

◎蛋白量較其它主食為高。每份蛋白質含量(公克)：通心粉2.5、義大利麵2.7、甜不辣8.8、薏仁2.8、蓮子4.8、豌豆仁5.4、紅豆5.1、綠豆5.4、花豆5.3、蠶豆2.7、刀豆4.9、鷹嘴豆4.7、皇帝豆5.1。

△菠蘿麵包、奶酥麵包、燒餅、油條等油脂含量較高。

附-4 蔬菜類：每份100公克(可食部分)含蛋白質1公克，醣類5公克，熱量25大卡

食物名稱			
＊ 黃豆芽	胡瓜	葫蘆瓜	蒲瓜（扁蒲）
木耳	茭白筍	＊ 綠豆芽	洋蔥
甘藍	高麗菜	山東白菜	包心白菜
翠玉白菜	芥菜	萵苣	冬瓜
玉米筍	小黃瓜	苦瓜	甜椒(青椒)
澎湖絲瓜	芥蘭菜嬰	胡蘿蔔	鮮雪裡紅
蘿蔔	球莖甘藍	麻竹筍	綠蘆筍
小白菜	韭黃	芥蘭	油菜
空心菜	＊ 油菜花	青江菜	美國芹菜
紅鳳菜	＊ 皇冠菜	紫甘藍	萵苣葉
＊ 龍鬚菜	花椰菜	韭菜花	金針菜
高麗菜芽	茄子	黃秋葵	番茄(大)
＊ 香菇	牛蒡	竹筍	半天筍
＊ 苜蓿芽	鵝菜心	韭菜	＊ 地瓜葉
芹菜	茼蒿	＊ 紅莧菜	(番薯葉)
＊ 荷蘭豆菜心	鵝仔白菜	＊ 青江菜	白鳳菜
＊ 柳松菇	＊ 洋菇	猴頭菇	＊ 黑甜菜
芋莖	金針菇	＊ 小芹菜	莧菜
野苦瓜	紅梗珍珠菜	川七	番茄罐頭
角菜	菠菜	＊ 草菇	

(註)

＃ 本表依照蔬菜鉀離子含量排列由左至右，由上而下漸增。下欄之鉀離子含量最高， 因此血 鉀高的病人應避免食用。

＊ 表示該蔬菜之蛋白質含量較高。

附-5 水果類：每份含碳水化合物15公克，熱量60大卡

食物名稱		購買量(公克)	可食量(公克)	份量
柑橘類	油柑（金棗)(30個/斤)	120	120	6個
	柳丁（4個/斤）	170	130	1個
	香吉士	185	130	1個
	椪柑（3個/斤）	190	150	1個
	桶柑（海梨)(4個/斤)	190	155	1個
	＊ 白柚	270	165	2片
	葡萄柚	245	165	3/4個
蘋果類	青龍蘋果	130	115	小1個
	五爪蘋果	140	125	小1個
	富士蘋果	145	130	小1個
瓜類	＊＊ 哈密瓜	300	150	1/4個
	＊ 木瓜（1個/斤）	165	150	1/3個
	＊＊ 香瓜（美濃）	245	165	2/3個
	＊ 紅西瓜	320	180	1片
	黃西瓜	320	195	1/3個
	＊＊ 太陽瓜	240	215	2/3個
	＊＊ 新疆哈密瓜	290	245	2/5個
芒果類	金煌芒果	140	105	1片
	愛文芒果	225	150	1 1/2片
芭樂類	＊ 葫蘆芭樂	-	155	1個
	＊ 土芭樂	-	155	1個
	＊ 泰國芭樂(1個/斤)	-	160	1/3個
梨類	西洋梨	165	105	1個
	粗梨	140	120	小1個
	水梨	210	145	3/4個
桃類	仙桃	75	50	1個
	水蜜桃(4個/斤)	150	145	小1個
	＊ 玫瑰桃	150	145	1個
	＊＊ 桃子	250	220	1個
李類	黑棗梅(12個/斤)	115	110	3個
	加州李(4個/斤)	125	120	小1個
	李子(14個/斤)	155	145	4個
棗類	紅棗	30	25	10個
	黑棗	30	25	9個
	＊ 綠棗子	140	130	2個
柿類	柿餅	35	33	3/4個
	紅柿(6個/斤)	105	100	3/4個

(註)

＊ 每份水果含鉀量200～399毫克。

＊＊ 每份水果含鉀量 ≧ 400毫克。

附-5 水果類：每份含碳水化合物15公克，熱量60大卡

食物名稱		購買量(公克)	可食量(公克)	份量
其他	榴槤	130	45	1/4瓣
	＊ 釋迦(3個/斤)	105	60	1/2個
	＊ 香蕉(3根/斤)	95	70	大1/2根 小一根
	櫻桃	85	80	9個
	紅毛丹	150	80	
	山竹(7個/斤)	420	84	5個
	葡萄	105	85	13個
	＊ 龍眼	130	90	13個
	荔枝(30個/斤)	185	100	9個
	火龍果		110	
	＊ 奇異果(6個/斤)	125	105	1 1/2個
	鳳梨(4斤/個)	205	110	1/10片
	百香果(6個/斤)		140	2個
	枇杷	230	155	
	＊ 草莓	170	160	小16個
	蓮霧(6個/斤)	180	165	2個
	楊桃(2個/斤)	180	170	3/4個
	＊ 聖女蕃茄	220	220	23個
果乾類#	椰棗		20	
	芒果乾		20	
	芭樂乾		20	
	無花果乾		20	
	葡萄乾		20	
	蔓越莓乾		20	
	鳳梨乾		20	
	＊ 龍眼干		22	
	黑棗梅		25	
	芒果青		30	

(註)

＊ 每份水果含鉀量200～399毫克。

＊＊ 每份水果含鉀量 ≧ 400毫克。

＃ 果乾類含添加糖。

附-6 油脂與堅果種子類：每份含脂肪5公克，熱量45大卡

食物名稱	購買量(公克)	可食量(公克)	份量
植物油			
大豆油	5	5	1茶匙
玉米油	5	5	1茶匙
花生油	5	5	1茶匙
紅花子油	5	5	1茶匙
葵花子油	5	5	1茶匙
麻油	5	5	1茶匙
椰子油	5	5	1茶匙
棕櫚油	5	5	1茶匙
橄欖油	5	5	1茶匙
芥花油	5	5	1茶匙
椰漿（+1.5公克碳水化合物）	30	30	
椰奶（+2公克碳水化合物）	55	55	
動物油			
牛油	6	6	1茶匙
豬油	5	5	1茶匙
雞油	5	5	1茶匙
＊ 培根	15	15	1片 (25x3.5x0.1公分)
＊ 奶油乳酪（cream cheese）	12	12	2茶匙
其他			
瑪琪琳、酥油	6	6	1茶匙
蛋黃醬	8	8	1茶匙
沙拉醬（法國式、義大利式）	10	10	2茶匙
＊ 花生醬	9	9	1茶匙
鮮奶油	13	13	1湯匙
# 加州酪梨(1斤2~3個) (+3公克 碳水化合物)	60	40	2湯匙(1/6個)

(註)

＊ 熱量主要來自脂肪但亦含有少許蛋白質 ≧ 1 公克。

資料來源： Mahan and Raymond (2016) Food & the Nutrition Care Process 14th ed, p.1025

附-6 油脂與堅果種子類：每份含脂肪5公克，熱量45大卡

堅果類				
食物名稱	購買量(公克)	可食量(公克)	份量	蛋白質(公克)
＊ 瓜子	20(約50粒)	15	1湯匙	4
＊ 南瓜子、葵花子	12(約30粒)	10	1湯匙	2
＊ 各式花生仁	13	13	10粒	4
花生粉	13	13	2湯匙	4
＊ 黑(白)芝麻	10	10	4茶匙	1
＊ 杏仁果	7	7	5粒	2
＊ 腰果	10	10	5粒	2
＊ 開心果	15	10	15粒	2
＊ 核桃仁	7	7	2粒	1

(註)

＊ 熱量主要來自脂肪但亦含有少許蛋白質 ≧ 1 公克。

附-7 稱量換算表

1杯 ＝ 16湯匙 1湯匙 ＝ 3茶匙 ＝ 15毫升 1公斤 ＝ 1000公克 1台斤（斤） ＝ 600公克 1市斤 ＝ 500公克	1公斤 ＝ 2.2磅 1磅 ＝ 16盎司 1磅 ＝ 454公克 1盎司 ＝ 30公克 1杯 ＝ 240公克（C.C.）

第捌篇　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)廚房四周嚴禁傾倒垃圾或設置垃圾箱，四周下水道尤應經常通暢與潔淨，以保持內外四周環境整潔。

(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（第三糟)。

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)餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌(103 年 11 月 07 日食品良好衛生規範準則)：

1. 煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。

2. 蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。

3. 熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上

4. 氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
5. 乾熱殺菌：餐具等，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。
6. 其他經中央衛生福利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. 應採用公筷公匙或其他分食之飲食方式。
14. 食物調理枱面，應以不鏽鋼舖設，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. 倉庫應設有不銹鋼架或塑膠棧板(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。

第玖篇 臺南市高級中等以下學校午餐費收支帳務處理補充說明

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，為使臺南市高級中等以下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)：於次月十日前由學校午餐相關人員或會計人員編製。
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學校午餐相關人員或會計人員編製。
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：由出納人員負責。
2. 分類帳：由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人員管控進度，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)出納人員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。

表一

＜校名全銜＞○○年1月份學校午餐費收支結算表

收入部份					支出部份				
項目		小計	金額	備註	項目		小計	金額	備註
A1	本月午餐費				B1	主副食品			
A2	補繳以前月份午餐費				B2	食油、調味品			
A3					B3				
A4					B4				
A5	補助費		0	(=A6+…+A9)	B5	人工		-	(=B6+…+B10)
A6	經濟弱勢學生午餐費補助				B6	薪資(含勞健保及退休準備金)			
A7	百人以下學校午餐費補助				B7				
A8	小型學校午餐費補助				B8				
A9					B9	退休預備金			
A10	其他收入				B10				
A11	利息收入				B11	燃料費			
A12					B12	設備及維護費			
A13					B13	雜支			
A14					B14				
A15	本月收入合計		-	(=SUM(A1:A14))	B15	本月支出合計		-	(=SUM(B1:B14))
A16	退休預備金本月收入		-	(=B9)	B16	退休預備金本月支出			
A17	上月結存		-	(=A18+A19)	B17	本月結存		-	(=B18+B19)
A18	午餐結餘款	-			B18	午餐結餘款	-		(=A15+A18-B15)
A19	退休預備金	0			B19	退休預備金	-		(=A16+A19-B16)
	合計		-	(=A15+…A17)		合計		-	(=B15+…+B17)

備註：

退休預備金(B9)：係因應日後廚工退休時預存之退休金。

製表：　　執行秘書：　　會計：　　校長：

表二

＜校名全銜＞○○年度學校午餐收支結算表

月份	上月結存（午餐結餘款）	收入部份								支出部份								本月結存（午餐結餘款）
		本月午餐費	補繳以前月份午餐費			補助費	其他收入	利息收入	合計	主副食品	食油、調味品	人工	燃料費	設備及維護費	雜支		合計	
1月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12月	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
本年度	總計	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	百分比	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									
	本年度補助費：	經濟弱勢學生午餐補助費：	0	百人以下學校午餐補助費	0	小型學校午餐補助費:	–		
	本年度人工：	薪資：	0				退休預備金：	0	

製表：　　執行秘書：　　會計：　　校長：

填表說明：　一、本表係根據學校各月份學生午餐費結算表填載。

二、本表應於每會計年度結束後十五日內填載。

表三

＜校名全銜＞

年　　月各班級學生參加午餐人數及繳納午餐費統計表

班別	參加人數			繳納午餐費情形						減、免午餐費情形				備註
	在籍	參加	百分比	已繳		補(溢)繳		未繳		全免		減收		
				人數	金額	人數	金額	人數	金額	人數	金額	人數	金額	
合　計														

製表：　　出納：　　執行秘書：　　會計：　　校長：

填表說明：

一、減免午餐費情形，係按補助經濟弱勢學生午餐費清冊填載。

二、本表可按月公布一份附於每月午餐收支結算表作為憑證，一份作為資料以便核對及考核之用

表四

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

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

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	預算科目	金額								用途說明
第　號		千萬	百萬	十萬	萬	千	百	十	元	

出納	執行秘書	會計	校長

黏貼憑證

表六

＜校名全銜＞
學校午餐費支出憑證

憑證編號	預算科目	金額									用途說明
		億	千萬	百萬	十萬	萬	千	百	十	元	

領款人	經（承）辦人	保管或登記	會計單位	校長
	驗收或證明	出納	執行秘書	

憑證黏貼處

採購單　　年　月　日

採購品名	規格(式樣)	數量	單位	單價	總價	備註
合計						

請購人	本單申請事項經依規定 ①估價　②比價　③招標 商號 總額　元，請核定。 採購單位： 年　月　日	會計單位
執行秘書		校長

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：

繳款日期	人　　數	金　　額	出納人員收款蓋章

第拾篇 學校午餐廚房規劃注意要項

新建午餐廚房應符合食品良好衛生規範準則，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)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、洗滌糟及水溝等，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。

第拾壹篇 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

(一)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。
(二)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。
(三)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。
(四)鍋爐房應保持光線充足，通風乾燥。
(五)鍋爐房應有合格的防火設備。
(六)鍋爐應與工作場所隔離或隔牆而設。
(七)鍋爐房不得放置或帶進易燃物。

(八)鍋爐應定期檢查，並隨時掌握性能程度。
(九)鍋爐房不得兼作烘乾等其他用途。
(十)非相關人員禁止進入鍋爐房。

第拾貳篇 臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件應變處理要點

100 年 7 月 21 日南市教體(二)字第 1000463445 號函發布
101 年 5 月 28 日南市教體(二)字第 1010334216 號函修正
第四點及附件 1.2.6.7
102 年 12 月 5 日南市教安(二)字第 1020965746 號函修正

一、目的：

為增進本市高級中等以下學校發生疑似食品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、食品中毒定義：

二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。

如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，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

三、適用對象：本市高級中等以下學校。

四、食品中毒處理因應作法：

(一)事前防預機制：

1.教育局：

(1)由業務科依相關規定督導各校，並列為學校督導考核重點，督學到校協助督導。

(2)成立教育局學校食品中毒應變處理小組，明列工作職掌及責任劃分(附件 7)，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品中毒應變處理小組，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品中毒案件時，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)確實依相關規定內容辦理及執行，加強食品作業流程、廚房環境及廚工人員衛生管理與檢核工作。

(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秘書報告，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(如：收集殘留食物及嘔吐物)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：如有疑似食品中毒事件時，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品中毒事件時，雖本校未發生相同疑似食品中毒事件時，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)立即啟動食品中毒應變處理小組，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(學輔校安科)、駐區督學及教育局長，告知發生現況。

(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)學校食品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(學輔校安科)、駐區督學及教育局長。(填列速報單送教育局—附件5)

＊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：

(A)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（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。

(B)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。

(C)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。

(D)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)。

(E)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)。

(F)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：

(A)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)。

(B)通報單處理流程：導師填寫登錄（附件3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 4）。

(C) 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。

(D) 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。

(E) 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。

(F) 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：

(A) 通知警衛打開校門，引導救護車前往出事地點。

(B) 封鎖現場，管制交通，保持救護送醫車輛出入動線之暢通。

(C) 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）。

(D) 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）。

(E) 必要時通知並協請鄰近學校校護或醫院派駐醫護人員。

(F) 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。

(G) 提供減輕症狀飲品（如牛奶）或飲水。

(H) 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：

(A) 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。

(B) 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。

(C)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：

【學校端】

＊學校發生疑似食品中毒事件應變小組任務組織表（附件 1-1）

＊學校發生疑似食品中毒事件應變處理流程表（附件 2-1）

＊學校發生疑似食品中毒事件班級通報單（附件 3）

＊學校發生疑似食品中毒事件後送就醫紀錄表（附件 4）

＊學校發生疑似食品中毒事件速報單（附件 5）

＊學校發生疑似食品中毒事件學生名冊（附件 6）

【教育局端】

＊處理學校發生疑似食品中毒事件應變小組任務組織表（附件 1-

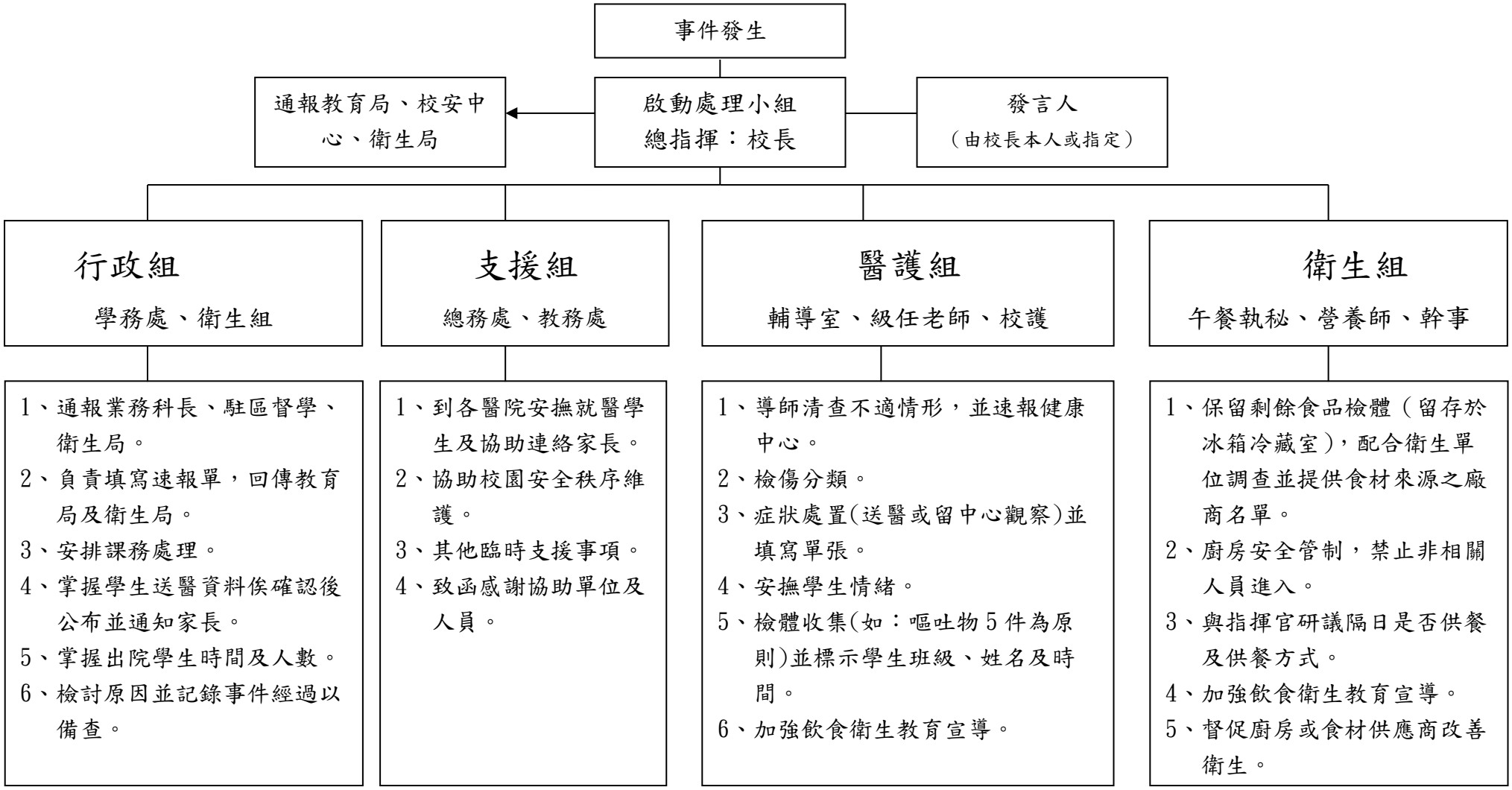
2）

＊處理學校發生疑似食品中毒事件應變流程表（附件 2-2）

＊處理學校發生疑似食品中毒事件應變小組責任分工表（附件 7）

附件 1-1

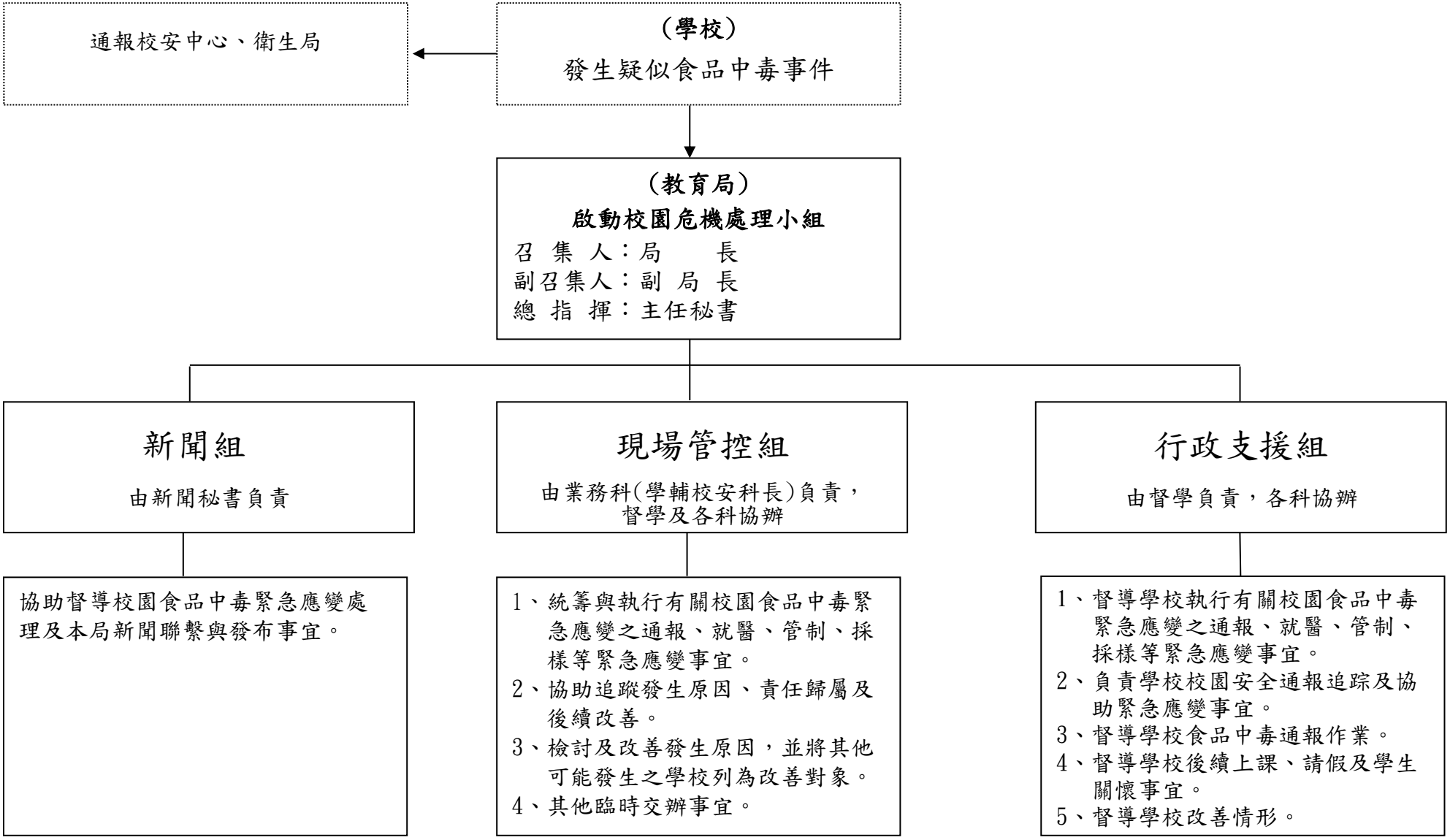
臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件應變小組任務組織表 【參考範例-學校版】



註：1、學校發生疑似食品中毒事件時，請立即通知教育局(業務科：學輔科)及衛生局
2、臺南市政府教育局(學輔校安科)：電話：(06) 635-6638 或 635-6683；傳真：(06)635-0758
3、臺南市政府衛生局(食品藥物管理科)：電話：(06) 260-4140；傳真：(06)268-2964

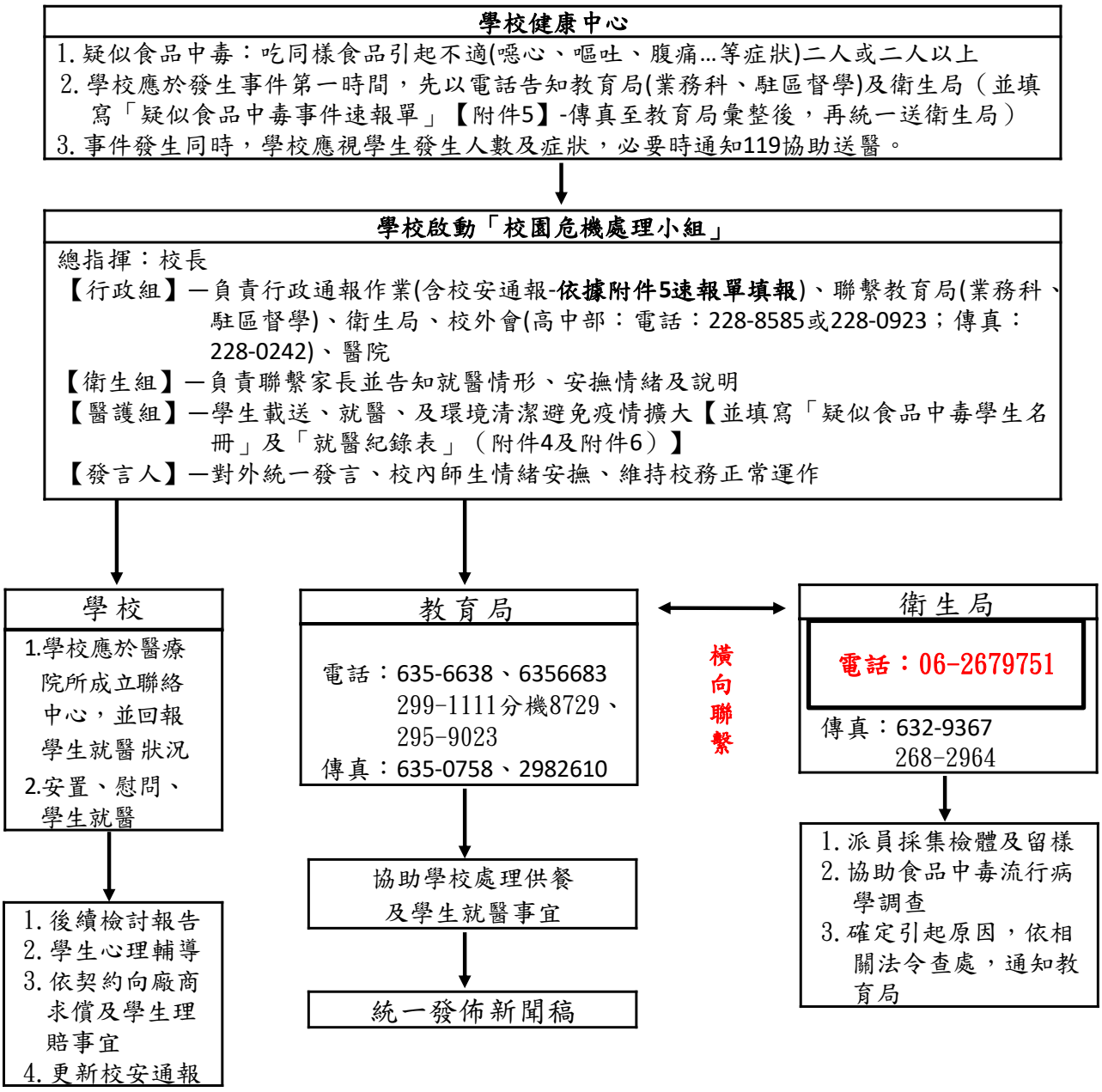
附件 1-2

臺南市政府教育局處理學校發生疑似食品中毒事件應變小組任務組織表　【教育局端】



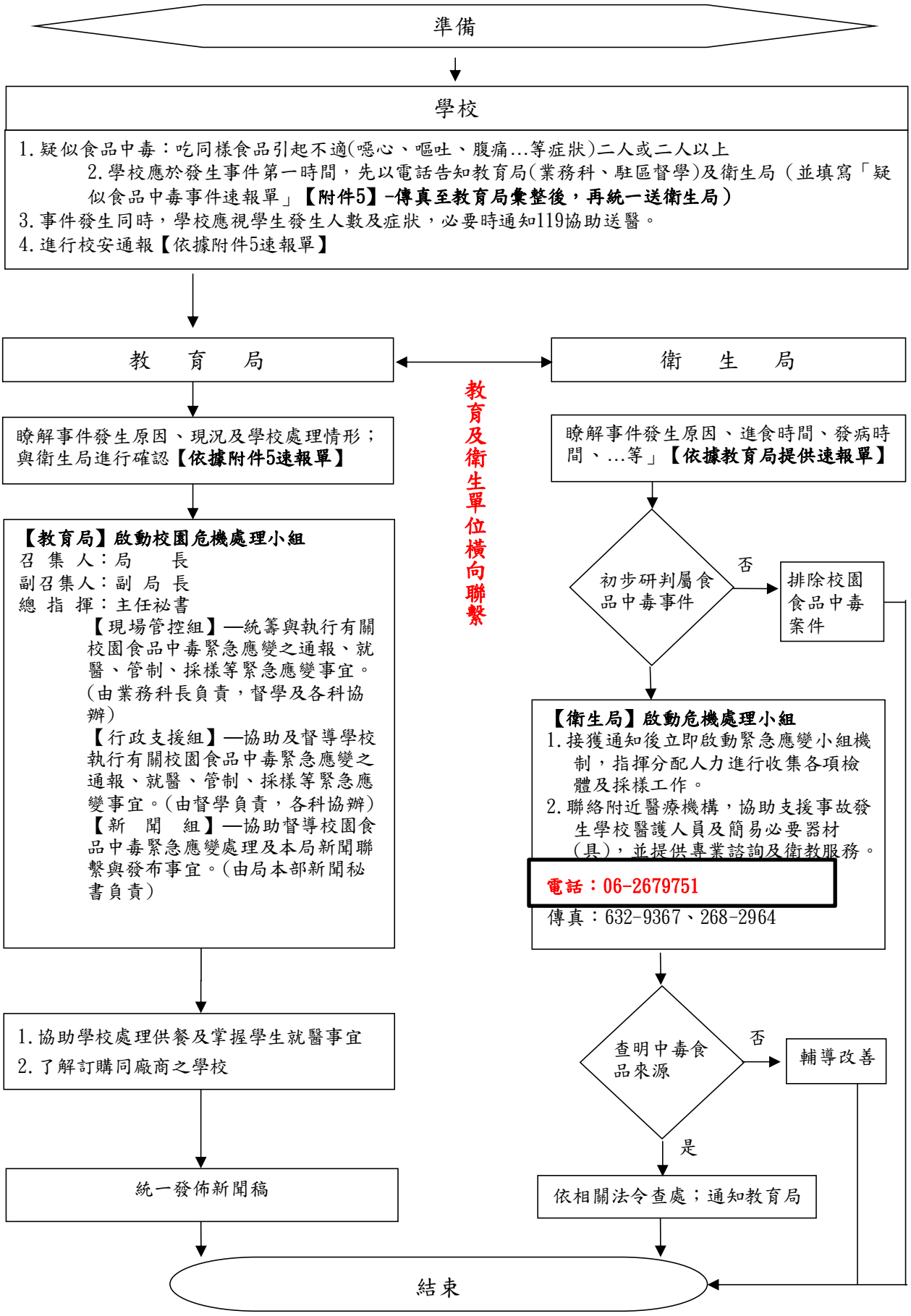
附件 2-1

臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件應變處理流程表(學校端)



附件 2-2

臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件應變處理流程表(教育局端)



附件 3

臺南市〈機關全銜〉發生疑似校園食品中毒事件班級通報單

級任教師填寫														
座號	姓名	出現病況勾選及簡述												家長聯絡電話
		嘔心	嘔吐	上腹痛	下腹痛	腹瀉	發燒	喉嚨痛	過敏反應	神經症狀	休克	頭痛	頭暈	其它註明	

班級：　年　班　；　班級學生總人數(　　)人　；　疑似食品中毒人數(　　)人；身體狀況良好人數(　　)人

級任教師：　　聯絡電話：　　手機：

處理流程說明：

1. 級任教師發現學生疑似食品中毒，若情況危急需行急救時，則先行急救，並交待無中毒學生立即口頭通報：校護、鄰近班級老師、主任、等尋求支援協助。
2. 級任教師亦發生疑似食品中毒無法處理事件時，亦請交待無中毒學生立即依前項處理尋求支援協助。
3. 若需送醫但無需進行急救情況時，級任老師應立即清查班上中毒情形，填妥本通單，送交學校健康中心（醫護組）。
4. 本通報單處理流程：級任導師填單→醫護組登錄送醫情況→（影印二份）一份交隨車照護人員、一份交行政組→行政組彙整掌握最新狀況。

備註：健康狀況良好學生，統一留校觀察二小時後，通知家長帶回，並提醒注意其身體狀況，必要時務必送醫檢查。

參考資料來源：中華民國學校護理人員協進會實務手冊

附件 4

臺南市〈機關全銜〉發生疑似校園食品中毒事件後送就醫紀錄表

號次	學生姓名	就讀班級	送醫/帶回	車輛	護送人員	送醫時間	隨車人員回報	
			醫院名稱_____ □自行就醫 □返家〔未就醫〕	□ 119 □學校派送 □家屬車輛	姓名 電話		時間：_____ 地點：_____ 情況 □急診觀察 □住院 □危急 □返家休養	
			醫院名稱_____ □自行就醫 □返家〔未就醫〕	□ 119 □學校派送 □家屬車輛	姓名 電話		時間：_____ 地點：_____ 情況 □急診觀察 □住院 □危急 □返家休養	
			醫院名稱_____ □自行就醫 □返家〔未就醫〕	□ 119 □學校派送 □家屬車輛	姓名 電話		時間：_____ 地點：_____ 情況 □急診觀察 □住院 □危急 □返家休養	
			醫院名稱_____ □自行就醫 □返家〔未就醫〕	□ 119 □學校派送 □家屬車輛	姓名 電話		時間：_____ 地點：_____ 情況 □急診觀察 □住院 □危急 □返家休養	
			醫院名稱_____ □自行就醫 □返家〔未就醫〕	□ 119 □學校派送 □家屬車輛	姓名 電話		時間：_____ 地點：_____ 情況 □急診觀察 □住院 □危急 □返家休養	

備註：學校支援組應每小時通報學校緊急應變中心一次（或交由現場指揮官），至所有就醫學生出院為止，俾便掌握就醫學生情況。

通報日期、時間：　　年　　月　　日　　時　　分　　填表人：　　聯絡電話：

參考資料來源：中華民國學校護理人員協進會實務手冊

附件 5

臺南市高級中等以下學校發生疑似食品中毒事件速報單

學校名稱	臺南市＿＿＿區＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 學校
通報日期時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分
連絡資料	聯絡電話（二線以上）：＿＿＿＿＿＿、＿＿＿＿＿＿ 傳真電話：＿＿＿＿＿＿＿＿ 聯絡人：＿＿＿＿＿＿職稱：＿＿＿＿＿＿手機：＿＿＿＿＿＿
進食時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分
發病時間	＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日＿＿＿時＿＿＿分至＿＿＿時＿＿＿分
基本概況	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 就醫地點：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
供餐方式	□自辦廚房　□受＿＿＿＿＿＿（學校）供應 □委外供應　□其他＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
當日午餐菜單及供應商資料	主食：＿＿＿＿＿＿副食：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 湯：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿其他(含水果)：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 當日食材供應商：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
主要症狀	□噁心　□嘔吐　□上腹痛　□下腹痛□腹瀉 □發燒　□喉嚨痛□過敏反應（□臉部潮紅□發癢□發疹等） □ 神經症狀（□視覺障礙□麻痺□暈眩等） □其他（請說明：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿）
其他	因應替代措施：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿
聯絡單位	**教育局學輔校安科：**電話：635-6638、299-1111#8729(轉轄區營養師) 傳真：635-0758、298-2610；學輔科專線：295-9023 **衛生局食品藥物管理科：** **電話：06-2679751** 傳真：632-9367、268-2964

單位主管：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿(核章)

備註：1. 發生疑似校園食品中毒事件時，請於 30 分鐘內填報此速報單並完成傳真。

2. 請於傳真本紀錄前，先以電話進行聯絡。

附件 6

臺南市＜機關全銜＞學校發生疑似食品中毒學生名冊(參考範例)

臺南市政府衛生局疑似食物中毒(腹瀉群聚)事件通報名冊

		食中PMDS匯入資料											症狀調查+人體採檢+懷疑食物									
編號	班級	姓名(必填)	性別	年齡	生日(yyyy/MM/dd)	攝食日期(必填)(yyyy/MM/dd)	攝食時間(必填)(HHMM)如:1800	發病日期(必填)(yyyy/MM/dd)	發病時間(必填)(HHMM)如:1800	就醫日期(yyyy/MM/dd)	就醫時間(HHMM)如:1800	就醫診所	發燒(℃)	噁心	嘔吐(次數)	腹痛	水樣腹瀉(次數)	糞便含血	噴嚏、咳嗽或流鼻水	其他症狀	採檢	有無懷疑食物
1	3年1班	王小明	男	30	1987/8/7	2018/1/31	1800	2018/1/31	1900	2018/1/31	2000	ooo醫院	38		3次		3次		V	出疹	V	豬肉有酸味
2	3年1班	王小美	女	28	1990/1/29	2018/1/31	1500	2018/1/31	1600	2018/1/31	2000	ooo醫院			2次		4次					

1. 本表件請自行至本(教育)局/學輔校安科/專題網站/學校發生疑似食品中毒事件應變應變流程

2. 參考資料來源：臺南市政府衛生局

附件 7

臺南市政府教育局處理學校發生疑似食品中毒事件應變小組

責任分工表

一、召集人及副召集人：

綜理及督導校園食品中毒緊急應變各項事宜。

二、現場管控組：

(一)由業務科(學輔校安科)負責，督學及各科協辦。

(二)執掌：

1. 統籌與執行有關校園食品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。

三、新聞組：

(一)由局本部新聞秘書負責。

(二)執掌：

1. 協助督導校園食品中毒緊急應變處理。
2. 本局新聞聯繫與發布事宜。

四、行政支援組：

(一)由督學負責，各科協辦。

(二)執掌：

1. 協助及督導學校執行有關校園食品中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。
2. 負責學校校園安全通報追踪及協助緊急應變事宜。
3. 督導學校食品中毒通報作業。
4. 督導學校後續上課、請假及學生關懷事宜。
5. 督導學校改善情形。

臺南市政府教育局處理學校發生疑似食品中毒事件應變小組

職　稱	姓 名	職　　掌	電話
召 集 人 （局長）		綜理及督導校園食品中毒緊急應變各項事宜。	
副召集人 （副局長）		協助督導校園食品中毒緊急應變處理及本局對外發言事宜。	
總指揮 （主任祕書）		協助督導校園食品中毒緊急應變處理及本局對外發言事宜。	
現場管控組 組長 （業務科科長）		1、統籌與執行有關校園食品中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。 2、負責學校校園安全通報追踪及協助緊急應變事宜	
現場管控組 組　員 （業務科）		協助組長執行有關校園食品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）		協助組長執行有關校園食品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）		協助組長執行有關校園食品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）		協助組長執行有關校園食品中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。	
新聞組 （新聞秘書）		協助校園食品中毒緊急應變處理新聞聯繫與發布事宜。	
行政支援組 （督學）		1、協助及督導學校執行有關校園食品中毒緊急應變之通報、就醫、管制、採樣等緊急應變事宜。 2、督導所屬轄區學校食品中毒通報作業。	

◎教育局通報專線：

學輔校安科：

一股(永華)：295-9023　　傳真 298-2610

二股(民治)：635-6638 或 635-6683　　傳真 635-0758

局長室：295-5390　　傳真 295-5392

◎教育局校安中心通報：

學輔校安科聯絡人：承辦人(網路電話 99513)

＊ ＊如任何專業上的疑問，可撥打本市衛生局諮詢專線 06-2604140

102.10 版

第拾參篇 撥售學校用餐食米作業要點

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
中華民國 101 年 3 月 9 日農糧字第 1011095120 號令修正
中華民國 104 年 11 月 3 日農糧字第 1041097275A 號令修正
中華民國 105 年 11 月 25 日農糧字第 105107180A 號令修正
中華民國 106 年 07 月 19 日農糧字第 1061096869A 號令修正
中華民國 107 年 06 月 25 日農糧字第 1071096844A 號令修正
中華民國 108 年 12 月 12 日農糧字第 1081097215A 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，並配合教育部發展及改進學校用餐政策，以優惠價格撥售學校用餐食米，特訂定本要點。

二、學校用餐食米撥售對象以下列臺灣地區辦理學校用餐之學校及與學校簽訂「學校外訂盒(桶)餐採購契約」之團膳廠商(以下簡稱團膳廠商)為限：

（一）公私立幼兒園。

（二）公私立國中、國小學校。

（三）公私立高中、高職學校。

三、學校用餐食米以當年期稉米供應，其期別、品質規格、包裝及交貨方式規定如下：

（一）期別：每年三月一日至八月三十一日止撥售前一年第二期米或第一期米。每年九月一日至翌年二月底止撥售當年第一期米或前一年第二期米。

（二）品質規格：

1.白米應符合國家標準（CNS）白米二等標準，碾白米率百分之八十五。

2.糙米應符合國家標準（CNS）糙米二等標準。

（三）包裝：每包淨重三十公斤或五十公斤，尾數不足整包者，以本會農糧署（以下簡稱農糧署）當地分署（以下簡稱分署）同意之數量撥售。

（四）交貨方式：提領食米，所需運輸費用由學校或團膳廠商自行負擔。

四、撥售價格配合學校學制，由農糧署於每年六月二十日前，依臺灣地區前一年（指前一年六月至當年五月）市場稉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）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）後加計加工調選費、損耗成本及調撥運費計算。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。

五、學校用餐食米撥售數量之計算，按每人每餐之消費量，乘以用餐人數及每月實際以農糧署供應粳米烹煮米食之日數計算(扣除當月或前月麵食、其他米食等非使用依本要點申購公糧日數)，其每人每餐之消費量規定如下：

（一）幼兒園幼童午餐及晚餐：糙米、白米合計最高六十公克。

（二）國小學生午餐及晚餐：糙米、白米合計最高八十公克。

（三）國中、高中、高職學生午餐及晚餐：糙米、白米合計最高一百公克。

（四）幼兒園、國小、國中、高中、高職學生早餐：糙米、白米合計最高六十公克。

（五）學校教職員工比照國中學生食米最高撥售量規定辦理。

（六）班級數十二班以下之國小、國中、高中、高職(以下簡稱小型學校)、體育學校或體育班、離島、偏遠地區及山地鄉學生，每人每餐糙米、白米消費量得按前列各款所定數量增加二十公克。

(七)有特殊情況者，得經分署認定酌加數量。

六、學校自設廚房採公辦公營(含私校自辦自營)、公辦民營(含私校自辦委外經營)或向中央廚房、團膳採購，本自由市場原則，選擇申購學校用餐食米者，應由學校或團膳廠商辦理申購。

學校及團膳廠商應計算前次申購之剩餘數量，在撥售數量限額內，際使用需求量申購，於繳付價款後提領食米。

七、第一次申購學校用餐食米之學校(不含團膳採購學校)，應以公函檢具下列文件向分署提出，並副知其教育主管機關：

（一）辦理學校用餐概況表（附件一），其內容應包括學校供餐型態及參加用餐之人數等資料。

（二）學校用餐食米買賣契約書，範本由農糧署另行訂定。

學校用餐概況表之供餐型態如有異動，學校應主動函報分署。

八、學校每學年應辦理下列事項：

（一）學校應於開學二週內，於農糧署「公糧儲撥管理整合系統」(以下簡稱網路系統)登錄辦理申購食米人員及用餐人數資料。

（二）登錄之用餐數量或人員有異動者，學校應於網路系統更新資料。

九、申購期間及次數規定如下：

（一）學校及團膳廠商申購期間自每月二十日起至次月五日止，經分署同意者得延長至十日止。

（二）網路申購以每月一次為限，逾期不再受理。

（三）離島、偏遠地區、山地鄉或小型學校得兩個月合併一次申購。

（四）有特殊原因者，得經分署同意，彈性調整申購次數或期間。

十、學校或團膳廠商於申購前，如有用米需求，得由申購單位(繳付食米價款之學校或團膳廠商)提供借據向分署預借食米；分署得以經檢驗合格之公糧先行供應，預借數量以申購當月十日份之食米用量為限。

離島地區學校得由地方政府以公函向分署預借食米，預借數量以兩個月之食米用量為限。

十一、學校申購食米，應於網路系統填列當月申購資料及列印申購書(附件二)，採中央廚房辦理者，主辦學校應同時於網路填報食米用量登記表（附件三)。

十二、團膳廠商每學年度首次申購食米時，應以函文檢具學校用餐食米買賣契約書(範本由農糧署另行訂定，得與學校共用契約書範本)、團膳廠商與團膳學校契約書(學校外訂盒(桶)餐採購契約)影本、印鑑表(附件四)等文件，及不低於第一個月申購數量以白米計價二倍之保證金，向當地分署提出申請並副知團膳採購學校，如嗣後申購數量與剩餘數量總和高於保證金數量，應補足保證金差額。

團膳廠商每次申購時，應將下列文件上傳網路系統，並將前一次申購各學校食米實際使用情形輸入系統，由當地分署計算當月食米需求量：

(一)學校用餐食米需求明細表(附件五)。

(二)前一次報送教育主管機關之餐盒月報表或收據影本(註明使用公糧、非使用公糧餐數)或其他經學校認可之核銷憑證及各學校別供膳菜單(米飯使用有機米、履歷米、五穀米或其他種類米者應註明)。

十三、學校及團膳廠商於當月食米需求量經分署同意後，七個工作日內自行至網路系統列印學校午餐食米申購書（附件六)，並繳付食米價款。

十四、食米價款及保證金以申購學校或團膳廠商所簽發之保付支票或銀行即期保付支票、銀行本票、匯票、金融機構轉帳、匯款或其他經農

糧署同意之方式繳納。衍生之相關手續費用，由申購學校或團膳廠商自行負擔。

十五、分署就申購單位申購數量、價款等審核無誤並收取價款後，應即發給「糧食出倉單」，由申購學校或團膳廠商依系統通知於每月十九日前自行列印「糧食出倉單」（第五聯）及糧食銷售收據（第六聯），並持「糧食出倉單」前往供貨之公糧業者倉庫提米，逾期應填具申請書(格式如附件七)申請補發。以書面申購食米者，其糧食銷售收據由分署發給。

為確保食米品質，申購學校得申請分批提貨，分署得按批次分別發給「糧食出倉單」或於網路系統設定提貨次數，俾利分批提貨。

十六、學校或團膳廠商除特殊情形經分署同意者外，應於發給「糧食出倉單」之日起十五日內全部提清食米，逾期未領或未提清者，其品質及損耗自行負責。倘逾期未提領食米數量達該校次月用餐數量者，分署得不核准其次月之申購資格。

學校或團膳廠商持「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編號、騎縫章後，將檢驗合格之食米交予申購單位提領。

十七、學校或團膳廠商提領食米時，如對品質、重量有疑義，應於提領後七日內通知撥糧分署，逾期不予受理。撥糧分署應於接獲學校或團膳廠商通知後二日內派員會同處理。經複驗確認該批食米不合格者，學校或團膳廠商得予退回，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。

食米提領超過七日，不得以長蟲或其他歸責於保管因素造成之品質劣變要求退換貨。

十八、學校或團膳廠商所提領食米應存放於簽約登記地址之校內或廠區內固定之適當場所，並指定人員負責管理，且應每日將食米使用情形登錄於學校食米用量登記表(附件三、附件八)，自主管理。

分署得會同有關單位或自行訪問瞭解學校及團膳廠商食米之使用及儲存管理情形，學校及團膳廠商應留存相關文件紀錄至少一年，以供查核，且不得規避、妨礙或拒絕查核。

對於團膳廠商食米之儲放及使用情形，分署得會同教育主管機關、學校等有關單位或自行辦理不定時查核，並填報查核紀錄表(附件九)；如白(糙)米飯有混合進口米烹煮疑義，得取樣米飯送檢驗單位作米種 DNA 鑑定。

十九、學校申購食米，應全部供作校內用餐之用，不得變更供應對象或轉

售。如學年末或學期末尚有剩餘食米，得以傳真或其他書面方式經報請分署同意，贈予清寒學生或救濟單位食用。

團膳廠商於契約終止或學年結束無承攬團膳之事實，除經分署同意延長結算期限者外，應於一個月內，按供應學校別，檢附每月向學校核銷請款之收據影本(註明使用公糧、非使用公糧餐數)與每月供膳菜單，向分署申請退還保證金。若有剩餘食米，應依結算最後月份之二倍申購價格，以補繳或以保證金扣繳該數量之優惠價差方式購回，經分署確認且無違反規定情事，即予無息發還。

分署結算保證金，發現團膳廠商有異常或違約疑慮時，得函送收據等資料，請團膳學校核對，並副知教育主管機關協助。

團膳廠商確定繼續承攬下一學年度團膳業務者，得函請分署同意遞延後免退還保證金，若有不足部分應予補足。

二十、團膳廠商得委託專業煮飯公司代工烹煮學校用餐食米，當地分署、團膳廠商及專業煮飯公司每學年應簽訂三方契約，契約範本由農糧署另行訂定。

資料來源：行政院農業委員會農糧署農糧法規

更新日期：2019/12/12

附件一

直轄市　　鄉市

＿＿＿＿＿＿　＿＿＿＿＿　＿＿＿＿＿＿＿＿學校辦理學校用餐概況表

縣(市)　　鎮區

民國　　年　　月　　日

一、學校供餐型態（請勾選）							
□設有廚房自辦（公辦公營）(含私校自辦自營) □提供廚房及設備委託民間業者辦理（公辦民營）(含私校自辦委外經營) □接受他校委託辦理（中央廚房） □委託他校辦理，受委託學校：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ □外訂餐盒或團膳方式（團膳） □其他方式，請說明：							
二、參加用餐人數							
午餐用餐人數					早餐用餐人數	晚餐用餐人數	合計用餐總人數
國小以下幼童	國小	國中(含)以上	教職員工	小計			

附件二

直轄市　　鄉市

＿＿＿＿　＿＿＿　＿＿＿＿＿＿學校＿＿月份食米申購書

縣(市)　　鎮區

申購學校代碼：＿＿＿＿＿＿＿＿　申購日期：＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日

<table>
<tr><td colspan="8">本月供應用餐日數：　　日</td></tr>
<tr><td>學生人數</td><td></td><td>教職員工數</td><td></td><td>幼兒園人數</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">原報人數</td><td colspan="2"></td><td>現有人數</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="6">得申購數量明細</td><td rowspan="4">午餐</td><td>幼兒園</td><td colspan="3">0.06*　日*　人=　公斤</td><td rowspan="6">得申購數量合計　公斤</td></tr>
<tr><td>國小</td><td colspan="3">0.08(0.10)*　日*　人=　公斤</td></tr>
<tr><td>國中、高中、高職</td><td colspan="3">0.10(0.12)*　日*　人=　公斤</td></tr>
<tr><td>教職員工</td><td colspan="3">0.10(0.12)*　日*　人=　公斤</td></tr>
<tr><td colspan="2">早餐</td><td colspan="3">0.06*　日*　人=　公斤</td></tr>
<tr><td colspan="2">晚餐</td><td colspan="3">0.10(0.12)*　日*　人=　公斤</td></tr>
<tr><td rowspan="2">前月結餘數量（單位：公斤）</td><td>白米</td><td></td><td rowspan="2">合計</td><td colspan="4" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>糙米</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">本月申購數量（單位：公斤）</td><td>白米</td><td></td><td rowspan="2">合計</td><td colspan="4" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>糙米</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">本批應繳價款（單位：元）</td><td>白米單價</td><td></td><td>金額</td><td></td><td rowspan="2">合計</td><td colspan="2" rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>糙米單價</td><td></td><td>金額</td><td></td></tr>
<tr><td>主辦人簽章</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">校長簽章</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="8">備註：繳款金額四捨五入，以元為單位。</td></tr>
</table>

附件三(白米，糙米分張填寫)

_____學校____年____月食米用量登記表

前月O(白/糙)米結存量_____公斤,尚未進貨量_____公斤，

本月O米申購量_____公斤。

日期	進貨量（公斤）	O米用量		O米結存量（公斤）	填表人	備註
		供應學生人數	O米用量（公斤）			
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					本月尚未進貨數量_____公斤。 填表人：_____	
28						
29						
30						
31						
合計						

註：中央廚房學校填寫本表應包括委辦學校食米提領及使用部分。

附件四

＿＿＿＿＿＿＿＿廠商申購學校用餐食米印鑑表

	負責人印章	公司圖章
印 鑑		

附件五(白米，糙米分張填寫)

學校用餐食米需求明細表(團膳廠商直接申購)

_____縣(市)　　民國_____年_____月份

<table>
<tr><td colspan="6">本月供應餐數：　　人份</td></tr>
<tr><td rowspan="3">得申請食米數量上限明細</td><td>幼兒園或早餐</td><td colspan="4">0.06*　(如小計 A)　(供應米飯餐數)=　　公斤</td></tr>
<tr><td>國小</td><td colspan="4">0.08*　(如小計 B)　(供應米飯餐數)=　　公斤</td></tr>
<tr><td>國中高中高職教職員</td><td colspan="4">0.10*　(如小計 C)　(供應米飯餐數)=　　公斤</td></tr>
<tr><td>本月預估數量合計</td><td colspan="2"></td><td>上月結存</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>本月實際申購數量</td><td colspan="5">萬　　千　　百　　十　　公斤</td></tr>
<tr><td colspan="6">本月供膳學校食米分配數量</td></tr>
<tr><td>學校名稱</td><td>本月食米預估用餐數(人份)</td><td>學校名稱</td><td>本月食米預估用餐數(人份)</td><td>學校名稱</td><td>本月食米預估用餐數(人份)</td></tr>
<tr><td>(範例)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>臺灣*學校附設幼兒園</td><td>*00</td><td>臺灣*學校小學部</td><td></td><td>臺灣*學校國中部</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>臺灣*學校高中部</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>(範例)小計 A</td><td></td><td>(範例)小計 B</td><td></td><td>(範例)小計 C</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="6">備註：倘同一學校有不同消費量規定類別，請分列填寫</td></tr>
<tr><td rowspan="4">團膳廠商圖章</td><td colspan="2" rowspan="4"></td><td colspan="3">單位主管簽章</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">主辦人簽章</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>

備註：請勿填寫不實資料，或提供不實收據、憑證。

附件六(白米，糙米分張填寫)

_____廠商　　年　　月申購學校用餐食米申購書

申購日期 ： _____

學校名稱	本月分配食米數量(公斤)
數量合計	

本月申購數量	千	百	十	公斤
本批應繳價款	單價		金額	

負責人印章	公司圖章

備註:
一、所蓋印章須與原印鑑表相符．
二、繳款金額四捨五入，以元為單位．
三、所提領食米應存放固定之適當場所，指定人員負責管理。
四、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，如違反上述規定經查獲者，除依契約核處申購資格外，並繳交懲罰性違約金及沒收全數保證金。

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○米供應

附件七

「糧食出倉單」補發申請書

本校(廠商)向貴單位購買　　年　　月份學校用餐食米，因超過糧食出倉單列印時間，敬請惠予補發。

此致

行政院農業委員會　區分署　　辦事處

申購學校(團膳廠商)代碼：_____

申購學校(團膳廠商)名稱：_____

申請人(午餐秘書/承辦人)：_____（簽名/蓋章）

附件八(白米，糙米分張填寫)

食米用量登記表(團膳廠商直接申購)

年　月＿＿＿＿＿＿廠商使用農糧署學校用餐食米用量登記表

上月O米結存量(含尚未進貨量)＿＿＿＿＿公斤，本月O米申購量＿＿＿＿＿＿公斤

日期	進貨量（公斤）	O米用量(公斤)		O米結存量（公斤）	填表人	備註
		供應學校米餐份數	白米用量			
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						*月底O米結存量下請加註尚未提領(進貨)數量*
29						
30						
31						

上列記載內容與收據均相符。廠商蓋章：

附件九

團膳廠商優惠食米使用情形
查核紀錄表(團膳廠商直接申購)

查核日期：　　年　　月　　日

查核地點：＿＿＿縣＿＿＿＿＿＿公司

1.＿＿＿月份使用農糧署供應學校用餐食米之學校

國、高中＿＿＿＿所、國小＿＿＿＿所、幼兒園＿＿＿＿所；

共＿＿＿＿＿所。

食米申購量：＿＿＿＿＿＿＿＿公斤。

2.食米是否存放固定適當之場所：□是□否。若否，

原因：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿。

3.是否有足夠空間存放每月申購之優惠食米：□是□否；

若否，每月需分幾次提領＿＿＿＿。

4.現場是否存放非公糧米：□是□否(請檢視包袋樣式)；

是否疑似混合非公糧米烹煮白飯：□是□有疑義□否

(若是或有疑義請帶回樣品)

5.是否每日詳實記錄食米之使用及結存數量：□是□否。若否，

原因：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿。

供膳廠商簽章：＿＿＿＿＿　區分署查核人員簽章：＿＿＿＿＿＿

「學校午餐食米申購系統」

一、學校午餐食米網購系統網址：

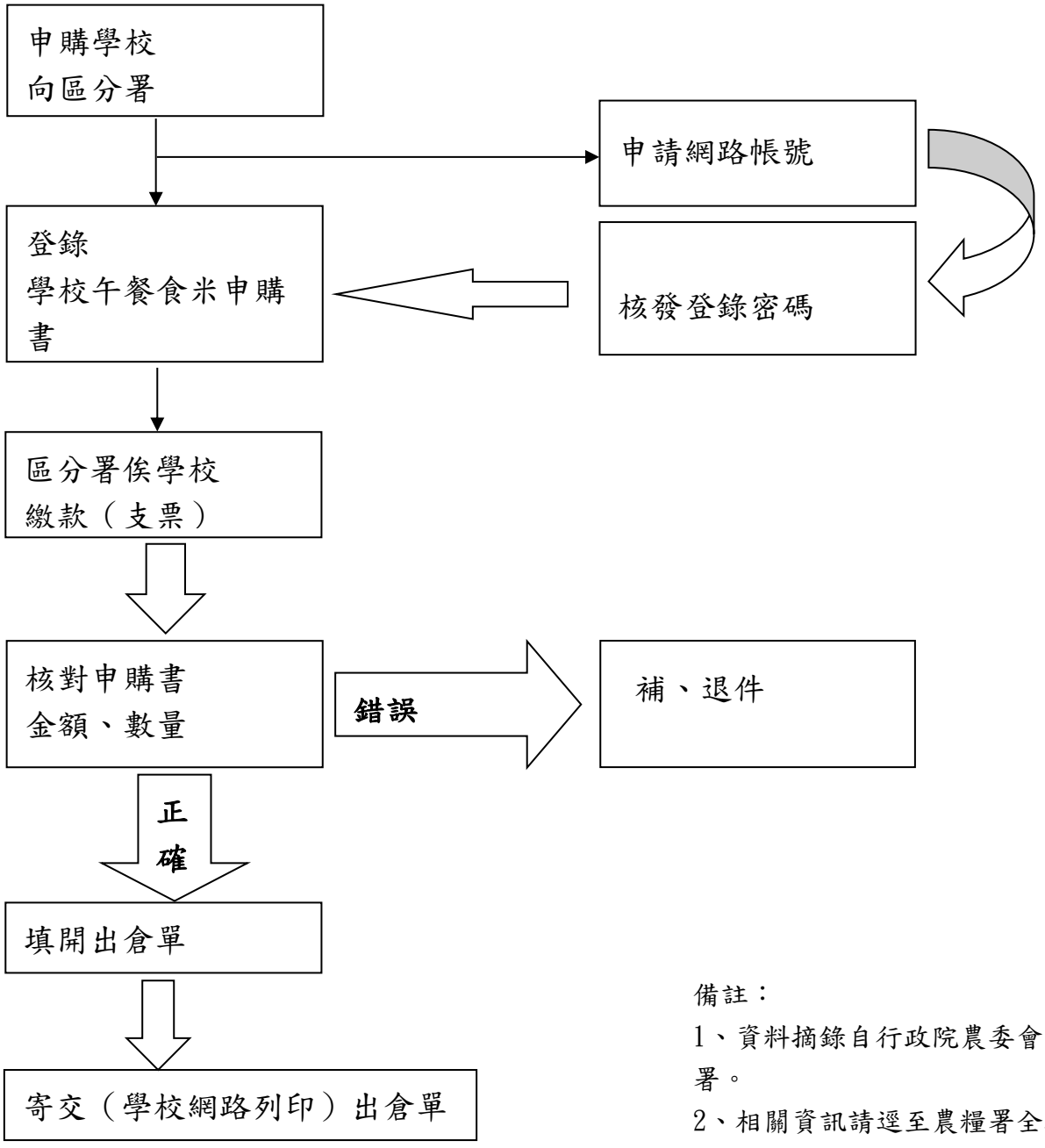
http://rice2.afa.gov.tw/Login.aspx

或直接進入農糧署南區分署網站 https://srb.afa.gov.tw/服務園地/學校午餐食米申購

申請期限：每月 20 日起至次月 5 日截止，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、學校用餐食米（網路）申購作業流程圖及應注意事項：



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

第拾肆篇 臺南市政府教育局所屬各級學校以前年度午餐結餘款使用規範

108 年 7 月 3 日南市教安(二)第 1080690990 號函

一、臺南市政府教育局為使所屬各級學校年度留存午餐結餘款之運用有所規範，並將有限資源充分利用，促進各校積極開源節流及提升經費使用效益，特訂定本規範。

二、午餐費於當年度如有結餘應留存專戶(帳)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，均可轉入下年度繼續使用。

三、學校運用以前年度午餐結餘款(含外訂桶餐 0.5% 雜支項目等)，應依序優先編列處理之項目如下（內容詳如附表）：

（一）午餐加菜金(優先選用乳品及水果)。

（二）午餐廚房建築硬體等其他相關修繕。

（三）午餐設備修繕、保養及增購。

(四)午餐(餐具)清潔用具。

（五）其他辦理午餐相關業務。

四、午餐結餘款使用計畫及預算，得以學期（年）為單位，提學校午餐工作推行委員會或相當性質之組織審查同意後使用，並於學（期）結束後提工作報告及決算。

因緊急或臨時性事故，未立即使用將嚴重影響供餐者，其費用在新臺幣十萬元以下，可先簽請校長同意後動支，並於下次午餐工作推行委員會會議追認。

五、學校應於午餐廚房結束營運後三個月內將午餐專戶結餘款辦理結清，轉入學校代收代辦專戶並專帳管理，可支用項目請依本使用規範第三點所列項目依實際需求辦理採購。

結束營運廚房為中央廚房者，因供應他校所增加之午餐結餘款，應經午餐工作推行委員會或相當性質之組織審查同意後，依人數比例、班級數比例，或其他方式來分配經費。

六、學校午餐結餘款使用應接受本局督導。

違反使用規定之學校，經抽查或民眾檢舉查證屬實者，除需將所動支經費繳回外，另得視違規情節輕重，檢討相關責任。

附表：午餐結餘款可支用項目

項　目	內　　容
(一)午餐加菜金	食材、水果、乳品、豆漿。
(二)午餐廚房建築硬體等其他相關修繕	廚房屋頂防漏工程修繕、廚房天花板(磁磚)修補或油漆、廚房內排水溝或排水系統整治、廚房內水電或燈具維修檢測、門窗修繕等現存具安全疑慮之廚房建築設施。
(三)午餐設備修繕、保養及增購	湯菜瓢(夾子)、湯菜桶(箱)、班級配膳車、不銹鋼手推車、多層架、廚房蒸氣管線、迴轉鍋、爐灶、烤箱、炸鍋、蒸氣鍋爐、抽(通)風設備、煮飯鍋、廚房專用或食物留樣冰箱、學生共餐餐桌椅、午餐運送車保養(維修)、午餐專用電梯保養(維修)、廚房電力設施及維修。
(四)午餐(餐具)清潔用具	洗潔精、廚房專用掃(拖)把及清潔消耗品、廚工手部衛生清洗消耗品(如拭紙巾、洗手乳、肥皂等)、廚房專用垃圾桶(袋)。
(五)其他辦理午餐相關業務	庫房管理用整理箱及相關設備、辦理午餐招標所需文具、出差費、出席費用。

備註：上述未列之項目，且確實為全校性學校午餐用餐所需之必要性設備，可經午餐工作推行委員會或相當性質之組織審查同意後使用，必要時可函報本局同意後再動支。

參考表單、相關法規及網址

附錄 1

臺南市自辦午餐學校午餐標準作業流程

一、 每日食材驗收

(一)確實驗收食材，如有違約應依契約及政府採購法規定辦理(包括視情節違約記點、依所訂契約罰款或終止契約等)。

(二)每日填寫食材驗收單(附件 1)，並可由各校午餐委員會決議不定期視驗收情形填報驗收紀錄照片(附件 1-1)。

二、 作業前衛生管理

(一) 烹調前確認建築與設施、設備器具、從業人員、庫房等項目符合規定，並由學校每日填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件 2)。

(二) 廚工每日填寫作業人員自主衛生及健康管理表(附件 3)。

三、 午餐烹調

(一)烹調時請依照食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範等相關規定辦理，餐食起鍋前使用探針式(或筆型)溫度計確認中心溫度需達≧75℃持續 15 秒，始得起鍋供應，並每日確實記錄(附件 4)。

(二)檢體採樣：採樣檢體重量應以孩童一餐所攝食之分量為主，每樣飯菜湯均需有採樣留存，每樣重量應平均分配。採樣完成後，應立即將容器盒確實密封，並於密封的容器盒上標註採樣日。採樣完成後應立即將檢體盒置於攝氏七度以下之冷藏設備內並留存四十八小時。午餐留樣需置於冷藏設備之最上層，且不得與其它物品混合置放，避免遭受污染，並每日填寫學校午餐留樣紀錄表(附件 5)。

(三)食材盛裝至供餐餐桶後立即加蓋。

四、 餐食運送

(一)出餐時間建議於上午 11 時後開始作業，食物烹煮製備完成後應保溫於 60℃以上條件下或至學生食用時間不要超過 4 小時。

(二)餐點送達定點後應離牆離地 5cm 放置，並設有保溫、遮蓋等安全措施。

(三)運送餐食之餐車應每日保持清潔並定期清洗及消毒，餐車建議清潔步

驟：以清潔劑刷洗檯面污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，以刮刀刮乾水分，用 75%酒精或 200ppm 次氯酸鈉(漂白水)進行消毒。

五、 作業後衛生管理

(一)確實清洗午餐餐具並整理作業場所，並由學校填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件 2)。

(二)每週進行廚房容器清潔衛生檢查表(附件 7)，並確實紀錄。

六、 班級用餐

班級用餐應編組並指派專人配膳，每日由小組長針對「班級配膳檢核表」(附件 8)內容進行組員職責檢核，並於每月填寫完畢後簽名，再交由導師進行簽章確認後繳回。並由導師於教室內督導，學校行政(校長、主任、組長)不定期巡視各班用餐情形。

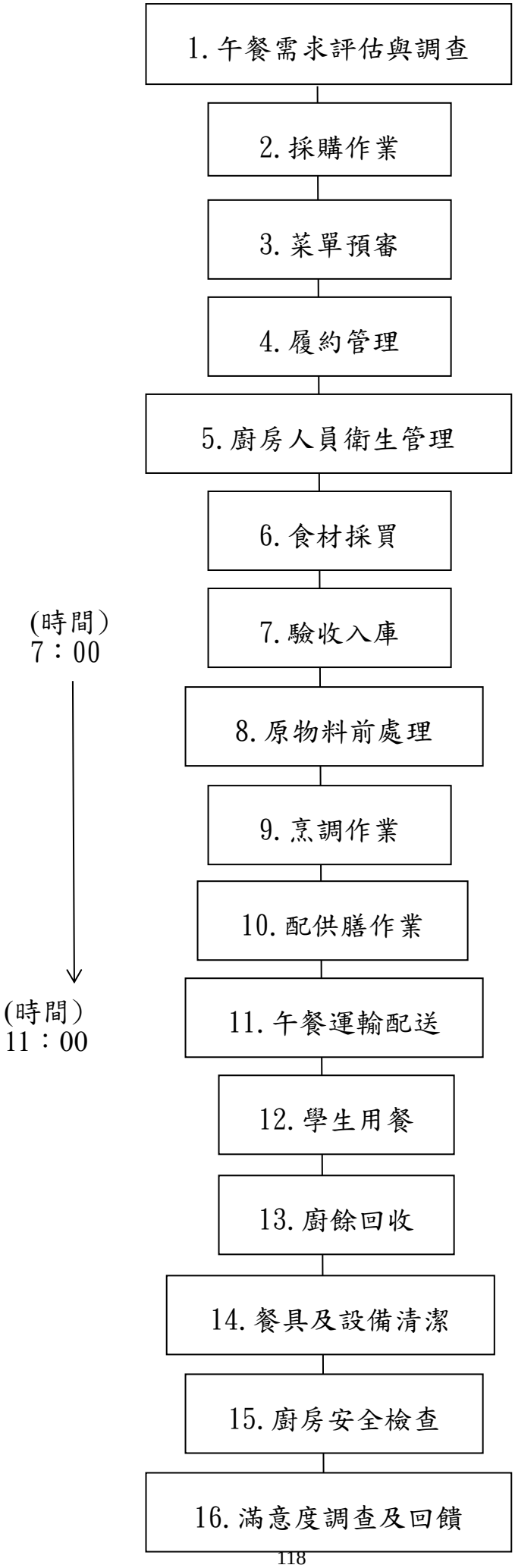
七、 其他

(一)午餐有異常情形發生時，填寫午餐異常處理情形單(附件 9)。

(二)倘發生疑似食品中毒，請依臺南市高級中等以下學校發生疑似校園食品中毒事件應變處理要點辦理。

(三)相關表單應確實填寫落實自主管控，並月彙報行政主管(主任及校長)審閱；行政主管每月應按表單實地抽查現場作業，確實督導。

自辦午餐學校午餐標準作業流程圖



臺南市中央廚房學校午餐標準作業流程

一、 每日食材驗收

(一)確實驗收食材，如有違約應依契約及政府採購法規定辦理(包括視情節違約記點、依所訂契約罰款或終止契約等)。

(二)每日填寫食材驗收單(附件 1)，並可由各校午餐委員會決議不定期視驗收情形填報驗收紀錄照片(附件 1-1)。

二、 作業前衛生管理

(一)烹調前確認建築與設施、設備器具、從業人員、庫房等項目符合規定，並由學校每日填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件 2)。

(二)廚工每日填寫作業人員自主衛生及健康管理表(附件 3)。

三、 午餐烹調

(一)烹調時請依照食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範等相關規定辦理，餐食起鍋前使用探針式(或筆型)溫度計確認中心溫度需達≧75℃持續 15 秒，始得起鍋供應，並每日確實記錄(附件 4)。

(二)檢體採樣：採樣檢體重量應以孩童一餐所攝食之分量為主，每樣飯菜湯均需有採樣留存，每樣重量應平均分配。採樣完成後，應立即將容器盒確實密封，並於密封的容器盒上標註採樣日。採樣完成後應立即將檢體盒置於攝氏七度以下之冷藏設備內並留存四十八小時。午餐留樣需置於冷藏設備之最上層，且不得與其它物品混合置放，避免遭受污染，並每日填寫學校午餐留樣紀錄表(附件 5)。

(三)食材盛裝至供餐餐桶後立即加蓋。

四、 餐食運送

(一)出餐時間建議於上午 11 時後開始作業（供應他校午餐者得彈性調整），食物烹煮製備完成後應保溫於 60℃以上條件下或至學生食用時間不要超過 4 小時。

(二)餐點送達定點後應離牆離地 5cm 放置，並設有保溫、遮蓋等安全措施。

(三)運輸車輛應每日保持清潔並定期清洗及消毒，車輛建議清潔步驟：以清潔劑刷洗內部地面、門板污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，以刮刀刮乾水分，用 75%酒精或 200ppm 次氯酸鈉(漂白水)進行消毒，車內四周應全面噴灑。

(四)中央廚房學校供應兩所以上學校，則須分別填寫出餐時間及到校時間。完成後請確實填寫「午餐運輸時間及車輛清潔紀錄表」(附件 6)。

五、 作業後衛生管理

(一)確實清洗午餐餐具並整理作業場所，並由學校填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件 2)。

(二)每週進行廚房容器清潔衛生檢查表(附件 7)，並確實紀錄。

六、 班級用餐

班級用餐應編組並指派專人配膳，每日由小組長針對「班級配膳檢核表」(附件 8)內容進行組員職責檢核，並於每月填寫完畢後簽名，再交由導師進行簽章確認後繳回。並由導師於教室內督導，學校行政(校長、主任、組長)不定期巡視各班用餐情形。

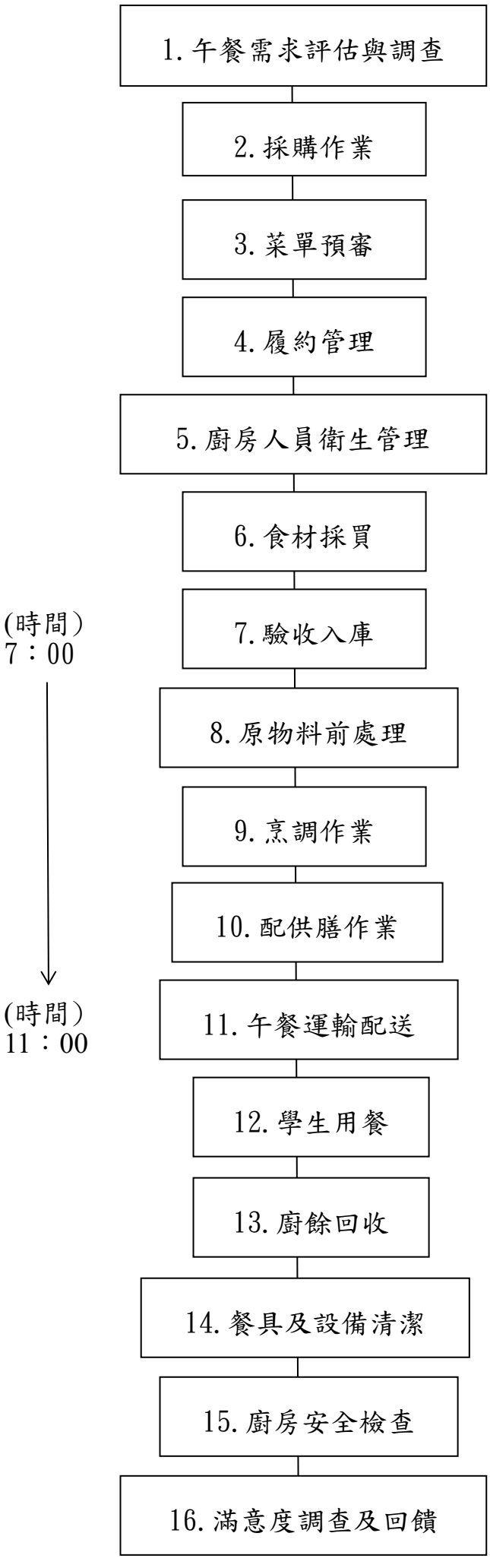
七、 其他

(一)午餐有異常情形發生時，填寫午餐異常處理情形單(附件 9)。

(二)倘發生疑似食品中毒，請依臺南市高級中等以下學校發生疑似校園食品中毒事件應變處理要點辦理。

(三)相關表單應確實填寫落實自主管控，並月彙報行政主管(主任及校長)審閱；行政主管每月應按表單實地抽查現場作業，確實督導。

中央廚房學校午餐標準作業流程圖



臺南市外訂盒餐(或桶餐)(含他校供應)學校午餐標準作業流程

一、 午餐運輸配送

(一)餐點建議於上午 11 時後送達學校，應保溫於 60℃以上條件下或至學生食用時間不要超過 4 小時。

(二)餐點送達定點後應離牆離地 5cm 放置，並設有保溫、遮蓋等安全措施。

(三)運輸車輛須為密閉式保溫車或維持適當溫度之密閉式車輛，確保清潔衛生安全無虞。運輸車輛應每日保持清潔並定期清洗及消毒，車輛建議清潔步驟：以清潔劑刷洗內部地面、門板污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，以刮刀刮乾水分，用 75%酒精或 200ppm 次氯酸鈉(漂白水)進行消毒，車內四周應全面噴灑。

(四)受供應學校由中央廚房或外訂盒(桶)餐供應，應記錄到校時間並確實填寫「午餐運輸時間及車輛清潔紀錄表」(附件 6 或 6-1)。

二、 午餐檢體採樣

採樣檢體重量應以孩童一餐所攝食之分量為主，每樣飯菜湯均需有採樣留存，每樣重量應平均分配。採樣完成後，應立即將容器盒確實密封，並於密封的容器盒上標註採樣日。採樣完成後應立即將檢體盒置於攝氏七度以下之冷藏設備內並留存四十八小時。午餐留樣需置於冷藏設備之最上層，且不得與其它物品混合置放，避免遭受污染，並每日填寫學校午餐留樣紀錄表(附件 5)。

三、 班級用餐

班級用餐應編組並指派專人配膳，每日由小組長針對「班級配膳檢核表」(附件 8)內容進行組員職責檢核，並於每月填寫完畢後簽名，再交由導師進行簽章確認後繳回。並由導師於教室內督導，學校行政(校長、主任、組長)不定期巡視各班用餐情形。

四、 其他

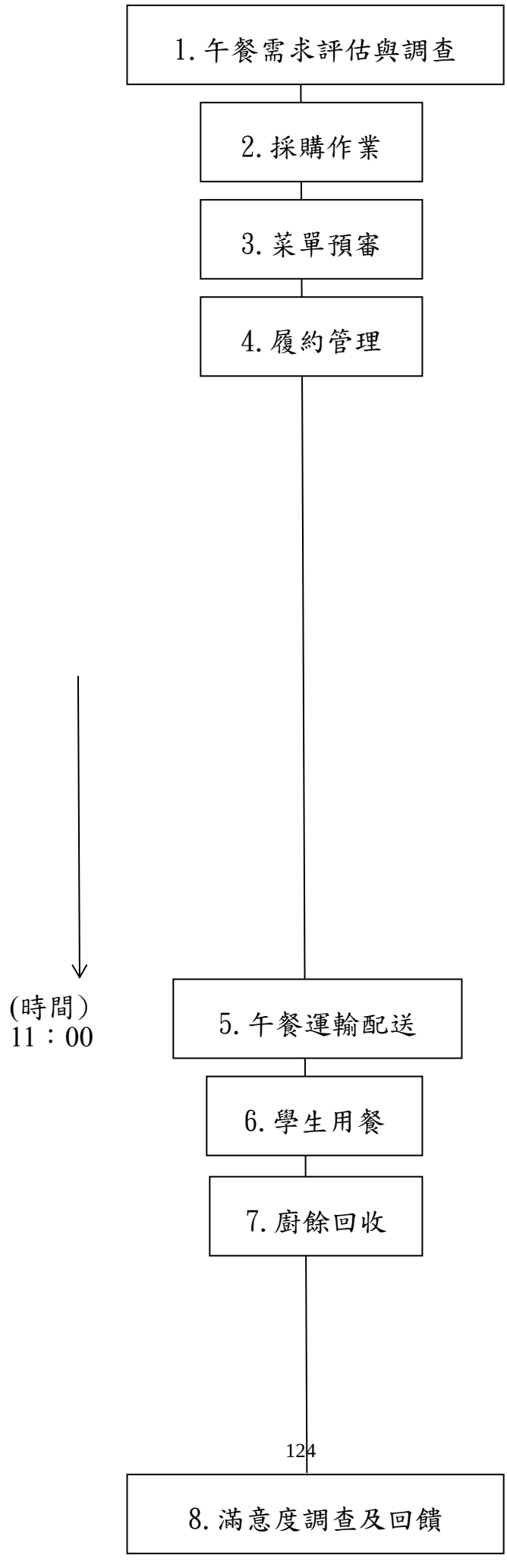
(一)午餐有異常情形發生時，填寫午餐異常處理情形單(附件 9)。

(二)倘發生疑似食品中毒，請依臺南市高級中等以下學校發生疑似校園食品

中毒事件應變處理要點辦理。

(三)相關表單應確實填寫落實自主管控，並月彙報行政主管(主任及校長)審閱；行政主管每月應按表單實地抽查現場作業，確實督導。

外訂盒餐(或桶餐)(含他校供應)學校午餐標準作業流程圖



（學校名稱）＿＿月份食安管理內控稽核表(自辦午餐學校)

是否確實填寫：是(v)；否(x)

階段	項目	日期																													負責執行者
		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	
驗收	食材驗收紀錄表(附件 1)																																
衛生	作業人員自主衛生及健康管理表(附件 2)																																
	學校午餐衛生自主管理檢查表(附件 3)																																
	廚房容器清潔衛生檢查表(附件 7)																																
製備	餐食烹調中心溫度紀錄表(附件 4)																																
	午餐留樣紀錄表(附件 5)																																
配膳	班級配膳檢核表(附件 8)																																
	學校午餐異常處理單(附件 9)																																

填表人(營養師)：　　午餐秘書：　　校長：

（學校名稱）___月份食安管理內控稽核表(中央廚房學校)

是否確實填寫：是(v)；否(x)

階段	項目	日期																														負責執行者
		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	
驗收	食材驗收紀錄表（附件 1）																																
衛生	作業人員自主衛生及健康管理表（附件 2）																																
	學校午餐衛生自主管理檢查表（附件 3）																																
	廚房容器清潔衛生檢查表(附件 7)																																
製備	餐食烹調中心溫度紀錄表(附件 4)																																
	午餐留樣紀錄表（附件 5）																																
運送	午餐運送時間及衛生紀錄表(附件 6)																																
配膳	班級配膳檢核表（附件 8）																																
	學校午餐異常處理單(附件 9)																																

填表人(營養師)：　　午餐秘書：　　校長：

（學校名稱）___月份食安管理內控稽核表外訂盒餐(或桶餐)(含他校供應)

是否確實填寫：是(v)；否(x)

階段	項目	日期																														負責執行者
		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	
運送	午餐運送時間及衛生紀錄表（附件 6 或 6-1）																																
留樣	午餐留樣紀錄表（附件 5）																																
配膳	班級配膳檢核表（附件 8）																																
	學校午餐異常處理單(附件 9)																																

填表人(營養師)：　　午餐秘書：　　校長：

附件 1

（學校名稱）午餐食材驗收紀錄表

108 年 12 月 16 日(合格打✓；不合格打 X)

供應商	品名	規格	訂購量	實收量	外觀及品質（包裝.標示完整）		異味		製造(保存)日期	冷凍或冷藏產品溫度	食材標章及編碼	備註(如異常狀況等)
					是	否	是	否				
○○廠商	肉包	1kg(袋)	5kg	5kg	✓			✓	1090228	-18℃	CAS123456	
											產銷履歷 10911111111 -22222	
											有機農產品 88888888	
											Q1234567890	

填表人：　　午餐秘書：　　校長：

備註：

1. 本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。
2. 依據 103 年 6 月 10 日公佈之「得免營養標示之包裝食品規定」之包裝食品包含，水、生鮮產品、茶葉、香辛料、滷包、鹽…等七類。
3. 供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填無。

質地如：飽滿度、彈性、緊密度、肥瘦肉比例、裹粉厚薄

附件 1-

（學校名稱）驗收記錄照片			
食材名稱			
日　期	年　月　日	廠商	
說　明			
(照片)		(照片)	

廠商簽名：

營養師：　　午餐秘書：　　校長：

附件 2

（學校名稱）學校午餐衛生自主管理檢查表

合格：∨　待改善：△　不合格：x

項目		日期					
		一	二	三	四	五	六
		12/16					
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.天花板清潔無長黴、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.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。						
	14.刀具砧板清洗後，應依生、熟食區隔放入刀具存放箱。						
	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，經洗手消毒後，進入作業區。						
	18.配膳人員戴手套及口罩。						
	19.作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。						
	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。						
檢查者		確認者					

資料來源：教育部

附件 3

（學校名稱）學校廚房作業人員自主衛生及健康管理表(參考格式)

日期：108 年 12 月 16 日(合格打✓；不合格打 X)

(頻率：每日)

項　　目		自主衛生管理				自主健康管理				本人簽名
編號及姓名		未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品	穿工作服、膠鞋、戴工作帽，經洗手消毒後，進入作業區	配膳人員戴手套及口罩	在作業區無吸菸、嚼檳榔、飲食等可能造成污染之行為	體溫	無發燒、感冒、出疹、手部受傷及嘔吐或腹瀉等情形發生	症狀說明	學校處置方式	
1	王○○	✓	✓	✓	✓	36.5	✓	腹瀉	全程戴口罩手套	
2	陳○○	✓	✓	✓	✓	36.1	X			
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

檢查者：　　確認者：

◎廚房工作人員應於每日作業前完成自主衛生及健康檢查，如遇有身體不適應避免接觸食品及器具。

附件 4

(學校名稱) 餐食烹調中心溫度記錄表(**參考格式**)

(頻率：每次)

日期	星期	菜名	中心溫度(℃)		合格		處理	操作人員
			測量時間	溫度(℃)	是	否	改善措施/覆檢結果	
108/12/16	(一)	三杯雞	09:30	80℃	v			陳○○

確認者：

◎使用探針式(或筆型)溫度計，以 75%酒精或熱開水消毒後，將溫度計的尖端刺入食物的中心點測量並記錄。

◎中心溫度需達≧75℃持續 15 秒，始得起鍋供應。

附件 5

（學校名稱）午餐留樣紀錄表(參考格式)

（頻率：每天）

日期	葷食				素食			
	取樣時間	取樣者	丟棄時間	處理者	取樣時間	取樣者	丟棄時間	處理者

確認者：

◎留樣步驟：1.留樣餐具放置獨立殺菌櫃，留樣時再取出於鍋邊進行留樣。

2.取樣完畢立刻加蓋。

3.置入冷藏冰箱。

◎檢體應個別留樣並標示日期，保存於 0-7℃，存放 48 小時。

◎檢體重量：個別取樣 200 公克以上。

附件 6

（學校名稱）午餐運輸時間及車輛清潔紀錄表(參考格式)（中央廚房學校及其受供應學校）

（頻率：每次）

檢核項目 / 日期	餐點運送								車輛清潔			
	送餐前(供應學校填寫)			到校後(受供應學校填寫)					送餐後			
	餐車清潔	出餐時間	執行者	保溫、遮蓋等衛生安全措施	餐點離牆離地放置	送達地點	到校時間	受供應學校確認者	清潔	消毒	時間	執行者
12/16	✓	10:30	李○○	✓	✓	★★國小	11:30	吳○○	✓	✓	14：30	李○○

◎執行內容記錄方式：執行請打「v」，未執行請打「X」

確認者：

◎運輸車輛運輸時間應儘量控制在 30 分鐘車程內。

◎若為中央廚房學校供應兩所以上學校，則須分別填寫出餐時間及到校時間。

◎若供餐學校發現運輸車輛未確實清潔，應立即向主責學校反應立即改善。

◎送餐後運輸車輛應以 75%酒精或 200ppm 次氯酸鈉(漂白水)消毒。

附件 6-1

(學校名稱) 午餐運輸時間及車輛清潔紀錄表(參考格式)(外訂盒餐(或桶餐)之受供應學校)

(頻率：每次)

檢核項目 / 日期	餐點運送						車輛清潔			
	到校後(受供應學校填寫)						送餐後			
	車輛內外保持清潔	保溫、遮蓋等衛生安全措施	餐點離牆離地並放置於陰涼處	送達地點	到校時間	受供應學校確認者	清潔	消毒	時間	執行者
12/16	✓	✓	✓	★★國小	11:30	吳○○	✓	✓	14：30	李○○

◎執行內容記錄方式：執行請打「v」，未執行請打「X」

確認者：

◎運輸車輛運輸時間應儘量控制在 30 分鐘車程內。

◎若供餐學校發現運輸車輛未確實清潔，應立即向廠商反應立即改善。

◎送餐後運輸車輛應以 75%酒精或 200ppm 次氯酸鈉(漂白水)消毒。

附件 7

(學校名稱) 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

容器具名稱	澱粉殘留	脂肪殘留	檢 查 人
確認者簽名			

營養師：　　午餐秘書：　　校長：

◎異常處理措施：

如有異常情形，則該批器具須重洗並再檢驗一次，如仍有異常，則與清洗人員研究清洗方法，或是更換清潔劑。另將異常處理填寫於工作日誌。

附件 8

(學校名稱) 學校午餐班級配膳檢核表(參考格式)

日期：＿＿＿年＿＿＿月　班級：＿＿＿年＿＿＿班

日期／檢核內容	打菜前(合格打✓)					打菜中(合格打✓)	用餐後(合格打✓)	備註
	有/無安排打菜小組		是否確實洗手	配膳檯及週圍環境是否清潔	取餐時再掀開蓋子	無開口說話	配膳檯面是否擦拭整理乾淨	
	(有)打菜人員配戴口罩	(無)生病者配戴口罩						
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								

◎麻煩各班導師叮嚀學生務必遵守檢核表列相關規定。

導師簽章：

◎每月填寫完後請繳回學校午餐部備查。

附件 9

(學校名稱) 學校午餐異常處理單

(頻率：異常事件發生時)　　班級：____年____班

（一）A、B 兩列由導師填寫

（二）請導師盡可能將異物連同食材以及本處理單於當天交回午餐中心

A.異常事件					
B.發生日期	____月____日 星期_____	時間	____時____分	導師 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：	

營養師：　　午餐秘書：　　校長：

附錄 2

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

臺南市　　國民　　學學校午餐工作日誌(參考範例)

<table>
<tr><td>日 期</td><td colspan="8">中 華 民 國　　年　　月　　日　　星期：　　天氣：</td></tr>
<tr><td rowspan="6">今日食譜</td><td colspan="2">主食</td><td colspan="5"></td><td colspan="2">供應人數</td></tr>
<tr><td rowspan="3">菜</td><td>1</td><td colspan="5"></td><td colspan="2" rowspan="5">學　生　　人
教職員　　人
工　友　　人
廚　工　　人
來　賓　　人
＿＿＿　人
合　計　　人</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">湯</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">水 果</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">其 他</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="12">監廚記事</td><td rowspan="10">驗收部分</td><td>項目
品名</td><td colspan="2">數 量</td><td colspan="2">新鮮度</td><td>廠商名稱</td><td colspan="2">備　　註</td></tr>
<tr><td></td><td>足</td><td>缺</td><td>是</td><td>否</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>豬肉</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>雞鴨</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>蔬菜</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>海鮮</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>冷調品</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>水果</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>乳品</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="8">廚房衛生：□清潔□骯髒□零亂</td></tr>
<tr><td colspan="8">供應時間：□準時□提早□延後</td></tr>
<tr><td colspan="8">輔導事項：</td></tr>
<tr><td>突發事件及處理</td><td colspan="8"></td></tr>
</table>

監廚：　　午餐執秘：　　主任：　　校長：

附錄 3

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。
嗅覺	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 或國產可溯源認證。 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. 有完整的內外包裝，無破損跡象。 2. 質地要硬，形態色澤正常，無冷凍不良情形。 3. 出廠 1 個月內。 4. 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。 5. 包冰 15%以下，以原廠冷凍狀態交貨。 6. 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.該項產品要有 CAS 或國產可溯源認證。 2.正常，表皮光滑。 3.色澤好有光澤。 4.肉質結實，具完整表皮。 5.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。 6.無挫傷、骨折、變色等情形。 7.大小規格是否符合。	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。 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。
嗅覺	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.該項產品要有 CAS 或國產可溯源認證。 2.潔淨不沾雞屎。 3.無破損，無裂痕。 4.表面正常粗糙不具光澤。	1.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

	5. 手搖無搖動聲。 6. 應沉於 6%食鹽溶液。	之者。 2. 污染嚴重。 3. 破損嚴重。 4. 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，不乾癟，	變色，變味，變黏或出水

	不變色，並剝成瓣。 4. 蒜仁即以上述蒜瓣絞碎，不可變色，變味或出水。 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。	
玉米，玉米塊 玉米粒， 毛豆仁 青豆仁	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。 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。 3. 玉米應顏色金黃有光澤，顆粒飽滿幼嫩，無蟲害、黴害。 4. 玉米塊由上述玉米切小段。 5. 玉米粒由上述玉米除去梗。 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。	
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	1. 飽滿輕盈有光澤，無折傷挫傷。 2. 金針菇，木耳除去根部。 3. 木耳依訂單處理成絲或塊。	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。

附錄 4

學校午餐供應概況資料表

學校代碼：＿＿＿＿＿＿＿＿　學校全銜：＿＿＿＿＿＿＿＿

學 年 度：＿＿＿＿＿＿＿＿　學期：□上學期　□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：＿＿＿＿＿＿＿＿

教職員數：＿＿＿＿＿＿＿＿

校長姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿　工友人數：＿＿＿＿＿＿＿＿

會計姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿　廚工人數：＿＿＿＿＿＿＿＿

學生總數：＿＿＿＿＿＿＿＿　每人每月午餐費：＿＿＿＿＿＿＿＿

長期缺席學生數：＿＿＿＿＿＿　創辦日期：　年　月　日

不參加學生人數：＿＿＿＿＿＿

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：　　（印）　　校　　長：　　（印）

本校電話號碼：　　本校住址：

本表於每年五月、十二月底填報，並留校備查。

附錄 5

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

附錄 6

109 年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(本表供參考，依當年度為主)

（自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫）

一、基本資料　　填表人及職稱：_____

（一）縣市別：_____；學校名稱：_____。

（二）受訪學校供餐方式：□ 公辦公營 □ 公辦民營。

（三）本校學生數：_____人(貧困學生數：_____人)；教師數：____人；職員數：____人；班級數：____班；

是否供應其他學校：□ 否 □ 是，其他校供餐人數:_____；供餐班級數：_____班（不含本校）。

（四）訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月

（五）教職員工收費情形：□ 全部人員都自費

□ 特定人員（如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等）全額免費或部分負擔

（經費來源：□ 地方政府 □ 學校午餐費 □ 其他：_____）。

（六）學校是否置營養師：□ 是，請說明其工作職責 ； □ 否。

（七）廚房從業人員：_____位，取得證照者：_____位。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

訪視項目	內容	學校自評 （依層面及需要簡要條列）	訪視委員意見 （依層面及需要簡要條列）
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會（或相當組織）組織架構及其功能?		

訪視項目	內容	學校自評 （依層面及需要簡要條列）	訪視委員意見 （依層面及需要簡要條列）
二、管理機制 ※	1. 廚房衛生安全管理機制為何？有無定期檢查機制？呈報流程如何？ 2. 廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？受益者是否為學生及校方人員？（公辦民營者填答，並填寫保單、號碼及有效日期） 3. 是否定期公布菜單？ 4. 是否有審核及決定菜單機制？ 5. 是否依規定進行校園食材登錄作業？抽查當月菜單其中 2 日之菜色是否與登錄資訊相符？ 6. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度（寫出頻率）？並了解原因及提出改善計畫？ 7. 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)？辦理項目及頻率為何？		

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1 ※	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如非營養師或相關科系人員，是否接受 32 小時餐飲衛生講習課程。	1. 餐飲衛生督導人員職稱。 2. 非專業人員是否接受 32 小時訓練？訓練完成日期？ 3. 若有未達 32 小時訓練者，請填已完成時數。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿＿＿
2 ※	公辦民營廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員 註:公辦公營不需填寫	1. 提出佐證資料。 2. 營養師發揮之功能，並索取近一個月的菜單。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿＿＿

編號	訪視項目	說明	自評	複評
3 ※	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 8 小時。	1. 提出健康檢查(依衛福部現行規定辦理，提出當年度合格健康檢查報告即可)及參加講習佐證資料。 2. 餐飲從業人員人數，符合規定人數。 3. 課程內容。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
4 ※	餐飲從業人員穿著清潔工作服、帽，未蓄留指甲或配戴飾物、擦指甲油等。	提供「衛生自主管理檢查表」，含檢查人員及確認人員簽名欄位。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
5 ※	學校每週應至少檢查餐飲場所 1 次，並予記錄，其紀錄應保存 4 年，且針對缺失部分提出改善措施。	1. 提出近 1 個月的檢查表，並針對有疑慮之項目重點查核。 2. 確認是否確實檢討改進(異常處理單）。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，並注意保存期限。	學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
7 ※	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	需檢附驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 4 年。 註:本項目依食品良好衛生規範準則應保存 5 年，自 104 學年起逐年增加保存 1 年規定，108 學年達標。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份，且標示日期、餐別，置於 7℃以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份。 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量混合應至少保留 200 公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿 48 小時，建議於中午後再丟棄。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
9	食材及包材、餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全。	食材及包材、盒餐與餐點必須離地及離牆5公分。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
10	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。	1. 如無熟食分切區域，不必設置熟食用具、刀具及砧板。 2. 現場訪視。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
11	加蓋熱存食品中心溫度在60℃以上，冷藏食品溫度在7℃以下。			□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
12	剩菜、剩飯未妥善冷藏貯存者，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。			□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
13	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。	1. 一般作業區（前處理區）。 2. 準清潔作業區（烹調）。 3. 清潔作業區（配膳、包裝）。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
14	工作人員進出各作業區應有管制。	現場訪視。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
15	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔且不積水。	現場訪視。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____

編號	訪視項目	說明	自評	複評
16 ※	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。	1.提供容器具清潔衛生檢查表。 2.應使用合格食器具清潔劑洗滌。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
17 ※	食米保存及管理。	1.農糧署供應之食米，未開封使用前之包袋均縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳。 2.白米存放在通風、乾燥、低溫地方，儲存時間不超過2個月。開封使用之白米，採取必要措施，以防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。 3.貼有進貨日期，實施先進先出。 4.食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章(提供午餐食米用量登記表)。 5.現場訪視庫房清潔管理。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
18	設置有效截油設施，並妥善管理。	1.保持清潔並定期清洗。 2.截油槽是否有效截油。 3.現場訪視。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
19 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	提供相關資料或處理流程及上學年曾發生疑似食品中毒案件之月份、班級、人數。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
20 ※	學校應定期做廚房清潔消毒	1.清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法)。 2.現場訪視。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____
21	其他(請自述特色)			□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：_____

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準（草案修訂日期：108 年 9 月 2 日）

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	620~720 卡		720~830 卡		800~930 卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 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)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

1.是否提供 1 個月菜單：□是 □否。

2.菜單是否呈現午餐各類食物份數：□是 □否。

3.訪視當日是否看到供應菜色：□是 □否，以菜單評估。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， _____~_____)	供應頻率 （請填 次/月或次/週）
全穀雜糧類	全穀雜糧類（含精製及未精製）平均每日供應份數。			免填
	寫出供應未精製全穀雜糧類（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） 平均每日供應份數及頻率（次/週或次/月）。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品（如甜不辣、米血糕等）平均每日供應份數及頻率（次/月）。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			免填
	菜色（主菜、副菜）有變化。		免填	免填
	菜色（主菜、副菜）油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率（次/週）。		免填	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		免填	免填
	供應魚類（包括各式海鮮）寫出平均供應份數（份/週或份/月）。 目標值：每週 1 份; 階段值：2 份/月。以階段值的標準評估是否符合。			
	寫出魚肉類半成品（各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應魚肉類半成品不得超過 1 份/週或 8 次/月。			

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， _____~_____)	供應頻率 （請填 次/月或次/週）
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品（如豆腐、豆乾、干絲、豆皮等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			免填
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		免填	免填
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		免填	
水果	寫出水果平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：每日 1 份；階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：3 份/週；階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，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，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		免填	
	午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率（次/月或次/週）；不得提供發酵乳飲品、愛玉、布丁、茶飲、非100%果蔬汁等。		免填	
	除菜名外，應列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆）。		免填	免填

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述(V 或 X)	一週平均每日供應份數(請填日期區間，_____~_____)	供應頻率（請填次/月或次/週）
	寫出甜湯平均供應頻率（次/月或次/週）及內容（如紅豆湯、仙草蜜）。 供應甜湯不超過 1 次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類（如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等）為宜。		免填	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		免填	免填

4.食米使用量(以上個月的用量計算)：**(學校填寫)**

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

類　　別	進貨量（kg）	扣減量（kg）	平均每人每日用量（g）
白米			
糙米			
紫米			
其他（小米、燕麥、胚芽米等）			

5.調味料使用量（以上個月的用量計算)：**(學校填寫)**

上個月供餐_____天，每餐供應_____人數，共計_____人餐數

類　　別		進貨量（kg）	扣減量（kg)(廢油或剩餘量）
油	烹調用油(_____油)		
	調味用油-麻油、香油		

類　　別			進貨量（kg）	扣減量（kg)(廢油或剩餘量）
鹽	□鹽　□碘鹽			
	醬油			
	醬料	番茄醬		
		豆瓣醬		
味精	味精			
	鮮味劑			

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：□優　□可

□待改進 —□限期改善，由縣市政府追蹤輔導　□列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導　　日期：

109 年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(本表供參考，依當年度為主)

（外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫）

一、基本資料　　填表人及職稱：_____

（一）縣市別：_____；學校名稱：_____。

（二）受訪學校供餐方式：□ 外訂盒餐或團膳，共_____家，廠商名稱_____，

廠商每日午餐供應總份數為_____份。

□ 由他校供應。

（三）學生數：_____人(貧困學生數：_____人)；教師數：____人；職員數：____人；班級數：____班。

訪視當月午餐費：_____元/餐，_____元/月

（四）教職員工收費情形：□ 全部人員都自費

□ 特定人員（如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等）全額免費或部分負擔

（經費來源：□ 地方政府 □ 學校午餐費 □ 其他：_____）。

二、學校行政 ※需事先準備之相關文件

訪視項目	內容	學校自評 （依層面及需要簡要條列）	訪視委員意見 （依層面及需要簡要條列）
一、學校組織 ※	學校午餐供應委員會（或相當組織）組織架構及其功能?		
二、管理機制 ※	1. 學校對於外訂廠商廚房衛生安全管理是否有監控機制？廠商是否有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目？受益者是否為學生及校方人員？（外訂餐盒或團膳者填答，並填寫保單、號碼及有效日期） 2. 是否定期公布菜單？ 3. 是否有審核及決定菜單機制？ 4. 是否依規定進行校園食材登錄作業？抽查當月菜單其		

	中 2 日之菜色是否與登錄資訊相符？ 5. 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度(寫出頻率)？並了解原因及提出改善計畫？ 6. 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)？辦理項目及頻率為何？		

三、衛生訪視內容 ※需事先準備之相關文件

編號	訪視項目	說明	自評	複評
1 ※	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如非營養師或相關科系人員，是否接受 32 小時餐飲衛生講習課程。	1. 餐飲衛生督導人員職稱。 2. 非專業人員是否接受 32 小時訓練？訓練完成日期？ 3. 若有未達 32 小時訓練者，請填已完成時數。		□ 符合　□ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
2 ※	廠商是否聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員。	1. 提出佐證資料。 2. 營養師或相關科系人員發揮之功能。		□ 符合　□ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
3 ※	學校是否與廠商訂定書面契約，且載明違約罰則，廠商並依規定投保產品責任險。	1. 廠商是否取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生主管機關評鑑合格者。 2. 提出契約書等相關佐證資料。		□ 符合　□ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
4 ※	學校是否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，立即通知當地衛生主管機關處理。	1. 派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業日期。 2. 是否有不良情形。 3. 不良情形之處理措施及追蹤機制。(異常處理單)。		□ 符合　□ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
5 ※	每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，學校是否將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送教育局、	資料送教育局(處)、農業局及衛生局日期(供應商名冊)。		□ 符合　□ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿

	處及衛生局。			
6 ※	提供食材及調味品之合格來源證明，並注意保存期限。	學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
7 ※	審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。	需檢附驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存 4 年。 註:本項目依食品良好衛生規範準則應保存 5 年，自 104 學年起逐年增加保存 1 年規定，108 學年達標。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
8	學校是否保留午餐樣本至少 1 份，且標示日期、餐別，置於 7℃以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。	1. 不同盒餐及餐食各保留一份 2. 餐盒請留樣保存一整份完整餐盒。 3. 桶餐請留樣一人份完整餐食，留樣檢體總量應至少保留 200 公克以上為原則。 4. 學校應保存檢體滿 48 小時，建議於中午後再丟棄。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
9	食材及包材、餐食及盒餐是否直接置於地面、太陽直接照射等處。各班級桶餐放置處及打菜環境是否安全。	食材及包材、盒餐與餐點必須離地及離牆 5 公分。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿
10 ※	學校對於食品中毒事件訂有緊急救護措施。	提供相關資料或處理流程及上學年曾發生疑似食品中毒案件之月份、班級、人數。		□ 符合 □ 部分符合 □ 不符合，原因：＿＿＿＿

11	其他(請自述特色)			

四、營養訪視內容(本項目除標示由學校填寫外，由訪視委員填寫，學校請參考自主管理)

當月午餐食物內容檢核表

學校午餐食物內容及營養基準（草案修訂日期：108 年 9 月 2 日）

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值
食物種類	620~720 卡		720~830 卡		800~930 卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 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)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

1.是否提供 1 個月菜單：□是 □否。

2.菜單是否呈現午餐各類食物份數：□是 □否。

3.訪視當日是否看到供應菜色：□是 □否，以菜單評估。

註. 學校填寫供應量以「份數」為佳，若供應量真的太少可寫公克數，並註明單位為公克。

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	一週平均每日供應份數 (請填日期區間，_____~_____)	供應頻率 （請填次/月或次/週）
全穀雜糧類	全穀雜糧類（含精製及未精製）平均每日供應份數。			免填
	寫出供應未精製全穀雜糧類（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）平均每日供應份數及頻率（次/週或次/月）。 未精製應佔全穀雜糧類食物 1/3 以上。			
	供應全穀雜糧類替代品（如甜不辣、米血糕等）平均每日供應份數及頻率（次/月）。 供應全穀雜糧類替代品不得超過 2 份/週或 8 次/月。			
主菜與副菜	豆魚蛋肉類平均每日供應份數。			免填
	菜色（主菜、副菜）有變化。		免填	免填
	菜色（主菜、副菜）油炸不超過 2 次/週，包括裹粉油炸、過油後再烹製者。 寫出平均供應頻率（次/週）。		免填	
	主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉。		免填	免填
	供應魚類（包括各式海鮮）寫出平均供應份數（份/週或份/月）。 目標值：每週 1 份; 階段值：2 份/月。以階段值的標準評估是否符			

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述 (V 或 X)	一週平均 每日供應份數 (請填日期區間， _____~_____)	供應頻率 （請填 次/月或次/週）
	合。			
	寫出魚肉類半成品（各式丸類、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應魚肉類半成品不得超過 1 份/週或 8 次/月。			
	寫出豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品（如豆腐、豆乾、干絲、豆皮等）平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 供應豆製品至少 2 份/週或 8 次/月。			
蔬菜	寫出蔬菜平均每日供應份數。			免填
	每日有供應 2 種以上蔬菜。		免填	免填
	寫出一週有幾日深色蔬菜佔總蔬菜量的 1/3 以上。		免填	
水果	寫出水果平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：每日 1 份; 階段值：2 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
奶類	寫出奶類平均供應份數（份/週）及頻率（次/月）。 目標值：3 份/週; 階段值：1 份/週。以階段值的標準評估是否符合。			
其他	盡量供應高鈣食物，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，寫出供應頻率（次/月或次/週）。		免填	
	午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」，寫出供應頻率（次/月或次/週）；不得提供發酵乳飲品、愛玉、布丁、茶		免填	

		委員複評	學校填寫	
類別	訪視項目	是否符合敘述(V 或 X)	一週平均每日供應份數(請填日期區間，_____~_____)	供應頻率（請填次/月或次/週）
	飲、非100%果蔬汁等。			
	除菜名外，應列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、胡蘿蔔、毛豆）。		免填	免填
	寫出甜湯平均供應頻率（次/月或次/週）及內容（如紅豆湯、仙草蜜）。 供應甜湯不超過1次/週，盡量以低糖之未精製全穀雜糧類（如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等）為宜。		免填	內容：
	桶餐是否以定量湯瓢配膳，以控制每位學生之份量。		免填	免填

綜合意見：

委員簽名：

出席人員簽名：

學校：□優　□可

□待改進 —□限期改善，由縣市政府追蹤輔導　□列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導　　日期：

109 年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表(本表供參考，依當年度為主)

（【校園食品】訪視委員填寫）

縣市及學校名稱：　　縣/市　　國小/國中　　每週填寫自主檢核表：□有　□無

販賣部經營方式：□自營 □委外（須有合格的廠商合約書） □自動販賣機 □ 皆無

• 衛生訪視項目：（若無以下違規販售狀況，免填）□合格　□不合格(請勾選不合格原因)

勾選	違規販售情事	建議改善方式
	需復熱之校園食品，加熱後品溫無法維持 60℃以上。	應注意復熱機溫度，加熱後品溫需維持 60℃以上。
	需復熱之校園食品，當天未販售完，將剩餘品於次日再行復熱販售。	僅得於當天販售，不可將剩餘品於次日再行復熱販售，以免有衛生安全之疑慮。
	販售冷凍食品，在室溫下解凍。	直接加熱即可，以免有衛生安全疑慮。
	冷藏冷凍設備未保持適當溫度。	冷藏冷凍庫應保持冷藏 7℃、冷凍-18℃以下，並每天紀錄。
	冷凍食品拆封後若未一次使用完畢，未封口保存。	應封口保存，並註記拆封日期。
	有電鍋、黑輪機及蒸包機設備，未每日確實清洗消毒。	應每日確實清洗消毒，以免有衛生安全之疑慮。
	食品未拆除外紙箱，直接置於展售之冷藏櫃中。	(請廠商)上架時先拆除外紙箱，再放入冷藏櫃中貯存。
	裝有食品、飲品紙箱，直接置於地面或靠牆擺放。	應離地、離牆至少 5 公分以上。
	裝有食品、飲品的容器未保持清潔。	各種容器（塑膠籃、保麗龍盒等）皆應保持清潔。
	冷凍庫未定期除霜。	
	冷藏冷凍設備內食品、飲品放置過多。	不得超過最大裝載量，以保持冷藏冷凍效果。
	冷藏冷凍設備內有私人物品。	

• 營養訪視項目：□合格　□不合格，如下表：(除品名/廠商外，請勾選不合格原因)

	品名/廠商	無完整標示（1 品名 2 內容不符 3 效期 4 營養標示）	每包裝熱量 >250 大卡	每包裝油脂> 30%	每包裝鈉 >400 毫克	每包裝添加糖 >10%	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如 CAS、TQF)	國外製造
點心類									
飲品類	品名/廠商	無完整標示（1 品名 2 內容不符 3 效期 4 營養標示）	非 7 大飲品	每包裝添加甜味劑	無驗證標章產品 (如 CAS、TQF)	國外製造			

綜合意見：

訪視委員簽名：　　日期：

出席人員簽名：

學校：□優　□可

□待改進 —□限期改善，由縣市政府追蹤輔導　□列入警示名單，由訪視委員再次進行追蹤輔導

校園食品屬「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」，且為補充正餐不足，期待您與我們一起為孩子的健康共同把關！

供 應 商 名 冊

年　月

供應商名稱	原材料名稱	聯絡人	電　話	地　址	證件字號	貨品來源證明編號

資料來源：教育部

附錄 7

學校衛生法

1. 中華民國 91 年 2 月 6 日總統(91)華總一義字第 09100025070 號令制定公布全文 29 條，自公布日施行

2. 中華民國 102 年 12 月 18 日總統華總一義字第 10200229241 號令修正公布第 12 條、第 15 條、第 16 條、第 22 條、第 23 條；增訂第 23 條之 1 至第 23 條之 3 條文

3. 中華民國 104 年 12 月 30 日總統華總一義字第 10400151521 號令修正公布第 5 條、第 16 條、第 20 條至第 23 條之 2 條文

4. 中華民國一百十年一月十三日總統華總一義字第 11000001491 號令修正公布第 13 條條文

第 1 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 2 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 3 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 4 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 5 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諮詢指導意見。

二、 提供學校衛生之計畫、方案、措施及評鑑事項之諮詢指導意見。

三、 提供學校衛生教育與活動之規劃及研發事項之諮詢指導意見。

四、 提供學校健康保健服務之規劃及研發事項之諮詢指導意見。

五、 提供學校環境衛生管理之規劃及研發事項之諮詢指導意見。

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 6 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 7 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 8 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查或特定疾病檢查。
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 9 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 10 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 11 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 12 條　學校對患有心臟病、氣喘、癲癇、糖尿病、血友病、癌症、精神疾病、罕見疾病及其他重大傷病或身心障礙之學生，應加強輔導與照顧；必要時，得調整其課業及活動。

第 13 條　學校發現學生或教職員工罹患傳染病或有造成校內傳染之虞時，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。並應協助學校備置適當之防疫物資。

第 14 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 15 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，並增進其急救知能。
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。
學校發現有疑似食品中毒之情形，應採緊急救護措施，同時應通報直轄市、縣（市）衛生主管機關處理。

第 16 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，應適合學生生長發育特性及需要，兼顧認知、情意與技能。
第一項健康相關課程應包括健康飲食教育，以建立正確之飲食習慣、養成對生命及自然之尊重，並增進環境保護意識、加深對食材來源之了解、理解國家及地區之飲食文化為目的。

學校應鼓勵學生參與學校餐飲準備過程。

第 17 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 18 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 19 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 20 條　高級中等以下學校應結合家庭與社區之人力及資源，共同辦理社區健康飲食教育及環境保護活動。專科以上學校亦得辦理之。

第 21 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、哺育母乳環境設施等，應符合相關法令規定標準。

第 22 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。

學校餐飲衛生管理，應符合食品安全衛生管理法第八條第一項所定食品之良好衛生規範準則。

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；其紀錄應保存三年。

各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並由農業或衛生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質。

第一項及第四項之管理及督導項目、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 23 條　學校供應膳食者，應依據中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及中央衛生主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施健康飲食教育，並由營養師督導及執行。

學校供應膳食，應提供蔬食餐之選擇。

第一項學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

第 23-1 條　高級中等以下學校，班級數四十班以上者，應至少置營養師一人；各縣市主管機關，應置營養師若干人。

前項學校營養師職責如下：

一、 飲食衛生安全督導。

二、 膳食管理執行。

三、 健康飲食教育之實施。

四、 全校營養指導。

五、 個案營養照顧。

第 23-2 條　直轄市、縣（市）政府應組成學校午餐輔導會，負責規範、輔導、考核及獎懲學校辦理午餐相關業務。

高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由各該主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上。

主管機關應補助國民中小學設置廚房，並因應山地、偏遠及離島地區之需要，補助高級中等以下學校辦理午餐，並會同農業主管機關協助在地食材供應事宜。其補助辦法，由各該主管機關定之。另中央主管機關應定期會同直轄市、縣（市）政府稽查學校午餐辦理情形並派員訪視；其稽查項目、校數等執行方式由主管機關會商直轄市、縣（市）政府訂定之。

第 23-3 條　學校辦理膳食之採購，應參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本與供應業者簽訂書面契約，報請主管機關備查。

前項中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本，由中央主管機關定之。

高級中等以下學校辦理午餐應成立專戶，其收支帳務處理，依會計法及相關規定辦理，收支明細應至少於每學期結束後二個月內公告之。

第 24 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 25 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，開學前應澈底檢修。

第 26 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 27 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 28 條　本法施行細則，由中央主管機關定之。

第 29 條　本法自公布日施行。

附錄 8

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

1. 中華民國九十二年五月二日教育部台參字第 0920056238A 號令、行政院衛生署衛署食字第 0920400740 號令會銜訂定發布全文 20 條；並自發布日施行
2. 中華民國一百零四年一月二十九日教育部臺教綜（五）字第 1030177065B 號令、衛生福利部部授食字第 1031304634 號令會銜修正發布全文 22 條；並自發布日施行
3. 中華民國一百零五年七月六日教育部臺教綜（五）字第 1050067194B 號令、衛生福利部部授食字第 1051302054A 號令會銜修正發布第 3、5 、6、20 條條文

第 1 條　本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第六項規定訂定之。

第 2 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、學生進食之固定場所。

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 3 條　學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食安全衛生（以下簡稱餐飲安全衛生）管理項目如下：

一、餐飲安全衛生、健康飲食之規劃、教育及宣導事項。

二、餐飲安全衛生之維護事項。

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、其他有關餐飲安全衛生管理事項。

第 4 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，曾接受教育、衛生福利主管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。

第 5 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（健康飲食）講習至少八小時。

第 6 條　各級主管機關應督導考核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；其紀錄應保存三年。

前項檢查項目，由主管機關定之。

各級主管機關應依本法第二十二條第五項規定會同農業及衛生福利主管機關抽查所轄學校餐飲衛生，每學年至少一次。

直轄市、縣(市)政府主管機關應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，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。

第 7 條　學校餐飲衛生管理，應符合食品安全衛生管理法第八條第一項所定食品之良好衛生規範準則。

高級中等以下學校應依本法第二十三條之二第二項規定，成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質。

大專校院得比照前項規定辦理。

第 8 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。

前項廠商，屬中央衛生福利主管機關依食品安全衛生管理法公告類別及規模之食品業者，應依該法之規定，辦理產品之檢驗、食品業者登錄及建立追溯或追蹤系統。

第 9 條　供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。

第 10 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，應提供公筷公匙。

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 11 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，不得存放食品或供人使用。

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 12 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 13 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 14 條　學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。

第 15 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。

前項所定飲品及點心，應符合食品安全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、不得使用甜味劑或代脂。

四、取得經驗證之優良食品。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。

第一項所定飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生福利主管機關公告之。

第 16 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，並應防範遭受污染。

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 17 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驗證或經衛生福利主管機關稽查、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 18 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 19 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，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。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 20 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、推動健康飲食教育。

三、改善餐飲設施。

四、其他有關推動餐飲衛生事項。

第 21 條　學校發現有疑似食品中毒情形時，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。

前項情形並應同時通報、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 22 條　本辦法自發布日施行。

附錄 9

直轄市縣（市）政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項

中華民國九十三年四月九日
台體字第 0930024336B 號令訂定發 布全文 14 點
中華民國九十六年六月二十二日
台體（二）字第 0960056188C 號令修正發布第 14～16 點條文
中華民國九十七年一月三日
台體（二）字第 0960200169C 號令 增訂發布第 15-1 點條文
中華民國一百年五月二十三日
臺體（二）字第 1000072980C 號 令修正第 5 點、第 6 點
中華民國一百零一年十一月七日
臺體(二)字第 1010203193B 號 令修正發布第 14 點
，並自一百零二年一月一日生效
中華民國 105 年 12 月 8 日
教育部臺教授國部字第 1050111154B 號令修正發布

一、 為使直轄市、縣（市）政府（以下簡稱主管機關）輔導所屬國民小學及國民中學（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、 主管機關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、 主管機關應組成學校午餐輔導會，負責規範、輔導、考核及獎懲學校辦理午餐相關業務，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會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上。

五、 學校辦理午餐，應依政府採購法相關規定及下列規定辦理：

（一）應依據中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及中央衛生主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施健康飲食教育，並由營養師督導及執行。

（二）食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

（三）應提供蔬食餐之選擇。

（四）膳食之採購，應參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本，與 供應業者簽訂書面契約，報請主管機關備查。

（五）學校應督導供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

（六）學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。

（七）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。

（八）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，並依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。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。

（九）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（健康飲食）講習至少八小時。

（十）學校不得要求供應食品之廠商，提供支應學校活動或措施所需之經費等不當行為或回饋。

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、廚工及用餐學生人數比例等，由地方政府或學校定之。

八、 學校辦理午餐應成立專戶，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、收支明細及相關報表，其報表格式及內容，由主管機關定之。

收支明細應至少於每學期結束後二個月內公告之。

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，由主管機關定之。

十一、 主管機關接受民間團體或個人捐贈貧困學生午餐經費，應依預算法、財政收支劃分法及公益勸募條例規定辦理。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，均可轉入下年度繼續使用。

前項結餘款之管控機制，由主管機關訂定之。

十四、 學校應確保每位貧困學生及時獲得補助。

主管機關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。

教育部國民及學前教育署得辦理各主管機關所屬學校執行補助貧困學生午餐情形之抽查，抽查結果函送主管機關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。

十六、 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。

學校午餐有用膳飯菜，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。

十七、 本注意事項未盡事宜，依相關規定辦理；主管機關得依實際需要另定補充規定。

國立國民小學及國民中學辦理學校午餐，比照本注意事項辦理。

中央補助地方政府學校午餐經費支用要點

教育部台(九一)體字第九一一四四八五０號函、行政院主計處處忠六字第０九一００七０八二號函會銜發布

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

中華民國97 年8 月29 日教育部台體(二)字第0970157138B號函、行政院主計處處忠六字第0970004614B 號會銜修正第四點、第七點、第九點

中華民國 101 年 5 月 15 日教育部台體(二)字第 1010070952B 號，主預補字第 1010052298B 號函修正第四點

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）經戶籍所在地直轄市、縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所依社會救助法規定審核認定及證明低收入戶之學生。

（二）經戶籍所在地直轄市、縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所依社會救助法規定審核認定及證明中低收入戶之學生。

（三）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。

（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。

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、 貧困學生午餐費以按學校收費基準金額補助為原則。

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、統一收據各一份，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、中低收入戶學生、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。

附錄 11

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
中華民國 105 年 11 月 21 日教育部臺教授國部字第 1050098219B 號函修正

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；飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下、反式脂肪酸應為零。

（二）前款用語定義如下：

1. 飲品：指百分之百果（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 發酵乳(3.1)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. 百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、天然蔬菜汁、綜合天然果汁、綜合天然蔬菜汁及綜合天然果蔬汁定義者。
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. 礦泉水：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、高級中等學校校園飲品及點心販售，應遵循下列規定：

（一）學校應依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第一項及

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。

（二）包裝食品需取得台灣優良農產品 (CAS)或台灣優良食品 (TQF)驗證標章或校園食品標章。

（三）飲品禁止供應碳酸飲料。

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健康飲食教育之實施。

附錄 12

高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點

中華民國 95 年 8 月 4 日台體(二)字第 0950109044B 號令發布
中華民國 101 年 11 月 14 日臺體（二）字第 1010203149B 號教育部令
中華民國 105 年 1 月 25 日 臺教授國部字第 1040151573B 號令修正發布

一、 教育部國民及學前教育署（以下簡稱國教署）為執行高級中等以下學校校園食品之販售，符合學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條及校園飲品及點心販售範圍之規定，並確保校園食品規範之落實執行，特訂定本要點。

二、 學校於校園內販售食品，應依下列規定辦理：

（一）指派學校行政人員並邀請家長會代表、教師會代表組成專案小組，對於校園食品進行自主管理檢核，檢核結果應陳請校長及員生消費合作社（以下簡稱員生社）理事主席、經理進行核閱。自主管理檢核表建議格式如附件一。

（二）員生社或學校與廠商簽約時，應要求廠商保證供應之商品符合政府法令規範，並於契約中就違規情節約定違約金，廠商違規情形並納入續約之參考。

（三）供售學校食品之廠商，應至教育部指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項第三款平臺登載食品相關資訊。

三、 為確保校園食品規定落實執行，地方政府應依下列規定辦理：

（一）督學視導時，應將校園食品納入視導內容。

（二）地方政府應整合相關單位及所屬機關、邀請直轄市、縣（市）教師團體及家長團體派代表，組成專案小組，由教育局（處）副局（處）長召集，對所屬中小學校園食品進行不定期查核，每學年應抽查所轄學校數至少百分之十，執行情形檢核表建議格式如附件二：有關食品衛生安全部分，並應協請衛生局納入例行稽查內容。

（三）違反規定之學校，經政府抽查，或民眾檢舉查證屬實者，應建立獎懲機制：

1. 校長、員生社理事主席及經理：依公立高級中等以下學校校長成績考核辦法、公立學校教師成績考核辦法、私立學校法等規定處理。學校能販賣合於規範之飲品及點心且相關管理制度運作良好者，建議予以敘獎。學校於學年度內經查獲第一次違反規定者，建議地方政府視情節給予上列人員糾正或申誡；第二次違反規定者，予以申誡或記過。地方政府並應視違規情節，列入學校校長年度考績及校長遴選之參考。

2. 員生社部分：違規者由主管教育行政機關輔導並限期改正，違規情節納入主管機關（地方政府社政單位）年度考核。

3. 供貨廠商部分：查驗不合格食品應立即下架，違約部分視情節追究民事責任並依約求償，並視違規樣態轉請各主管機關依專業法令予以處罰，如違反食品安全衛生管理法轉送地方衛生局查處。

四、 教育部主管之高級中等學校除接受國教署之督導外，有關食品衛生、員生社社務及校園內販售商品之商品標示，應符合現行相關法規，並應接受地方政府相關機關之查核。

五、 各級主管教育行政機關應輔導學校檢視員生社設置地點之合適性以及周邊動線規劃之妥適性。地點以優先設地面層為原則，並應符合建築管理及消防法令之規定；其貨品陳列應注意整齊美觀，發揮教育意義。

六、 各級主管教育行政機關進行業務督導時，應將學校採公共服務設施委外模式引進之商店、自動櫃員機販賣之商品及學校午餐供應之飲品，一併比照納入檢核。學校校長及承辦委外業務單位主管之獎懲，準用第三點第三款規定。

七、 各級主管教育行政機關應將業務檢核結果於二個月內對外公布並登載於機關網站，督促違規學校改進。

八、 由國教署邀集行政院消費者保護處、衛生福利部、內政部、全國教師會代表、全國家長團體代表及學者專家代表組成專案小組，協助政策研訂及督導考核。

九、 地方政府對於校園食品之查核機制，納入國教署統合視導地方教育事務訪視項目。地方訪視成績將作為國教署核定經費補助之參考。

食品安全衛生管理法

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布
中華民國一百年六月二十二日總統令修正公布
中華民國一百零一年八月八日總統令修正公布
中華民國一百零二年六月十九日總統令修正公布
中華民國一百零三年二月五日總統令修正公布
中華民國一百零三年十二月十日總統令修正公布
中華民國一百零四年二月四日總統令修正公布
中華民國一百零四年十二月十六日總統華總一義字第 10400146741 號令修正公布
中華民國一百零六年十一月十五日總統華總一義字第 10600137341 號令修正公布
中華民國一百零七年一月二十四日總統華總一義字第 10700007751 號令修正公布
中華民國一百零八年四月三日總統華總一義字第 10800033101 號令修正公布
中華民國一百零八年四月十七日總統華總一義字第 10800037111 號令修正公布
中華民國一百零八年六月十二日總統華總一義字第 10800059261 號令增訂公布第 46-1 條條文

第 一 章　總則

第 1 條　為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。

第 2 條　本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府在縣（市）為縣（市）政府。

第 2-1 條　為加強全國食品安全事務之協調、監督、推動及查緝，行政院應設食品安全會報，由行政院院長擔任召集人，召集相關部會首長、專家學者及民間團體代表共同組成，職司跨部會協調食品安全風險評估及管理措施，建立食品安全衛生之預警及稽核制度，至少每三個月開會一次，必要時得召開臨時會議。召集人應指定一名政務委員或部會首長擔任食品安全會報執行長，並由中央主管機關負責幕僚事務。

各直轄市、縣（市）政府應設食品安全會報，由各該直轄市、縣（市）政府首長擔任召集人，職司跨局處協調食品安全衛生管理措施，至少每三個月舉行會議一次。

第一項食品安全會報決議之事項，各相關部會應落實執行，行政院應每季追蹤管考對外公告，並納入每年向立法院提出之施政方針及施政報告。

第一項之食品安全會報之組成、任務、議事程序及其他應遵行事項，由行政院定之。

第 3 條　本法用詞，定義如下：

一、 食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。

二、 特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。

三、 食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。

四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。

五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。

六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。

七、食品業者：指從事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、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。

九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。

十、 查驗：指查核及檢驗。

十一、基因改造：指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。

十二、加工助劑：指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非作為食品原料或食品容器具之物質。該物質於最終產品中不產生功能，食品以其成品形式包裝之前應從食品中除去，其可能存在非有意，且無法避免之殘留。

第 二 章 食品安全風險管理

第 4 條　主管機關採行之食品安全衛生管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊透明原則，建構風險評估以及諮議體系。

前項風險評估，中央主管機關應召集食品安全、毒理與風險評估等專家學者及民間團體組成食品風險評估諮議會為之。其成員單一性別不得少於三分之一。

第一項諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮議會，召集食品安全、營養學、醫學、毒理、風險管理、農業、法律、人文社會領域相關具有專精學者組成之。其成員單一性別不得少於三分之一。

諮議會委員議事之迴避，準用行政程序法第三十二條之規定；諮議會之組成、議事、程序與範圍及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時得依預警原則、風險評估或流行病學調查結果，公告對特定產品或特定地區之產品採取下列管理措施：

一、限制或停止輸入查驗、製造及加工之方式或條件。

二、下架、封存、限期回收、限期改製、沒入銷毀。

第 5 條　各級主管機關依科學實證，建立食品衛生安全監測體系，於監測發現有危害食品衛生安全之虞之事件發生時，應主動查驗，並發布預警或採行必要管制措施。

前項主動查驗、發布預警或採行必要管制措施，包含主管機關應抽樣檢驗、追查原料來源、產品流向、公布檢驗結果及揭露資訊，並令食品業者自主檢驗。

第 6 條　各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。

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　食品業者衛生管理

第 7 條　食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。

食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關(構)、法人或團體檢驗。

上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。

第一項應訂定食品安全監測計畫之食品業者類別與規模，與第二項應辦理檢

驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期，及其他相關事項，由中央主管機關公告。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

第 8 條　食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應取得衛生安全管理系統之驗證。

前項驗證，應由中央主管機關認證之驗證機構辦理；有關申請、撤銷與廢止認證之條件或事由，執行驗證之收費、程序、方式及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第 9 條　食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。

經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

中央主管機關為管理食品安全衛生及品質，確保食品追溯或追蹤系統資料之正確性，應就前項之業者，依溯源之必要性，分階段公告使用電子發票。

中央主管機關應建立第二項之追溯或追蹤系統，食品業者應以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料，其電子申報方式及規格由中央主管機關定之。

第一項保存文件種類與期間及第二項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 10 條　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。

食品或食品添加物之工廠應單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配。但經中央主管機關查核符合藥物優良製造準則之

藥品製造業兼製食品者，不在此限。

本法中華民國一百零三年十一月十八日修正條文施行前，前項之工廠未單獨設立者，由中央主管機關於修正條文施行後六個月內公告，並應於公告後一年內完成辦理。

第 11 條　經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。

前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 12 條　經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。

前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之。

第 13 條　經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。

前項產品責任保險之保險金額及契約內容，由中央主管機關定之。

第 14 條　公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法令定之。

第 四 章　食品衛生管理

第 15 條　食品或食品添加物有下列情形之一者，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。

二、未成熟而有害人體健康。

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。

七、攙偽或假冒。

八、逾有效日期。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。

十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

前項第五款、第六款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。

第一項第三款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。

國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。

國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

第 15-1 條　中央主管機關對於可供食品使用之原料，得限制其製造、加工、調配之方式或條件、食用部位、使用量、可製成之產品型態或其他事項。

前項應限制之原料品項及其限制事項，由中央主管機關公告之。

第 16 條　食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，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、足以危害健康者。

四、其他經風險評估有危害健康之虞者。

第 17 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 18 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。

前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

第 18-1 條　食品業者使用加工助劑於食品或食品原料之製造，應符合安全衛生及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。

加工助劑之使用，不得有危害人體健康之虞之情形。

第 19 條　第十五條第二項及前二條規定之標準未訂定前，中央主管機關為突發事件緊急應變之需，於無法取得充分之實驗資料時，得訂定其暫行標準。

第 20 條　屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生查核，由農業主管機關依相關法規之規定辦理。

運送過程之屠體、內臟及其分切物於交付食品業者後之衛生查核，由衛生主管機關為之。

食品業者所持有之屠體、內臟及其分切物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由各級主管機關依本法之規定辦理。

第二項衛生查核之規範，由中央主管機關會同中央農業主管機關定之。

第 21 條　經中央主管機關公告之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，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文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。

食品所含之基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。

經中央主管機關查驗登記並發給許可文件之基因改造食品原料，其輸入業者應依第九條第五項所定辦法，建立基因改造食品原料供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

第一項及第二項許可文件，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。

第一項及第二項許可之廢止、許可文件之發給、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。

第一項及第二項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

本法中華民國一百零三年一月二十八日修正前，第二項未辦理查驗登記之基因改造食品原料，應於公布後二年內完成辦理。

第 五 章　食品標示及廣告管理

第 22 條　食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。

三、淨重、容量或數量。

四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。

五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。

六、原產地（國）。

七、有效日期。

八、營養標示。

九、含基因改造食品原料。

十、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第二款內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

第一項第八款及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

第 23 條　食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，依前條規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。

第 24 條　食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

二、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。

三、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。其標示應以第十八條第一項所定之品名或依中央主管機關公告之通用名稱為之。

四、淨重、容量或數量。

五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

六、有效日期。

七、使用範圍、用量標準及使用限制。

八、原產地（國）。

九、含基因改造食品添加物之原料。

十、其他經中央主管機關公告之事項。

食品添加物之原料，不受前項第三款、第七款及第九款之限制。前項第三款食品添加物之香料成分及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關

共同查閱。

第 25 條　中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品原料、製造日期或有效日期及其他應標示事項。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。

前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

第一項應標示可追溯之來源或生產系統規定，自中華民國一百零四年一月二十日修正公布後六個月施行。

第 26 條　經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

二、材質名稱及耐熱溫度；其為二種以上材質組成者，應分別標明。

三、淨重、容量或數量。

四、國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。

五、原產地（國）。

六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。

七、使用注意事項或微波等其他警語。

八、其他經中央主管機關公告之事項。

第 27 條　食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。

三、淨重或容量。

四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

五、原產地（國）。

六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。

七、適用對象或用途。

八、使用方法及使用注意事項或警語。

九、其他經中央主管機關公告之事項。

第 28 條　食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、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。

中央主管機關對於特殊營養食品、易導致慢性病或不適合兒童及特殊需求者長期食用之食品，得限制其促銷或廣告；其食品之項目、促銷或廣告之限制與停止刊播及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項不實、誇張或易生誤解與第二項醫療效能之認定基準、宣傳或廣告之內容、方式及其他應遵行事項之準則，由中央主管機關定之。

第 29 條　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或名稱、國民身分證統一編號、公司、商號、法人或團體之設立登記文件號碼、住居所或事務所、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 六 章　食品輸入管理

第 30 條　輸入經中央主管機關公告之食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑時，應依海關專屬貨品分類號列，向中央主管機關申請查驗並申報其產品有關資訊。

執行前項規定，查驗績效優良之業者，中央主管機關得採取優惠之措施。

輸入第一項產品非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告或經中央主管機關專案核准者，得免申請查驗。

第 31 條　前條產品輸入之查驗及申報，中央主管機關得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

第 32 條　主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，必要時得要求食品業者、非食品業者或其代理人提供輸入產品之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，食品業者、非食品業者或其代理人不得規避、妨礙或拒絕。

食品業者應就前項輸入產品、基因改造食品原料之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫保存五年。

前項應保存之資料、方式及範圍，由中央主管機關公告之。

第 33 條　輸入產品因性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得向查驗機關申請具結先行放行，並於特定地點存放。查驗機關審查後認定應繳納保證金者，得命其繳納保證金後，准予具結先行放行。

前項具結先行放行之產品，其存放地點得由食品業者或其代理人指定；產品

未取得輸入許可前，不得移動、啟用或販賣。

第三十條、第三十一條及本條第一項有關產品輸入之查驗、申報或查驗、申報之委託、優良廠商輸入查驗與申報之優惠措施、輸入產品具結先行放行之條件、應繳納保證金之審查基準、保證金之收取標準及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 34 條　中央主管機關遇有重大食品衛生安全事件發生，或輸入產品經查驗不合格之情況嚴重時，得就相關業者、產地或產品，停止其查驗申請。

第 35 條　中央主管機關對於管控安全風險程度較高之食品，得於其輸入前，實施系統性查核。

前項實施系統性查核之產品範圍、程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關基於源頭管理需要或因個別食品衛生安全事件，得派員至境外，查核該輸入食品之衛生安全管理等事項。

食品業者輸入食品添加物，其屬複方者，應檢附原產國之製造廠商或負責廠商出具之產品成分報告及輸出國之官方衛生證明，供各級主管機關查核。但屬香料者，不在此限。

第 36 條　境外食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑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。

違反前項規定之產品，不問屬於何人所有，沒入銷毀之。

第 七 章　食品檢驗

第 37 條　食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，由各級主管機關或委任、委託經認可之相關機關（構）、法人或團體辦理。

中央主管機關得就前項受委任、委託之相關機關（構）、法人或團體，辦理認證；必要時，其認證工作，得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

前二項有關檢驗之委託、檢驗機關（構）、法人或團體認證之條件與程序、委託辦理認證工作之程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第 38 條　各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關

定之；未定檢驗方法者，得依國際間認可之方法為之。

第 39 條　食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起十五日內，向原抽驗之機關（構）申請複驗；受理機關（構）應於三日內進行複驗。但檢體無適當方法可資保存者，得不受理之。

第 40 條　發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據。

第 八 章　查核及管制

第 41 條　直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：

一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。

二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。

三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，應予封存。

四、對於有違反第八條第一項、第十五條第一項、第四項、第十六條、中央主管機關依第十七條、第十八條或第十九條所定標準之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。

五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

中央主管機關於必要時，亦得為前項規定之措施。

第 42 條　前條查核、檢驗與管制措施及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 42-1 條　為維護食品安全衛生，有效遏止廠商之違法行為，警察機關應派員協助主管機關。

第 43 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、食品容器或包裝、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。公務員如有洩密情事，應依法追究刑事及行政責任。

前項主管機關受理檢舉案件之管轄、處理期間、保密、檢舉人獎勵及其他應

遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項檢舉人身分資料之保密，於訴訟程序，亦同。

第 九 章　罰則

第 44 條　有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

一、違反第八條第一項或第二項規定，經命其限期改正，屆期不改正。

二、違反第十五條第一項、第四項或第十六條規定。

三、經主管機關依第五十二條第二項規定，命其回收、銷毀而不遵行。

四、違反中央主管機關依第五十四條第一項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。

前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

第 45 條　違反第二十八條第一項或中央主管機關依第二十八條第三項所定辦法者，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣六十萬元以上五百萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

違反前項廣告規定之食品業者，應按次處罰至其停止刊播為止。

違反第二十八條有關廣告規定之一，情節重大者，除依前二項規定處分外，主管機關並應命其不得販賣、供應或陳列；且應自裁處書送達之日起三十日內，於原刊播之同一篇幅、時段，刊播一定次數之更正廣告，其內容應載明表達歉意及排除錯誤之訊息。

違反前項規定，繼續販賣、供應、陳列或未刊播更正廣告者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰。

第 46 條　傳播業者違反第二十九條規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰。

直轄市、縣（市）主管機關為前條第一項處罰時，應通知傳播業者及其直轄市、縣（市）主管機關或目的事業主管機關。傳播業者自收到該通知之次日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定停止刊播違反第二十八條第一項或第二項規定，或違反中央主管機關依第二十八條第三項所為廣告之限制或所定辦法中有關停止廣告之規定者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次處

罰至其停止刊播為止。

傳播業者經依第二項規定通知後，仍未停止刊播者，直轄市、縣（市）主管機關除依前項規定處罰外，並通知傳播業者之直轄市、縣（市）主管機關或其目的事業主管機關依相關法規規定處理。

第 46-1 條　散播有關食品安全之謠言或不實訊息，足生損害於公眾或他人者，處三年以下有期徒刑、拘役或新臺幣一百萬元以下罰金。

第 47 條　有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

一、違反中央主管機關依第四條所為公告。

二、違反第七條第五項規定。

三、食品業者依第八條第三項、第九條第二項或第四項規定所登錄、建立或申報之資料不實，或依第九條第三項開立之電子發票不實致影響食品追溯或追蹤之查核。

四、違反第十一條第一項或第十二條第一項規定。

五、違反中央主管機關依第十三條所為投保產品責任保險之規定。

六、違反直轄市或縣(市)主管機關依第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所安全衛生之規定。

七、違反中央主管機關依第十八條之一第一項所定標準之規定，經命其限期改正，屆期不改正。

八、違反第二十一條第一項及第二項、第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條或第二十七條規定。

九、除第四十八條第九款規定者外，違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。

十、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。

十一、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。

十二、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。

十三、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。

十四、違反第三十條第一項規定，未辦理輸入產品資訊申報，或申報之資訊不實。

十五、違反第五十三條規定。

第 48 條　有下列行為之一者，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

一、違反第七條第一項規定未訂定食品安全監測計畫、第二項或第三項規定未設置實驗室。

二、違反第八條第三項規定，未辦理登錄，或違反第八條第五項規定，未取得驗證。

三、違反第九條第一項規定，未保存文件或保存未達規定期限。

四、違反第九條第二項規定，未建立追溯或追蹤系統。

五、違反第九條第三項規定，未開立電子發票致無法為食品之追溯或追蹤。

六、違反第九條第四項規定，未以電子方式申報或未依中央主管機關所定之方式及規格申報。

七、違反第十條第三項規定。

八、違反中央主管機關依第十七條或第十九條所定標準之規定。

九、食品業者販賣之產品違反中央主管機關依第十八條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。

十、違反第二十二條第四項或第二十四條第三項規定，未通報轄區主管機關。

十一、違反第三十五條第四項規定，未出具產品成分報告及輸出國之官方衛生證明。

十二、違反中央主管機關依第十五條之一第二項公告之限制事項。

第 48-1 條　有下列情形之一者，由中央主管機關處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得暫停、終止或廢止其委託或認證；經終止委託或廢止認證者，一年內不得再接受委託或重新申請認證：

一、依本法受託辦理食品業者衛生安全管理驗證，違反依第八條第六項所定之管理規定。

二、依本法認證之檢驗機構、法人或團體，違反依第三十七條第三項所定之認證管理規定。

三、依本法受託辦理檢驗機關（構）、法人或團體認證，違反依第三十七條第三項所定之委託認證管理規定。

第 49 條　有第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金。情節輕微者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。

有第四十四條至前條行為，情節重大足以危害人體健康之虞者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金；致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金。

犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二億元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億五千萬元以下罰金。

因過失犯第一項、第二項之罪者，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。

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，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。

科罰金時，應審酌刑法第五十八條規定。

第 49-1 條　犯本法之罪，其犯罪所得與追徵之範圍及價額，認定顯有困難時，得以估算認定之；其估算辦法，由行政院定之。

第 49-2 條　經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，違反第十五條第一項、第四項或第十六條之規定；或有第四十四條至第四十八條之一之行為致危害人體健康者，其所得之財產或其他利益，應沒入或追繳之。

主管機關有相當理由認為受處分人為避免前項處分而移轉其財物或財產上利益於第三人者，得沒入或追繳該第三人受移轉之財物或財產上利益。如全部或一部不能沒入者，應追徵其價額或以其財產抵償之。

為保全前二項財物或財產上利益之沒入或追繳，其價額之追徵或財產之抵償，主管機關得依法扣留或向行政法院聲請假扣押或假處分，並免提供擔保。

主管機關依本條沒入或追繳違法所得財物、財產上利益、追徵價額或抵償財產之推估計價辦法，由行政院定之。

第 50 條　雇主不得因勞工向主管機關或司法機關揭露違反本法之行為、擔任訴訟程序之證人或拒絕參與違反本法之行為而予解僱、調職或其他不利之處分。

雇主或代表雇主行使管理權之人，為前項規定所為之解僱、降調或減薪者，無效。

雇主以外之人曾參與違反本法之規定且應負刑事責任之行為，而向主管機關或司法機關揭露，因而破獲雇主違反本法之行為者，減輕或免除其刑。

第 51 條　有下列情形之一者，主管機關得為處分如下：

一、有第四十七條第十四款規定情形者，得暫停受理食品業者或其代理人依第三十條第一項規定所為之查驗申請；產品已放行者，得視違規之情形，命食品業者回收、銷毀或辦理退運。

二、違反第三十條第三項規定，將免予輸入查驗之產品供販賣者，得停止其免查驗之申請一年。

三、違反第三十三條第二項規定，取得產品輸入許可前，擅自移動、啟用或販賣者，或具結保管之存放地點與實際不符者，沒收所收取之保證金，並於一年內暫停受理該食品業者具結保管之申請；擅自販賣者，並得處販賣價格一倍至二十倍之罰鍰。

第 52 條　食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，經依第四十一條規定查核或檢驗者，由當地直轄市、縣（市）主管機關依查核或檢驗結果，為下列之處分：

一、有第十五條第一項、第四項或第十六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十七條、第十八條所定標準，或違反第二十一條第一項及第二項規定者，其產品及以其為原料之產品，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可供食用、使用或不影響國人健康者，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、標示違反第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條、第二十七條或第二十八條第一項規定者，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二十八條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第四十一條第一項規定命暫停作業及停止販賣並封存之產品，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產品，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，當地直轄市、縣（市）主管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之產品，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產品之食品業者，由當地直轄市、縣（市）主管機關公布其商號、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項產品經通關查驗不符合規定者，中央主管機關應管制其輸入，並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

第 53 條　直轄市、縣（市）主管機關經依前條第一項規定，命限期回收銷毀產品或為其他必要之處置後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

第 54 條　食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，有第五十二條第一項第一款或第二款情事，除依第五十二條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣、輸入或輸出。

前項公告禁止之產品為中央主管機關查驗登記並發給許可文件者，得一併廢止其許可。

第 55 條　本法所定之處罰，除另有規定外，由直轄市、縣（市）主管機關為之，必要時得由中央主管機關為之。但有關公司、商業或工廠之全部或部分登記事項之廢止，由直轄市、縣（市）主管機關於勒令歇業處分確定後，移由工、商業主管機關或其目的事業主管機關為之。

第 55-1 條　依本法所為之行政罰，其行為數認定標準，由中央主管機關定之。

第 56 條　食品業者違反第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款規定，致生損害於消費者時，應負賠償責任。但食品業者證明損害非由於其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出所致，或於防止損害之發生已盡相當之注意者，不在此限。

消費者雖非財產上之損害，亦得請求賠償相當之金額，並得準用消費者保護法第四十七條至第五十五條之規定提出消費訴訟。

如消費者不易或不能證明其實際損害額時，得請求法院依侵害情節，以每人每一事件新臺幣五百元以上三十萬元以下計算。

直轄市、縣（市）政府受理同一原因事件，致二十人以上消費者受有損害之申訴時，應協助消費者依消費者保護法第五十條之規定辦理。

受消費者保護團體委任代理消費者保護法第四十九條第一項訴訟之律師，就該訴訟得請求報酬，不適用消費者保護法第四十九條第二項後段規定。

第 56-1 條　中央主管機關為保障食品安全事件消費者之權益，得設立食品安全保護基金，並得委託其他機關（構）、法人或團體辦理。

前項基金之來源如下：

一、違反本法罰鍰之部分提撥。

二、依本法科處並繳納之罰金，及因違反本法規定沒收或追徵之現金或變

賣所得。

三、依本法或行政罰法規定沒入、追繳、追徵或抵償之不當利得部分提撥。

四、基金孳息收入。

五、捐贈收入。

六、循預算程序之撥款。

七、其他有關收入。

前項第一款及第三款來源，以其處分生效日在中華民國一百零二年六月二十一日以後者適用。

第一項基金之用途如下：

一、補助消費者保護團體因食品衛生安全事件依消費者保護法之規定，提起消費訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。

二、補助經公告之特定食品衛生安全事件，有關人體健康風險評估費用。

三、補助勞工因檢舉雇主違反本法之行為，遭雇主解僱、調職或其他不利處分所提之回復原狀、給付工資及損害賠償訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。

四、補助依第四十三條第二項所定辦法之獎金。

五、補助其他有關促進食品安全之相關費用。

中央主管機關應設置基金運用管理監督小組，由學者專家、消保團體、社會公正人士組成，監督補助業務。

第四項基金之補助對象、申請資格、審查程序、補助基準、補助之廢止、前項基金運用管理監督小組之組成、運作及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第 十 章　附則

第 57 條　本法關於食品器具或容器之規定，於兒童常直接放入口內之玩具，準用之。

第 58 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 59 條　本法施行細則，由中央主管機關定之。

第 60 條　本法除第三十條申報制度與第三十三條保證金收取規定及第二十二條第一項第五款、第二十六條、第二十七條，自公布後一年施行外，自公布日施行。

第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。

本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年

施行。

本法一百零三年十一月十八日修正條文，除第二十二條第一項第五款應標示可追溯之來源或生產系統規定，自公布後六個月施行；第七條第三項食品業者應設置實驗室規定、第二十二條第四項、第二十四條第一項食品添加物之原料應標示事項規定、第二十四條第三項及第三十五條第四項規定，自公布後一年施行外，自公布日施行。

附錄 14

食品良好衛生規範準則

中華民國 103 年 11 月 7 日部授食字第 1031301901 號令發布

第 一 章　總則

第 1 條　本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。

第 2 條　本準則適用於本法第三條第七款所定之食品業者。食品工廠之建築與設備除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠之設廠標準。

第 3 條　本準則用詞，定義如下：

一、原材料：指原料及包裝材料。

二、原料：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：指構成成品之主要材料。

四、副原料：指主原料及食品添加物以外構成成品之次要材料。

五、內包裝材料：指與食品直接接觸之瓶、罐、盒、袋等食品容器，及直接包裹或覆蓋食品之箔、膜、紙、蠟紙等包裝材料。

六、外包裝材料：指未與食品直接接觸之標籤、紙箱、捆包物等包裝材料。

七、食品作業場所：指食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。

八、有害微生物：指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。

九、食品接觸面：指下列與食品直接或間接接觸之表面：

(一)直接之接觸面：直接與食品接觸之設備表面。

(二)間接之接觸面：在正常作業情形下，由其流出之液體或蒸汽會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。

十、水活性：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。

十一、區隔：指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。

十二、食品工廠：指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

第 4 條　食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。

第 5 條　食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。

第 6 條　食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。

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、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。

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

六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

第 7 條　食品業者運輸管制，應符合下列規定：

一、運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。

二、產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。

三、裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。

四、運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。

五、有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。

第 8 條　食品業者就產品申訴及成品回收管制，應符合下列規定：

一、產品申訴案件之處理，應作成紀錄。

二、成品回收及其處理，應作成紀錄。

第 二 章　食品製造業

第 9 條　食品製造業製程管理及品質管制，應符合附表三製程管理及品質管制基準之規定。

第 10 條　食品製造業之檢驗及量測管制，應符合下列規定：

一、設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，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、設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。

三、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。

四、應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。

五、檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

第 11 條　食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。

第 12 條　食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。

第 三 章　食品工廠

第 13 條　食品工廠應依第四條至前條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第 14 條　食品作業場所之配置及空間，應符合下列規定：

一、作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。

二、具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。

第 15 條　食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：

一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。

二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。

三、成品應留樣保存至有效日期。

四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

第 四 章　食品物流業

第 16 條　食品物流業應訂定物流管制標準作業程序，其內容應包括第七條及下列規定：

一、不同原材料、半成品及成品作業場所，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。

二、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。

三、作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

四、作業過程中需管制溫度或溼度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。

五、貯存過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

六、低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。

七、低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。

八、應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。

第 五 章　食品販賣業

第 17 條　食品販賣業應符合下列規定：

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，避免污染及腐敗。

三、食品之熱藏，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、應有管理衛生人員，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、販賣貯存作業需管制溫度、溼度者，應建立相關管制方法及基準，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，有異狀時，應立即處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。

九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

十、販賣場所之光線應達到二百米燭光以上，使用之光源，不得改變食品之顏色。

食品販賣業屬量販店業者，應依第四條至第八條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第 18 條　食品販賣業有販賣、貯存冷凍或冷藏食品者，除依前條規定外，並應符合下列規定：

一、販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。

二、冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍(藏)食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。

三、冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。

四、冷凍（藏）食品貯存或陳列於冷凍（藏）櫃內時，不得超越最大裝載線。

第 19 條　食品販賣業有販賣、貯存烘焙食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

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、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

第 20 條　食品販賣業有販賣禽畜水產食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

一、禽畜水產食品之陳列檯面，應採不易透水及耐腐蝕之材質，且應符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。

二、販售場所應有適當洗滌及排水設施。

三、工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。

四、使用絞肉機及切片機等機具，應保持清潔，並避免污染。

五、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。

六、禽畜水產食品之貯存、陳列、販賣，應以適當之溫度及時間管制。

七、販賣冷凍(藏)之禽畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施。

八、禽畜水產食品以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水

質標準。

第 21 條　攤販、小型販賣店兼售食品者，直轄市、縣(市)主管機關得視實際情形，適用本準則規定。

第 六 章　餐飲業

第 22 條　餐飲業作業場所應符合下列規定：

一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。

二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。

三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。

四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。

五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

第 23 條　餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。

二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。

三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。

四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。

五、乾熱殺菌：餐具等，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。

六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

第 24 條　餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。

前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給

廚師證書。

前項公會或工會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣(市)主管機關督導；不遵從督導或違反委託相關約定者，直轄市、縣(市)主管機關得終止其委託。

廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。

第一項規定，自本準則發布之日起一年後施行。

第 25 條　經營中式餐飲之餐飲業，於本準則發布之日起一年內，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定如下：

一、觀光旅館之餐廳：百分之八十。

二、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。

三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。

四、承攬筵席之餐廳：百分之七十。

五、外燴飲食業：百分之七十。

六、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。

七、伙食包作業：百分之六十。

八、自助餐飲業：百分之五十。

第 26 條　餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：

一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。

二、使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。

三、提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。

四、製備流程應避免交叉污染。

五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

六、外購即食菜餚應確保衛生安全。

七、食品製備使用之機具及器具等，應保持清潔。

八、供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。

九、生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔。

十、製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

第 27 條　外燴業者應符合下列規定：

一、烹調場所及供應之食物，應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。

二、烹調器具及餐具應保持乾淨。

三、烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏之原則，並應避免交叉污染。

四、辦理二百人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局（所）報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第 28 條　伙食包作業者應符合第二十四條及第二十六條規定；其於包作伙食前，應自行或經餐飲業所屬公會或工會向衛生局（所）報請備查，其備查內容應包括委包者、承包者、包作場所及供應人數。

第 七 章　食品添加物業

第 29 條　食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

一、建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。

二、依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍（藏）庫，並與其他非供食品用途之原料或物品以有形方式予以隔離。

三、倉儲管理，應依先進先出原則。

第 30 條　食品添加物之作業場所，應符合下列規定：

一、生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔。

二、製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

第 31 條　食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

一、易於清洗、消毒及檢查。

二、符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。

三、防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。

第 32 條　食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

一、建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。

二、成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

第 八 章　低酸性及酸化罐頭食品製造業

第 33 條　低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工之管理，應符合附表四生產與加工管理基準之規定。

第 34 條　低酸性及酸化罐頭食品製造業之殺菌設備與方法，應符合附表五殺菌設備與方法管理基準之規定。

第 35 條　低酸性及酸化罐頭食品製造業之人員，應符合下列規定：

一、製造罐頭食品之工廠，應置專司殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員。

二、前款殺菌技術管理人員與低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員，應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應有訓練證明。

第 36 條　低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制，應符合附表六容器密封管制基準之規定。

第 九 章　真空包裝即食食品製造業

第 37 條　所稱真空包裝即食食品，指脫氣密封於密閉容器內，拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。製造常溫貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

一、具下列任一條件者之真空包裝即食食品，得於常溫貯存及販售：

(一)水活性在零點八五以下。

(二)氫離子濃度指數(以下稱 pH 值)在九點零以上。

(三)經商業滅菌。

(四)天然酸性食品（pH 值小於四點六者）。

(五)發酵食品（指微生物於發酵過程產酸，致最終產品 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十者；所稱鹽濃度，指鹽類質量佔全部溶液質量之百分比）。

(六)碳酸飲料。

(七)其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

二、前款第一目、第二目、第四目及第五目之產品，應依標示貯存及販賣，且業者須留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告備查；第三目之產品，應符合第八章之規定。

第 38 條　製造冷藏貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

一、水活性大於零點八五，且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏七度以下進行。

二、冷藏真空包裝即食食品之保存期限：

產品未具下列任一條件者，保存期限應在十日以內，且業者應留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告或證明文件備查：

(一)添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。

(二)水活性在零點九四以下。

(三)pH 值小於四點六。

(四)鹽濃度大於百分之三點五之煙燻及發酵產品。

(五)其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。

第 39 條　製造冷凍貯存及販賣之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏零下十八度下進行。

第 十 章　塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

第 40 條　產品之開發及設計，應符合下列規定：

一、設定產品最終使用環境及條件。

二、依前款設定，選用適宜之原料。

三、開發及設計資料，應留存備查。

第 41 條　原料及產品之貯存，應符合下列規定：

一、塑膠原料應有專屬或能與其他區域區隔之貯存空間。

二、貯存空間應避免交叉污染。

三、塑膠原料之進出，均應有完整之紀錄；其內容應包括日期及數量。

四、業者應保存塑膠原料供應商提供之衛生安全資料。

第 42 條　製造場所，應符合下列規定：

一、動線規劃，應避免交叉污染。

二、混料區、加工作業區或包裝作業區，應以有形之方式予以隔離，並防止粉塵及油氣污染。

三、加工、包裝及輸送，其設備及過程，應保持清潔。

第 43 條　生產製造，應符合下列規定：

一、依塑膠原料供應者所提供之加工建議條件製造，並逐日記錄；建議條件變更者，亦同。

二、自製造至包裝階段，應避免與地面接觸；必要時應使用適當器具盛接。

三、印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸入、溶出等接觸食品之虞，應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準准用之著色劑。

第 44 條　塑膠類食品器具、食品容器或包裝之衛生管理，應符合下列規定：

一、傳遞、包裝或運送之場所，應以有形之方式予以隔離，避免遭受其他物質或微生物之污染。

二、成品包裝時，應進行品質管制。

三、成品之標示、檢驗、下架、回收及回收後之處置與記錄，應符合本法及其相關法規之規定。

第 45 條　塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業，依本準則規定所建立之紀錄，至少應保存至該批成品有效日期後三年以上。

第 十一 章　附則

第 46 條　本準則除另定施行日期者外，自發布日施行。

附表一　食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

一、場區應符合下列規定：

（一）地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。

（二）排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。

（三）禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

二、建築及設施，應符合下列規定：

（一）牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。

（二）樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。

（三）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。

（四）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。

（五）照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。

（六）通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。

（七）配管外表應保持清潔。

（八）場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。

（九）第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。

（十）蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。

三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：

（一）冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

（二）冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。

（三）冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

（一）與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。

（二）應經常保持清潔，並指派專人負責。

五、廁所應符合下列規定：

（一）設置地點應防止污染水源。

（二）不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。

（三）應保持整潔，避免有異味。

（四）應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

六、供水設施應符合下列規定：

（一）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。

（二）應有足夠之水量及供水設施。

（三）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，應至少保持十五公尺之距離。

（四）蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

（五）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。

七、作業場所洗手設施應符合下列規定：

（一）於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。

（二）洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。

（三）應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。

（四）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。

八、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衣櫃。

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

（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。

（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。

（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，或將手部澈底洗淨及消毒。

（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。

二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

（一）食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

（二）製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。

（三）設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：

（一）病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，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及記錄其用量。

（二）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。

（三）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。

（四）有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

（五）清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

四、廢棄物處理應符合下列規定：

（一）食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。

（二）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。

（三）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。

（四）有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、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

五、油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五

以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管

理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。

七、食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。

附表三 食品製造業者製程管理及品質管制基準

一、使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。

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，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。

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、原材料有農藥、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本法及相關法令規定。

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。

七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。

八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。

九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。

十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。

十一、食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。

十二、食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。

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暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。

十四、食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。

十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。

十六、每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。

十七、製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。

十八、成品為包裝食品者，其成分應確實標示。

十九、每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。

附表四　低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準

一、名詞定義：

（一）罐頭食品：指食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅

菌而可於室溫下長期保存者。

（二）低酸性罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值)大於四點六，且水活性大於零點八五，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。

（三）酸化罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及（或）酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值(pH 值)小於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品。

（四）密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠、積層複合及與符合上述條件之其它容器。

（五）商業滅菌：指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。無菌加工設備及容器之商業滅菌，指利用熱、化學殺菌劑或其他適當之處理，使無有害活性微生物及其孢子存在，並使製造之食品在室溫貯運時，不會生長對人體健康無害之微生物。

（六）昇溫時間：指蒸汽開始導入殺菌設備內至殺菌開始計時為止之時間。

（七）殺菌重要因子：指任何特性、條件或參數等，其變異足以影響殺菌方法及商業滅菌效果者。

（八）罐頭初溫：指殺菌開始前，最冷罐之平衡溫度。

（九）殺菌值(F_0)：以分鐘為單位。表示熱處理條件之殺菌程度，其熱致死總效應相當於達華氏二五０度(攝氏一二一點一度)時，對 z 值等於華氏一八之細菌或孢子殺滅能力。

（十）殺菌條件：指罐頭食品為達到商業滅菌，所採行之控制處理及殺菌程序。

二、產品調製：

（一）易受微生物污染之主、副原料，應確定其可作為罐頭食品製造之用。

（二）罐頭食品容器應符合下列規定：

1. 容器進廠時，應由供應商提供品保證明或抽樣檢查其品質及清潔等。

2. 存放場所應避免污染，倉儲過程中需管制溫度、濕度者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。

3. 容器使用前，應以適當方法確保其清潔。

4. 輸送、搬運、裝罐等過程，應避免碰傷，並防止雜物侵入。

（三）酸化罐頭食品之製造、加工及包裝，在殺菌後，應使其產品之平衡酸鹼值(pH 值)，保持在四點六以下；製造方法應與依第二點所定之殺菌條件相符，且應予適當控制，使產品之平衡 pH 值保持在四點六以下。

（四）原料殺菁處理應符合下列規定：

1. 加熱殺菁時，應在規定殺菁溫度及時間下進行。殺菁完畢後，應迅速冷卻，或立即進行次一步驟之加工，不得拖延。

2. 殺菁機應注意清洗，其用熱水殺菁者，應經常補充熱水及排水，防止殺菁水遭受污染。

3. 原料洗滌及冷卻用水，應符合飲用水水質標準。

（五）產品之裝罐，應予管制，確保符合依第二點所定殺菌條件之裝量。

（六）裝罐後之脫氣應予控制，並符合依第二點所定之殺菌條件。使用脫氣箱者，應清洗乾淨並保養

（七）依第二點所定之殺菌條件中，與產品調製相關之重要因子，應予控制在界限內。

三、殺菌條件之訂定：

（一）低酸性及酸化罐頭食品之殺菌條件,應由中央主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構定之。

（二）訂定殺菌條件，應考慮生產上可能發生之變異種類、程序及各種變異之組合，影響殺菌條件之重要因子，均應於殺菌條件中規定。

（三）依前款建立殺菌條件之各項資料，應予記錄，並據以計算殺菌值(F_0)；其紀錄應保存備查。

（四）低酸性罐頭食品之殺菌條件，其殺菌值應大於或等於三。

四、殺菌作業之管理：

（一）每一種產品所設定之殺菌條件，應張貼於殺菌設備附近明顯易見或置於殺菌操作人員容易取閱之處。

（二）殺菌室應建立有效防止已殺菌及未殺菌罐頭混雜之管制系統。

（三）殺菌操作應予控制，不得低於所訂定之殺菌條件。

（四）殺菌計時之時鐘，應精確且易觀察，不得使用手錶或袋錶。

（五）殺菌操作人員應即時填寫殺菌工作報告，並每日在自動溫度紀錄儀紙上簽名，此二種紀錄應互相對照。

（六）殺菌工作報告及自動溫度紀錄儀紙，在製造後一星期內，應由殺菌管理人員核對簽名；密封紀錄，應由品管主管及製造主管核對簽名。

（七）殺菌及密封相關紀錄，至少應保存至該批成品之有效期後六個月。

五、核對低酸性、酸化罐頭食品生產紀錄後，發現有低於殺菌條件、酸化罐頭產品平衡 pH 值大於四點六或重要因子未妥善控制時，應採取下列方式之一之處置：

（一）應由第二點第一款機構之殺菌條件，重行殺菌，並保存此重行殺菌之完整紀錄。

（二）殺菌、排氣或重要因子未妥善控制造成之偏差，於殺菌中發現者，應延長殺菌時間；殺菌完成後即時發現者，應全部重行殺菌；殺菌完成後一段時間發現者，除經評估證實此等產品無危害人體健康之微生物存在以外，應重行殺菌或予銷毀。

附表五　低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準

一、名詞定義：

（一）無菌加工及包裝：指經商業滅菌並冷卻之食品，於無菌狀態下，封裝於經商業滅菌之容器中，並在無菌狀態下密封之技術。

（二）保溫試驗：將樣品置於選定之溫度下，保持一段時間，使微生物生長之試驗。

二、靜置式殺菌釜蒸汽加壓殺菌：

（一）玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)，最高及最低刻度範圍不得超過五五度。

2. 裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，裝置後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。

5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

6. 感溫管應裝在釜殼內或溫度井內，套管或溫度井與釜殼焊接口之口徑應不小於一九公厘(四分之三吋)，如裝於溫度井者，溫度井內應裝一個不小於一點六公厘(十六分之一吋)的洩汽栓，以便全開時蒸汽可流經感溫管之全長。

7. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

（二）自動溫度記錄儀：

1. 每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表所指示殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一 O 度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致。但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4.感溫管應裝在釜殼內或溫度井內，如屬裝於溫度井內者，溫度井內應裝一個不小於一點六公厘(十六分之一吋)之洩汽栓。

5.以空氣操作之溫度控制器應有足夠之過濾系統，以確保空氣清潔乾燥。

(三) 壓力錶：

1.每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2.每年應至少校正乙次。

3.壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4.不得以壓力作為殺菌條件之依據。

(四) 蒸汽控制器：

1.每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2.未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予以記錄，確保符合殺菌操作條件要求。

(五) 進汽管路：

1.進汽管路中最小管口(如進汽管、管閥、接頭等)應不小於二五公厘(一吋)管之內徑二六公厘(截面積五三〇平方公厘)，參考表一規格。

表一　管徑、孔徑與孔數相對參考資料

管徑稱號	管外徑 (㎜)	管壁徑 (㎜)	內徑 (㎜)	截面積 (㎟)	面孔數			
					孔徑 3.2 公厘 (1/8 吋)	孔徑 4.8 公厘 (3/16 吋)	孔徑 5.6 公厘 (7/32 吋)	孔徑 6.4 公厘(1/4 吋)
1 吋	34.0	2.0	30.0	706.86	134~178	60~79	44~58	34~44
		2.5	29.0	60.52	125~166	56~74	41~54	32~41
		3.0	28.0	615.75	117~155	52~69	39~50	30~33
		3.5	27.0	572.56	109~144	49~64	38~47	29~36
		4.0	26.0	530.93	101~133	45~59	33~43	26~33
1.25 吋	42.7	2.0	38.7	1176.23	223~296	100~132	73~96	56~74
		2.5	37.7	1116.23	212~281	95~125	70~92	53~70
		3.0	36.7	1057.84	200~266	90~113	66~87	51~66
		3.5	35.7	1000.98	190~252	85~112	62~82	48~63
		4.0	34.7	945.63	179~233	80~106	59~77	45~59

1.5吋	48.6	2.0	44.6	1562.23	296~393	132~175	97~128	74~98
		2.5	43.7	1493.01	283~376	126~167	93~123	71~94
		3.0	42.6	1425.31	270~359	121~160	89~117	68~85
		3.5	41.6	1359.13	257~342	115~152	85~112	65~85
		4.0	40.6	1294.82	245~326	110~145	81~106	62~31

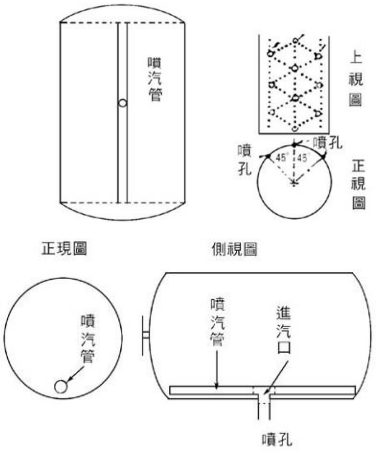
2. 立式釜之進汽口應裝在釜底中央。

3. 臥式釜長在九公尺(三十呎)內者，進汽口應裝在釜底中間(如圖一)，釜長超過九公尺(三十呎)者，應裝二個以上之進汽口，該進汽口之裝置應使釜內之熱分佈均勻。

（六）噴汽管及噴汽孔：

1. 噴汽管，指連接進汽口而裝在釜內之蒸汽管路；其內徑應不大於進汽管路之最小管口。參考圖一說明。

2. 臥式釜噴汽管應伸及釜底全長，其噴汽孔應有三排，一排在噴汽管頂線上，其餘兩排與頂線呈四五度夾角，每排孔數約相等，孔距應相同，相鄰兩排之噴汽孔不得並排，應呈等距離相互錯開，如圖二。



圖二　噴汽孔裝置圖

3. 立式釜之噴汽孔應在噴汽管頂線上或左右兩側上。

4. 噴汽孔孔數之總截面積應等於進汽管路最小管口截面積之一點五至二點零倍，參考表一規格。

（七）洩汽栓：

1. 殺菌釜上之洩汽栓，除溫度井上所裝者外，其口徑應不小於三點二公厘(八分之一吋)。

2. 在殺菌過程中，包括排氣、昇溫及殺菌期間，應保持全開。

3. 臥式殺菌釜之洩汽栓應裝在釜頂中心線距兩端二 O 公分(八吋)以內，且栓與栓之間之距離不得超過二四 O 公分(八呎)。

4. 立式釜之洩汽栓應裝在釜蓋上。

5. 洩汽栓裝在上述規定外之處時，須有熱分佈測定資料証明釜內空氣完全排除且蒸汽循環良好。

6.所有洩汽栓之設置，應能於操作過程中確認其功能正常。

（八）排氣裝置：

1.排氣裝置之設計應能使於在殺菌開始前，將釜內空氣排除。

2.排氣管應裝置閘式閥或旋塞閥，但排氣主管連接數個排氣管時，得將閥座裝置於排汽主管上，排氣時應保持全開。

3.臥式釜排氣管應裝在釜體頂部，立式釜排氣管應裝在釜蓋上。

4.排氣管長度不得超過四六公分(一點五吋)，若排氣管長度超過四六公分時，其超過四六公分之部份，應使用管徑比排氣管大之排氣連管，排氣管應伸入連管內，且於連管底部須有冷凝水排除裝置。

5.排氣管不可直接與密閉之排水管或溢流管連接。

6.殺菌釜上數個排氣管連接排氣之排氣主管，其截面積應大於連接之排氣管之總截面積。

7.連接數個殺菌釜排氣管或排氣主管之排氣總管其截面積應大於連接之排氣管或排氣主管之總截面積，且排氣總管上不得裝置任何控制閥。

8.不論以排氣管、排氣連管、排氣主管或排氣總管排氣，其排氣管路出口應直通大氣，且應避免彎曲及阻滯排氣。

9.在排氣工作未完成或排氣終了溫度未到達前，不得開始殺菌計時。

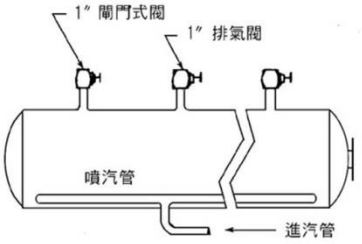
10.殺菌釜之排氣口其排氣裝置和排氣操作法如下：

臥式釜之排氣

（1）經數個二五公厘(一吋)排氣口直接排氣至大氣中者(圖三)：

I. 規格：在釜長每一五二公分(五呎)處裝設二五公厘(一吋)排氣口，並裝置閘式閥或旋塞閥直接排氣至大氣中，兩端之排氣口與釜體兩端之距離不得超過七六公分(二點五呎)。

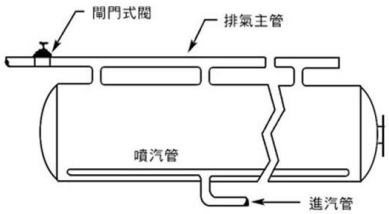
II. 排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度或排氣七分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖三 排氣口裝置例一

（2）數個二五公厘(一吋)排氣口連接排氣主管而排氣至大氣中(圖四)：

I. 規格：在釜長每一五二公分(五呎)處裝設二五公厘(一吋)排氣口，兩端之排氣口釜體兩端之距離不得超過七六公分(二點五呎)，排氣主管徑對釜長四五七公分(十五呎)以下者為六四公厘(二點五吋)、四五七公分(十五呎)以上者為七六公厘(三吋)。



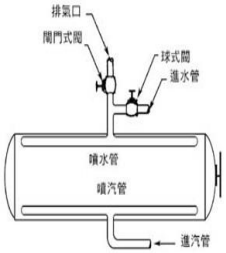
圖四 排氣口裝置例二

II. 排氣法:全開排氣主管或旋塞閥至少六分鐘,釜體內溫度至少須 達攝氏一〇八度，或排氣至少八分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。

(3) 經由噴水管排氣(圖五)：

I. 排氣口及排氣閥之規格：對於釜長在四五七公分(十五呎)以下者，其排氣閥應為五十公厘(二吋)、四五七公分(十五呎)以上者為六四公厘(二點五吋)。

II. 噴水管之規格：對於釜長在四五七公分(十五呎)以下者，其噴水管徑應為三八公厘(一點五吋)、四五七公分(十五呎)以上者為五十公厘(二吋)。噴水管孔數之總截面積應約等於排氣管之截面積。



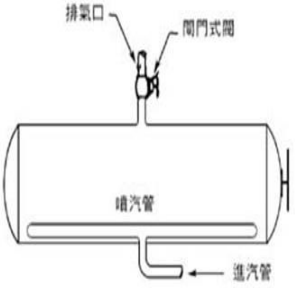
圖五 排氣口裝置例三

III. 排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度，或排氣七分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。

(4) 經單一排氣口徑六四公厘(二點五吋)排氣(適用於釜長四五七公分(四五七公分(十五呎)以內者)(圖六)：

I. 規格：在釜中心六一公分(二呎)以內於六四公厘(二點五吋)排氣口裝置一具六四公厘(二點五吋)閘式閥或旋塞閥。

II. 排氣法：全開排氣閥或旋塞閥至少四分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖六 排氣口裝置例四

立式釜之排氣

(1) 經三八公厘(一點五吋)溢流管排氣(圖七)：

I. 規格：在三八公厘(一點五吋)溢流管裝置一具三八公厘(一點五吋)閘式閥或旋塞式閥之排氣瓣，自閥算起排氣管長度不得超過一八三公分(六呎)。

II. 排氣法：全開排氣閥至少四分鐘，使釜體內溫度至少達攝氏一〇四度，或排氣至少五分鐘，使釜內溫度至少達攝氏一〇二度。



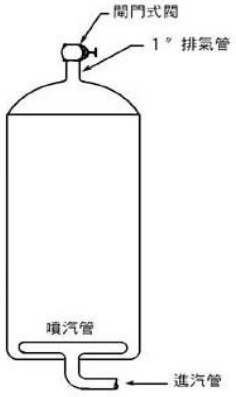
圖七 排氣口裝置例五

(2) 經由釜蓋中央規格以外排氣法(圖八)：

I. 規格:在釜蓋中央裝置一具二五公厘(一吋)閘式或旋塞式閥並直接排氣至大氣中。

II. 排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，使釜體內溫度至少達攝氏一一〇度或排氣至少七分鐘，使釜內溫度至少達攝氏一〇五度。

(3) 上述規格以外之裝置與方法，應提供熱分佈資料，供証明足以排除釜內空氣且釜內溫度分佈均勻。



圖八 排氣口裝置例六

(九) 殺菌籃框：

應以金屬條、沖孔網金屬板或其他適當材料製作。孔度應為孔徑至少二五公厘(一吋)而相鄰兩孔中心距離為五〇公厘(二吋)之孔眼。或沖孔平均分佈，孔口大小一致，且孔口總截面積不小於板面積之百分之三十六，各層間使用墊板者，其孔度規格亦同。

(十) 籃框支架：

1. 釜內底部不可裝設擾流板。

2. 立式釜釜底應有籃框支架。

(十一) 安全閥：

1. 每一釜應有一具安全閥。

2. 其口徑應不小於進汽管徑，並定期檢查。

(十二) 殺菌釜用蒸汽主管之壓力，應維持在每平方公分六公斤(六公斤／平方公分)以上。

(十三) 冷卻方法

1. 冷卻在殺菌釜內施行時，臥式殺菌釜應由頂部噴水管進水，立式殺菌釜應由頂部噴水環進水。臥式殺菌釜之噴水管，應有三排以上之噴水孔向下噴水(使用三排噴水孔時，居中一排垂直向下，餘二排與其成四五度夾角)。

2. 進水管應裝置球式閥或球塞閥，不得使用閘式閥。

3. 排水管之管徑不得小於進水口之管徑。

4. 空氣加壓冷卻用空氣管，其管閥規定同進水管。

5. 殺菌後成品之冷卻用水，應使用經加氯消毒之冷水，其出口處至少能檢出零點二 ppm 之有效餘氯。

（十四）殺菌重要因子之管制：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1. 所有熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。

2. 殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3. 殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、粘度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

（十五）保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

三、靜置式殺菌釜熱水加壓殺菌：

（一）玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。

2. 在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。

5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

6. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

7. 在殺菌過程中，其感溫管應一直保持在水面之下，至少伸入水中五 O 公厘(二吋)。

8. 臥式釜應裝置在釜側中央位置。

（二）自動溫度記錄儀：

1. 每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一 O 公度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3. 對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4. 記錄儀得與蒸汽控制器併組成為溫度記錄控制儀。除立式釜裝置溫度記錄控制儀外，其餘之溫度記錄儀感溫管應與水銀溫度計感溫管相鄰裝置。

5. 立式殺菌釜，溫度記錄控制儀感溫管應裝於釜底最下層籃框下方，且應避免蒸汽直接噴觸感溫管。

6. 臥式殺菌釜，溫度記錄控制儀感溫管應裝於釜內水面與釜中心間，以避免蒸汽直接噴觸感溫管。

7. 溫度記錄控制儀如係採用空氣操作時，應有足夠多之過濾系統，以確保空氣之潔淨。

（三）壓力錶及壓力控制裝置：

1. 每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2. 每年應至少校正乙次。

3. 壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4. 不得以壓力作為殺菌條件之依據。

5. 每一釜在溢流管上應裝置一具可調整之釋壓瓣或壓力控制閥，以防止進水閥全開時釜內壓力急劇增加。

（四）蒸汽控制器：

1. 每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2. 未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予與記錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

（五）蒸汽之引入：

1. 蒸汽應自釜底引入，使釜內之熱分佈平均。

2. 立式釜可採用任何已被認可之方法使熱分佈平均。

3. 臥式釜之噴汽管應伸及釜底全長，噴汽孔應平均分佈在噴汽管上方。

（六）籃框支架：

立式釜底部應有籃框支架且內側應有籃框導軌，使釜壁與籃框間約有四公分(一又二分之一吋)之間隙。

（七）排水閥：

排水閥應能迅速全開全關且緊密不漏水，且須在排水口內側裝置濾網。

（八）水位計：

1. 每一殺菌釜至少應裝有一具可判知釜內水位之裝置(如玻璃水位計、水位錶等)。

2. 在昇溫、殺菌及冷卻過程中，釜內水位應淹蓋最上層罐頭。

3. 操作人員應於殺菌前檢查水位並予記錄，且於殺菌中隨時檢查水位。

（九）空氣供應與控制：

1. 立式或臥式釜應供應適當壓力及流量之空氣，其壓力應加以控制，並應自釜底引入，而在蒸汽控制閥與進汽口間之蒸氣管上導入。

2. 未裝自動壓力控制器而用人工操作時，應以人工加以控制壓力，以確保符合殺菌操作條件要求。

3. 壓縮空氣管上應裝止逆閥，以防止釜內之水逆流至空氣供應系統。

（十）水之循環：

1. 採用水循環系統，以使熱分佈均勻時，水應自釜底抽出以泵打至釜頂之噴水管再進入釜內，此噴水管應伸及釜體全長，噴水孔應平均分佈，孔之總截面積不可超過泵浦出水管之截面積。

2. 釜底抽水口應裝有濾網，以避免碎屑進入循環系統。

3. 循環泵應裝置指示信號，以便停止時可提醒操作者，以及裝置一具洩汽栓以便在起動時排除空氣。

（十一）釜內上部空隙：

在殺菌過程中水面與釜頂間，應保持足夠之上部空隙，以便控制釜內壓。

（十二）冷卻水供應：

1. 立式釜之冷卻水應在上層罐頭與水面間導入。

2. 臥式釜應在循環泵之吸入口導入，在冷卻水管中應裝置一具止逆閥。

（十三）殺菌重要因子之管制：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1. 熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。

2. 殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3. 殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、粘度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

（十四）保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

四、非連續式轉動殺菌釜蒸汽加壓殺菌：

（一）玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。

2. 在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。

5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

6. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

（二）自動溫度記錄儀：

1. 每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一 O 度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3. 對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

（三）壓力錶及壓力控制裝置：

1. 每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五 公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2. 每年應至少校正乙次。

3. 壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4. 不得以壓力作為殺菌條件之依據。

（四）蒸汽控制器：

1. 每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2. 未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予與紀錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

（五）洩汽栓：

1. 殺菌釜上之洩汽栓，除溫度井上所裝者外，其口徑應不小於三點二公厘(八分之一吋)。

2. 在殺菌過程中，包括排氣、昇溫及殺菌期間，應保持全開。

3. 臥式殺菌釜之洩汽栓應裝在釜頂中心線距兩端二 O 公分(八吋)以內，且栓與栓之間之距離不得超過二四 O 公分(八呎)。

（六）排氣及排除凝結水：

1. 每一殺菌釜在殺菌前，應將釜內之空氣排除。

2. 當進汽開始時，排水閥或洩水栓應打開一段時間，以排除凝結水，並於殺菌釜操作過程中，繼續排除凝結水。

（七）殺菌釜轉速：

1. 殺菌時，轉速應符合殺菌條件上之規定。

2. 每釜次罐頭殺菌時，應記錄其殺菌釜轉速和殺菌時間。

3. 轉速調整儀應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

（八）影響殺菌之重要因子：
對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1. 熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。

2. 殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3. 殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、黏度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

4. 殺菌釜轉速、罐內上部空隙(或最高裝罐量)、黏度及罐頭排列方式等應設定為重要因子。

（九）保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試 驗結果。

五、非連續式轉動殺菌釜熱水加壓殺菌：

（一）玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀 溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。

2. 在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。

5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

6. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

7. 溫管應裝入釜殼內獲溫度井內。

（二）自動溫度記錄儀：

1. 每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏十度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3. 對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4. 感溫管應裝在釜殼內或溫度井內。

（三）壓力錶及壓力控制裝置：

1. 每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2. 每年應至少校正乙次。

3. 壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4. 不得以壓力作為殺菌條件之依據。

（四）蒸汽控制器：

1. 每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2. 未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予記錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

（五）空氣之供應與控制：

1. 立式或臥式釜應供應適當壓力及流量之空氣，其壓力應加以控制，並應自釜底引入，而在蒸汽控制閥與進汽口間之蒸氣管上導入。

2. 未裝自動壓力控制器而用人工操作時，應以人工加以控制壓力，以確保符合殺菌操作條件要求。

（六）殺菌釜轉速：

1. 殺菌時，轉速應符合殺菌條件上之規定。

2. 每釜次罐頭殺菌時，應記錄其殺菌釜轉速及殺菌時間。

3. 轉速調整儀應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

（七）影響殺菌之重要控制因素：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1. 熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關 認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。

2. 殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3. 殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、黏度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

4. 殺菌釜轉速、罐內上部空隙(或最高裝罐量)、黏度及罐頭排列方式等應設定為重要因子。

（八）保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

六、無菌加工及包裝系統：

（一）產品殺菌機：

1. 設備

（1）溫度指示裝置：

I. 每部殺菌機應至少裝置一具溫度指示裝置(如玻璃水銀溫度計或相當之熱電偶記錄儀等)。

II. 使用玻璃水銀溫度計者，應符合

(I) 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)，範圍不得超過五五度，例如攝氏八〇度至一三五度。

(II) 在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

(III) 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

(IV) 溫度計使用前水銀柱有斷離或不準確時，應送修或更換。

(V) 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

III. 非使用水銀溫度計者，

(I) 殺菌溫度，應以溫度指示裝置之指示溫度為準。

(II) 感溫部分應在產品殺菌保持管出口與冷卻管進口之間，能直接感測產品溫度之處。

(2) 溫度記錄儀：

I. 每部殺菌機應至少裝置一具準確之溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏十度範圍內之刻度，每吋不可超過二五度。

II. 感溫部分應在產品殺菌保持管出口與冷卻管進口之間，能直接感測產品溫度之處。

III. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與溫度指示裝置一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

IV. 對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(3) 溫度控制儀：

I. 應有準確之溫度記錄控制儀，以確保產品維持在所設定之殺菌溫度。

II. 以空氣操作之溫度控制儀應有空氣過濾裝置，以確保所供應之空氣清潔與乾燥。

(4) 產品對產品之熱交換器：
產品對產品熱交換器之設計、操作與控制，應使熱交換器內已殺過菌產品之壓力高於未殺過之產品。

(5) 產品流速：

I. 應裝置在產品殺菌保持管之前端,且其運轉操作應要維持在所設定之產品流速。

II. 應有預防任意變動之措施,如加鎖或貼警告標示等方式,警告非指定人員不得加以調整。

(6) 產品殺菌保持管:

I. 保持管之設計,應避免氣泡積留或產品流速加快,並能持續地使產品留滯於管內足夠時間。

II. 該時間應符合所設定之殺菌時間。

III. 保持管之進口與出口之間不得有任何加熱裝置,並應避免任何會影響管內產品溫度之情況。

(7) 分流系統:
應裝設自動控制及警報系統,當殺菌不足或異常時,應能自動停機或將產品導離充填機或無菌貯存槽。

(8) 產品殺菌保持管之後續設備:
製造流程上接於產品殺菌保持管後之產品冷卻器、無菌貯存槽或其他具有轉軸、閥柄之設備或設備連接部分等有微生物侵入污染之潛在危險者,應有蒸汽密封或其他有效阻絕裝置,並有適當方法供操作者監視其運作。

2. 操作

(1) 殺菌前置作業:

產品殺菌作業開始前,殺菌機及其後續設備之所有食品接觸面,應殺菌達到商業滅菌之規定,並應有適當裝置顯示及確證之。

(2) 產品殺菌保持管內溫度下降之處理:

I. 產品殺菌保持管內產品溫度下降而低於預定殺菌條件者,應以分流系統將產品導離充填機或無菌儲存槽。

II. 殺菌不足而產品已充填於容器者,應將之與殺菌完成之成品分開,除非經評估證實此等產品無危害公共健康之微生物存在,否則應重行殺菌或予銷毀。

III. 產品殺菌保持管及系統後續部分中受溫度下降影響者,均應重新再作商業滅菌後,始得重新將產品導入充填機或無菌儲存槽。

(3) 產品對產品熱交換器壓力異常處理:

I. 已殺過菌之產品壓力應高於未殺菌之產品壓力,且不得低於每平方公分零點零七公斤,若低於此值,則應避免此批產品進入充填機或無菌儲存槽。

II. 若此批產品已充填於容器者，應與正常成品分開，並重新加以殺菌或銷毀。

III. 應待造成產品熱交換器壓力異常原因矯正後及受影響之系統裝置回復到商業滅菌條件後，產品始可導入充填機或無菌儲存槽。

(4) 無菌儲存槽異常處理：

I. 當維持儲存槽無菌狀態之正壓無菌空氣或其他保護措施發生異常，使效果低於所設定殺菌條件規定時，有受污染之慮產品應完全去除。

II. 須將無菌儲存槽重新作商業滅菌後，始得重新作業。

(5) 殺菌記錄：

I. 在殺菌開始及操作過程中至少每小時檢測及記錄下列項目一次。

II. 產品殺菌保持管出口處之溫度指示計及溫度記錄儀所顯示之溫度。

III. 產品對產品熱交換器兩端之壓力。

IV. 產品流速(可由定量或充填包裝方式得之)。

V. 無菌儲存槽之無菌空氣壓力或其他維持無菌之措施。

VI. 設備及管路上為防止微生物侵入之蒸汽密封或其他阻絕裝置之檢查。

(二) 容器殺菌及產品充填、密封作業：

1.設備

(1) 記錄裝置：
容器和蓋材之殺菌系統、產品充填及密封系統，應能連續完成所須之殺菌程度，必要時須使用自動記錄裝置用以記錄殺菌媒介之流速、溫度、濃度或其他因素。倘容器為批式殺菌時，應記錄殺菌條件。

(2) 計時方法：

I. 應以適當方法控制容器殺菌時間或速度，且應符合殺菌條件之規定。

II. 容器殺菌系統之殺菌速度調節器應有預防非授權或非殺菌技術管理人員擅動之措施。

2.操作

(1) 開始：

充填操作前，容器殺菌系統及產品充填與密封系統，應殺菌至達到商業滅菌要求。

(2) 殺菌不足之處理：

I. 充填包裝條件低於殺菌條件之規定時，充填包裝系統，應能停止作業或以適當方式將已充填之產品分開處理。

II. 容器殺菌不足且已充填為成品者，應將之與正常產品分開。

III. 充填包裝系統之無菌條件異常時，系統影響之部分應再施行殺菌達到商業滅菌之要求，始得重新作業。

(3) 容器充填及殺菌記錄：

I. 所有操作條件，包括殺菌媒介之流速、溫度，在無菌系統下之容器殺菌條件及密封速率等應依足夠頻率觀測及記錄。

II. 觀測及記錄時間之間隔，應不超過一小時。

（三）保溫試驗：
每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

（四）影響殺菌之重要因子：
殺菌條件之重要因子，應以足夠頻率加以測定，並做記錄。

七、其他型式之低酸性罐頭食品之殺菌設備，應依本準則辦理，且應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定，以達商業滅菌之目的。

附表六　低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準

一、容器之密封(封口)，應符合下列規定：

（一）金屬罐捲封之外觀檢查，應由第三十四條第二款所定受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責；檢查間隔不得超過一小時，並應詳實記錄。

（二）金屬罐之外觀檢查，捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、跳封、唇狀或舌狀等缺點。

（三）捲封之解體檢查，應由第三十四條第二款所定曾受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責執行。每罐型第一罐，應進行解體檢查，其後檢查間隔不得超過四小時，並應詳實記錄。

（四）前款之檢查項目為捲封寬度與厚度、罐蓋深度、蓋鉤、罐鉤、鉤疊長度或百分鐘率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，應符合中華民國國家標準有關食品罐頭用圓形金屬空罐及食品罐頭用圓形空罐檢驗方法之規定。

（五）玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之缺點。

（六）殺菌袋之封口外觀檢查，不得有針孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口不完全等引起漏袋之缺點；其品質及檢查方法，應符合中華民國國家標準有關殺菌袋裝食品及包裝食品殺菌袋檢驗方法之規定。

（七）前六款以外其他容器，應由第三十四條第二款所定訓練合格之容器封口技術人員，以適當頻率檢查封口機之效率及產品密封性，並應詳實記錄。

二、殺菌冷卻後之罐頭，使用輸送帶輸送時，應避免輸送帶與捲封(封口)之接觸；有破損之輸送帶、罐緩衝器等，均應更新，與罐頭捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。

附錄 15

申請日期：　　年　　月　　日

臺南市學校外訂盒（桶）餐採購契約（範本）

政府機關（以下簡稱機關）及得標廠商（以下簡稱廠商）雙方同意依政府採購法（以下簡稱採購法）及其主管機關訂定之規定訂定本契約，共同遵守，其條款如下：

第一條　契約文件及效力

一、契約包括下列文件：

（一）招標文件及其變更或補充。

（二）投標文件及其變更或補充。

（三）決標文件及其變更或補充。

（四）契約本文、附件及其變更或補充。

（五）依契約所提出之履約文件或資料。

二、契約文件，包括以書面、錄音、錄影、照相、微縮、電子數位資料或樣品等方式呈現之原件或複製品。

三、契約所含各種文件之內容如有不一致之處，除另有規定或係明顯打字或書寫錯誤之情形外，依下列原則處理：

(一)招標文件內之投標須知及契約條款優於招標文件內之其他文件所附記之條款。但附記之條款有特別聲明者，不在此限。

(二)招標文件之內容優於投標文件之內容。但投標文件之內容經機關審定優於招標文件之內容者，不在此限。招標文件如允許廠商於投標文件內特別聲明，並經機關於審標時接受者，以投標文件之內容為準。

(三)文件經機關審定之日期較新者優於審定日期較舊者。

(四)大比例尺圖者優於小比例尺圖者。

(五)決標紀錄之內容優於開標或議價紀錄之內容。

(六)招標文件內之標價清單，其品項名稱、規格、數量，優於招標文件內其他文件之內容。

(七)同一優先順位之文件，其內容有不一致之處，屬機關文件者，以對廠商有利者為準；屬廠商文件者，以對機關有利者為準。

(八)本契約之附件與本契約內之廠商文件，其內容與本契約條文有歧異者，除對機關較有利者外，其歧異部分無效。

四、契約文件之一切規定得互為補充，如仍有不明確之處，應依公平合理原

則解釋之。如有爭議，依採購法之規定處理。

五、契約文字：

（一）契約文字以中文為準。但下列情形得以外文為準：

1.特殊技術或材料之圖文資料。

2.國際組織、外國政府或其授權機構、公會或商會所出具之文件。

3.其他經機關認定確有必要者。

（二）契約文字有中文譯文，其與外文文意不符者，除資格文件外，以中文為準。其因譯文有誤致生損害者，由提供譯文之一方負責賠償。

（三）契約所稱申請、報告、同意、指示、核准、通知、解釋及其他類似行為所為之意思表示，除契約另有規定或當事人同意外，應以中文(正體字)書面為之。書面之遞交，得以面交簽收、郵寄、傳真或電子資料傳輸至雙方預為約定之人員或處所。

六、契約所使用之度量衡單位，除另有規定者外，以法定度量衡單位為之。

七、契約所定事項如有違反法令或無法執行之部分，該部分無效。但除去該部分，契約亦可成立者，不影響其他部分之有效性。該無效之部分，機關及廠商必要時得依契約原定目的變更之。

八、經雙方代表人或其授權人簽署契約正本2份，機關及廠商各執1份，並由雙方各依規定貼用印花稅票。副本__份（請載明），由機關、廠商及相關機關、單位分別執用。副本如有誤繕，以正本為準。

第二條　履約標的

一、　廠商應給付之標的及工作事項(由機關於招標時載明)：

○○縣（市）○○國民○學○○○學年度學校午餐外訂盒(桶)**餐。**

二、　機關辦理事項(由機關於招標時載明，無者免填)：

第三條　契約價金之給付

契約價金之給付，得為下列方式(由機關擇一於招標時載明)：

■本契約以單價及預估數量決標，契約金額每人每餐_____元，預定供應師生約○○○人，預估契約總價金額上限為_____元(由機關於招標時載明)。

契約所載供廠商投標用之數量為估計數，除另有規定外，不應視為廠商完成履約所需供應或施作之實際數量。

依實際供應數量結算，以契約中所列履約標的項目及單價，依完成履約

實際供應數量給付。分批於每月底依完成履約實際供應數量給付乙次。履約期間預估需求數量_____【供餐人數/餐】

【單位應與採購標單以及標單明細敘寫方式相同】

□依契約價金總額結算。因契約變更致履約標的項目或數量有增減時，就變更部分予以加減價結算。若有相關項目如稅捐、利潤或管理費等另列一式計價者，應依結算總價與原契約價金總額比例增減之。但契約已訂明不適用比例增減條件，或其性質與比例增減無關者，不在此限。

□依實際供應之項目及數量結算，以契約中所列履約標的項目及單價，依完成履約實際供應之項目及數量給付。若有相關項目如稅捐、利潤或管理費等另列一式計價者，應依結算總價與原契約價金總額比例增減之。但契約已訂明不適用比例增減條件，或其性質與比例增減無關者，不在此限。

□部分依契約價金總額結算，部分依實際供應之項目及數量結算。屬於依契約價金總額結算之部分，因契約變更致履約標的項目或數量有增減時，就變更部分予以加減價結算。屬於依實際供應之項目及數量結算之部分，以契約中所列履約標的項目及單價，依完成履約實際供應之項目及數量給付。若有相關項目如稅捐、利潤或管理費等另列一式計價者，應依結算總價與契約價金總額比例增減之。但契約已訂明不適用比例增減條件，或其性質與比例增減無關者，不在此限。

□其他：_____

第四條　契約價金之調整

一、驗收結果與規定不符，而不妨礙安全及使用需求，亦無減少通常效用或契約預定效用，經機關檢討不必拆換、更換或拆換、更換確有困難，或不必補交者，得於必要時減價收受。減價及違約金之總額，以該項目之契約價金為限。

□採減價收受者，按不符項目標的之契約價金____%或_____倍(由機關視需要於招標時載明)減價，並處以減價金額____%或____倍(由機關視需要於招標時載明)之違約金。

二、依契約價金總額結算給付者，未列入標價數量清單之項目或數量，其已於契約載明應由廠商供應或為廠商完成履約所必須者，仍應由廠商負責供應，不得據以請求加價。如經機關確認屬漏列且未於其他項目中編列者，應以契約變更增加契約價金。

三、契約價金，除另有規定外，含廠商及其人員依中華民國法令應繳納之稅捐、規費及強制性保險之保險費。依法令應以機關名義申請之許可或執照，由廠商備具文件代為申請者，其需繳納之規費不含於契約價金，由廠商代為繳納後機關覈實支付，但已明列項目而含於契約價金者，不在此限。

四、中華民國以外其他國家或地區之稅捐、規費或關稅，由廠商負擔。

五、廠商履約遇有下列政府行為之一，致履約費用增加或減少者，契約價金得予調整：

（一）政府法令之新增或變更。

（二）稅捐或規費之新增或變更。

（三）政府公告、公定或管制費率之變更。

六、前款情形，屬中華民國政府所為，致履約成本增加者，其所增加之必要費用，由機關負擔；致履約成本減少者，其所減少之部分，得自契約價金中扣除。其他國家政府所為，致履約成本增加或減少者，契約價金不予調整。

七、廠商為履約須進口自用機具、設備或材料者，其進口及復運出口所需手續及費用，由廠商負責。

八、契約規定廠商履約標的應經第三人檢驗者，除另有規定外，其檢驗所需費用，由廠商負擔。

第五條　契約價金之給付條件

一、契約依下列規定辦理付款：

(一)預付款(無者免填)：

1. 契約預付款為契約價金總額____%(由機關於招標時載明)；其額度以不逾契約價金總額或契約價金上限之30%為原則)，付款條件如下：_____(由機關於招標時載明)。

2. 預付款於雙方簽定契約，廠商辦妥履約各項保證，並提供預付款還款保證，經機關核可後在____日(由機關於招標時載明)內撥付。

3. 預付款應於銀行開立專戶，專用於本採購，機關得隨時查核其使用情形。

4. 預付款之扣回方式如下：_____(由機關於招標時載明；無者免填)。

(二)分期付款(無者免填)：

1. 契約分期付款為契約價金總額____%(由機關於招標時載明)，其各

期之付款條件(由機關於招標時載明)：

2.分期付款於條件具備，經廠商提供預付款還款保證，經機關核可後在_____日內(由機關於招標時載明)撥付。

(三)分批付款(由機關視需要於招標時載明，無者免填)：

■分批交貨，分批付款。每○【**週、期、月、學期**】付款一次，廠商將前○實際供應盒餐之數量、單價、金額及簽收單，開立收據或發票送交機關，機關收受核對無誤後，於○日內付款。

□得分批交貨，但全部批數交貨完畢後付款。

(四)訓練費之付款(由機關視需要於招標時載明，無者免填)：

□訓練完成後付款。

□其他。

(五)安裝測試費之付款(由機關視需要於招標時載明，無者免填)：

□安裝測試完成後付款。

□其他。

(六)驗收後付款：依完成履約實際供應數量給付。

(七)其他付款條件：每期廠商按時檢齊單據，依會計程序完成請款手續後，再行通知廠商領取貨款(每期給付，以實際簽收人數結算當期款項)。

(八)廠商履約有下列情形之一者，機關得暫停給付契約價金至情形消滅為止：

1.履約實際進度因可歸責於廠商之事由，落後預定進度達_____%(由機關於招標時載明)以上者。

2.履約有瑕疵經書面通知改善而逾期未改善者。

3.未履行契約應辦事項，經通知仍延不履行者。

4.廠商履約人員不適任，經通知更換仍延不辦理者。

5.其他違反法令或契約情形。

(九)物價指數調整(無者免填)：

1.履約進行期間，如遇物價波動時，得依行政院主計處公布之物價指數_____(由機關載明指數名稱)，就漲跌幅超過5%之部分，調整契約價金(由機關於招標時載明得調整之標的項目)。

2.適用物價指數基期更換者，其換基當月起完成之履約標的，自動適用新基期指數核算履約標的調整款，原依舊基期指數結清之

履約標的款不予追溯核算。每月公布之物價指數修正時，處理原則亦同。

(十)契約價金得依前目或_____(如指定指數，由機關於招標時載明，無者免填)調整者，應註明下列事項：

1.得調整之成本項目及金額。

2.調整所依據之一定物價指數及基期。

3.得調整及不予調整之情形。

4.調整公式。

5.廠商應提出之調整數據及佐證資料。

6.管理費及利潤不予調整。

7.逾履約期限之部分，以契約規定之履約期限當時之物價指數(如指定指數，由機關於招標時載明，無者免填)為當期資料。但逾期履約係可歸責於機關者，不在此限。

(十一)契約價金總額曾經減價而確定，其所組成之各單項價格得依約定方式調整；未約定調整方式者，視同就各單項價格依同一減價比率調整。投標文件中報價之分項價格合計數額與總價不同者，亦同。

(十二)廠商計價領款之印章，除另有規定外，以廠商於投標文件所蓋之章為之。

(十三)廠商於國內員工總人數逾 100 人，履約期間應僱用身心障礙者及原住民之人數，各應達其國內員工總人數 1%，並均以整數為計算標準，未達整數部分不予計入。僱用不足者，應分別依規定向所在地之直轄市或縣（市）勞工主管機關設立之身心障礙者就業基金專戶及原住民中央主管機關設立之原住民族就業基金專戶，繳納上月之代金；並不得僱用外籍勞工取代僱用不足額部分。招標機關應將國內員工總人數逾 100 人之廠商資料公開於政府採購資訊公告系統，以供勞工及原住民主管機關查核代金繳納情形，招標機關不另辦理查核。

(十四)契約價金總額，除另有規定外，為完成契約所需全部材料、人工、機具、設備及施工所必須之費用。

二、廠商請領契約價金時應提出統一發票，無統一發票者應提出收據。

三、廠商請領契約價金時應提出之其他文件為(由機關於招標時載明，無者免

填）：

□外國廠商之商業發票。

□成本或費用證明。

□海運、空運提單或其他運送證明。

■送貨簽收單。

□裝箱單。

□重量證明。

□檢驗或檢疫證明。

□保險單或保險證明。

□保固證明。

■契約規定之其他給付憑證文件（含單價、供應人數、總價款）。

四、前款文件，應有出具人之簽名或蓋章。但慣例無需簽名或蓋章者，不在此限。

五、履約標的自中華民國境外輸入，契約允許以不可撤銷信用狀支付外國廠商契約價金，廠商遲延押匯或所提示之文件不符契約或信用狀規定，致機關無法提貨時，不論機關是否辦理擔保提貨，其因此而發生之額外倉租及其他費用，概由廠商負擔。

六、廠商履約有逾期違約金、損害賠償、採購標的損壞或短缺、不實行為、未完全履約、不符契約規定、溢領價金或減少履約事項等情形時，機關得自應付價金中扣抵；其有不足者，得通知廠商給付或自保證金扣抵。

七、履約範圍包括代辦訓練操作或維護人員者，其費用除廠商本身所需者外，有關受訓人員之旅費及生活費用，由機關自訂標準支給，不包括在契約價金內。

第六條　稅捐

一、 以新臺幣報價之項目，除招標文件另有規定外，應含稅，包括營業稅。由自然人投標者，不含營業稅，但仍包括其必要之稅捐。

二、 廠商為進口施工或測試設備、臨時設施、於我國境內製造財物所需設備或材料、換新或補充前已進口之設備或材料等所生關稅、貨物稅及營業稅等稅捐、規費，由廠商負擔。

三、 進口財物或臨時設施，其於中華民國以外之任何稅捐、規費或關稅，由廠商負擔。

第七條　履約期限

一、履約期限(由機關於招標時載明)：

□廠商應於___年___月___日以前或(□決標日□機關簽約日□機關通知日□收到信用狀日)起____天/月內將採購標的送達_____（指定之場所)/完成(交易條件)。

□廠商應於___年___月___日以前或(□決標日□簽約日□收到信用狀日)起___天/月內將採購標的送達_____（指定之場所)，安裝測試完畢，且測試結果符合契約規定。

■供應盒(桶)餐履約期限：廠商應於○○○年○○月○○日至○○○年○○月○○日之期間內，以實際供膳日履行採購標的之供應。

□完成交貨之期限：_____

□完成安裝測試之期限：_____

□其他：_____

二、測試期間(無者免填)：_____

三、本契約所稱日(天)數，除已明定為日曆天或工作天者外，以□日曆天□工作天計算(由機關於招標時勾選；未勾選者，為日曆天)：

(一)以日曆天計算者，所有日數均應計入。

(二)以工作天計算者，下列放假日，均應不計入：

1. 星期六（補行上班日除外）及星期日。但與(2)至(6)放假日相互重疊者，不得重複計算。

2. 中華民國開國紀念日（1 月 1 日)、和平紀念日（2 月 28 日)、兒童節（4 月 4 日，放假日依「紀念日及節日實施辦法」規定)、勞動節（5 月 1 日)、國慶日（10 月 10 日)。

3. 勞動節之補假（依勞動部規定)；軍人節（9 月 3 日）之放假及補假（依國防部規定，但以國軍之採購為限)。

4. 農曆除夕及補假、春節及補假、民族掃墓節、端午節、中秋節。

5. 行政院人事行政總處公布之調整放假日及補假。

6. 全國性選舉投票日及行政院所屬中央各業務主管機關公告放假者。

(三)履約項目如包括工程之施工，免計工作天之日，以不得施工為原則。廠商如欲施工，應先徵得機關書面同意，該日數□應；□免計入履約期限（由機關於招標時勾選，未勾選者，免計入履約期限)。

(四)其他：_____（由機關於招標時載明)。

□前述期間全天之工作時間為上午___時___分至下午____時____分，中午休息時間為中午____時____分至下午____時____分；半天之工作時間為上午____時____分至下午____時____分。

四、契約如需辦理變更，其履約標的項目或數量有增減時，變更部分之履約期限由雙方視實際需要議定增減之。不受增減項目或數量影響之部分，契約原約定之履約期限不予變更。

五、履約期限展延：

(一)履約期限內，有下列情形之一，且確非可歸責於廠商，而需展延履約期限者，廠商應於事故發生或消失後___日內（由機關於招標時載明；未載明者，為 7 日）通知機關，並檢具事證，以書面向機關申請展延履約期限。機關得審酌其情形後，以書面同意延長履約期限，不計算逾期違約金。其事由未逾半日者，以半日計；逾半日未達 1 日者，以 1 日計。

1. 發生契約規定不可抗力之事故。

2. 因天候影響無法施工。

3. 機關要求全部或部分暫停履約。

4. 因辦理契約變更或增加履約標的數量或項目。

5. 機關應辦事項未及時辦妥。

6. 由機關自辦或機關之其他廠商因承包契約相關履約標的之延誤而影響契約進度者。

7. 其他非可歸責於廠商之情形，經機關認定者。

(二)前目事故之發生，致契約全部或部分必須停止履約時，廠商應於停止履約原因消滅後立即恢復履約。其停止履約及恢復履約，廠商應儘速向機關提出書面報告。

六、期日：

(一)履約期間自指定之日起算者，應將當日算入。履約期間自指定之日後起算者，當日不計入。

(二)履約標的須於一定期間內送達機關之場所者，履約期間之末日，以機關當日下班時間為期間末日之終止。當日為機關之辦公日，但機關因故停止辦公致未達原定截止時間者，以次一辦公日之同一截止時間代之。

七、廠商履約交貨之批數如下(由機關視需要於招標時載明，無者免填)。

□一次交清。

■分批交貨，實際供膳日每日交貨乙次。

第八條　履約管理

一、與契約履約標的有關之其他標的，經機關交由其他廠商承包時，廠商有與其他廠商互相協調配合之義務，以使該等工作得以順利進行。因工作不能協調配合，致生錯誤、延誤履約期限或意外事故，其可歸責於廠商者，由廠商負責並賠償。受損之一方應於事故發生後儘速書面通知機關，由機關邀集雙方協調解決。

二、履約標的未經驗收移交機關前，所有已完成之履約標的及到場之材料、機具、設備，包括機關供給及廠商自備者，均由廠商負責保管。如有損壞缺少，概由廠商負責。其屬經機關已估驗計價者，由廠商賠償。部分業經驗收付款者，其所有權屬機關，禁止轉讓、抵押、出租、任意更換或其他有害所有權行使之行為。

三、履約標的未經驗收前，機關因需要使用時，廠商不得拒絕。但應由雙方會同使用單位協商認定權利與義務後，由機關先行接管。使用期間因非可歸責於廠商之事由，致遺失或損壞者，應由機關負責。

四、契約所需履約標的材料、機具、設備、工作場地設備等，除契約另有規定外，概由廠商自備。

五、前款工作場地設備，指廠商為契約履約之場地或履約地點以外專為契約材料加工之場所之設備，包括履約管理、工人住宿、材料儲放等房舍及其附屬設施。該等房舍設施，應具備滿足工作人員生活與工作環境所必要的條件。

六、廠商自備之材料、機具、設備，其品質應符合契約之規定，進入機關履約場所後由廠商負責保管。非經機關許可，不得擅自運離。

七、廠商廚房各項設施或設備，依法令規定須由專業技術人員安裝、履約或檢驗者，廠商應依規定辦理。

八、廠商接受機關或機關委託之機構之人員指示辦理與履約有關之事項前，應先確認該人員係有權代表人，且所指示辦理之事項未逾越或未違反契約規定。廠商接受無權代表人之指示或逾越或違反契約規定之指示，不得用以拘束機關或減少、變更廠商應負之契約責任，機關亦不對此等指示之後果負任何責任。

九、契約之一方未請求他方依契約履約者，不得視為或構成一方放棄請求他方依契約履約之權利。

十、契約內容有須保密者，廠商未經機關書面同意，不得將契約內容洩漏予與履約無關之第三人。

十一、廠商履約期間所知悉之機關機密或任何不公開之文書、圖畫、消息、物品或其他資訊，均應保密，不得洩漏。

十二、轉包及分包：

(一)廠商不得將契約轉包。廠商亦不得以不具備履行契約分包事項能力、未依法登記或設立，或依採購法第 103 條規定不得參加投標或作為決標對象或作為分包廠商之廠商為分包廠商。

(二)廠商擬分包之項目及分包廠商，機關得予審查。

(三)廠商對於分包廠商履約之部分，仍應負完全責任。分包契約報備於機關者，亦同。

(四)分包廠商不得將分包契約轉包。其有違反者，廠商應更換分包廠商。

(五)廠商違反不得轉包之規定時，機關得解除契約、終止契約或沒收保證金，並得要求損害賠償。

(六)前目轉包廠商與廠商對機關負連帶履行及賠償責任。再轉包者，亦同。

十三、廠商及分包廠商履約，不得有下列情形：僱用無工作權之人員、供應不法來源之履約標的、使用非法車輛或工具、提供不實證明、違反人口販運防制法、非法棄置廢棄物或其他不法或不當行為。

十四、契約訂有履約標的之原產地者，廠商供應之標的應符合該原產地之規定。

十五、採購標的之進出口、供應、興建或使用涉及政府規定之許可證、執照或其他許可文件者，依文件核發對象，由機關或廠商分別負責取得。但屬應由機關取得者，機關得通知廠商代為取得，費用詳第 4 條。屬外國政府或其授權機構核發之文件者，由廠商負責取得，並由機關提供必要之協助。如因未能取得上開文件，致造成契約當事人一方之損害，應由造成損害原因之他方負責賠償。

十六、前款文件，屬外國政府核發者，以由廠商負責取得或代為取得為原則。

十七、廠商應對其履約場所作業及履約方法之適當性、可靠性及安全性負完全責任。

十八、廠商之履約場所作業有發生意外事件之虞時，廠商應立即採取防範措施。發生意外時，應立即採取搶救、復原、重建及對機關與第三人之賠償等措施。

十九、機關於廠商履約中，若可預見其履約瑕疵，或其有其他違反契約之情事者，得通知廠商限期改善。

二十、廠商不於前款期限內，依照改善或履行者，機關得採行下列措施：

(一)自行或使第三人改善或繼續其工作，其費用由廠商負擔。

(二)終止或解除契約，並得請求損害賠償。

(三)通知廠商暫停履約。

二十一、履約所需臨時場所，除另有規定外，由廠商自理。廠商應規範其人員、設備僅得於該臨時場所或機關提供之場所內履約，並避免其人員、設備進入其他場所或鄰地。

二十二、機關提供之履約場所，各得標廠商有共同使用之需要者，廠商應依與其他廠商協議或機關協調之結果共用場所。

二十三、機關提供或將其所有之財物供廠商加工、改善或維修，其須將標的運出機關場所者，該財物之滅失、減損或遭侵占時，廠商應負賠償責任。機關並得視實際需要規定廠商繳納與標的等值或一定金額之保證金_____(由機關視需要於招標時載明)。

二十四、廠商於機關場所履約者，應隨時清除在該場所暨週邊一切廢料、垃圾、非必要或檢驗不合格之材料、工具及其他設備，以確保該場所之安全及環境整潔，其所需費用概由廠商負責。

二十五、廠商供應履約標的之包裝方式，應符合下列規定(無者免填)：

□防潮、防水、防震、防破損、防變質、防鏽蝕、防曬、防鹽漬、防污或防碰撞等。

□恆溫、冷藏、冷凍或密封。

□每單位包裝之重量、體積或數量：_____

□包裝材料：_____

□包裝外應標示之文字或標誌：_____

□包裝內應隨附之文件：_____

■其他必要之方式：**廠商供應履約熟食食物離鍋後，應立即裝存加蓋；運輸車輛須為密閉式保溫車或維持適當溫度之密閉式車輛，確保清潔衛生安全無虞。**

二十六、採購標的之包裝及運輸方式，契約未訂明者，由廠商擇適當方式為之。包裝及運輸方式不當，致採購標的受損，除得向保險公司求償者外，由廠商負責賠償。

二十七、以海空運輸入履約標的：

(一)以 CFR/CPT 或 CIF/CIP 條件簽約者，廠商應依照契約規定負責洽船或洽機裝運。以其他條件簽約者，由機關負責洽船或洽機裝運。

(二)廠商安排之承運船舶，如因船齡或船級問題而發生之額外保險費，概由廠商負擔。除另有規定外，財物不得裝於艙面。

二十八、廠商履約人員對於所應履約之工作有不適任之情形者，機關得要求更換，廠商不得拒絕。

二十九、訂貨方式：

(一)廠商須於供應該期前〇〇天由營養師署名設計之該期菜單(應呈現午餐食物內容分析，除菜名外，並列出菜餚之食材內容)，送機關審核，機關應於供應該期〇天（不含假日）前確認回傳。

(二)廠商應依據菜單所排定之日期、時間、項目、數量送達機關驗收。

(三)如遇偶發事件或臨時發生天災等不可抗拒之災害，經機關通知時必須停止供應學校午餐。

(四)前列事件經主管機關正式發布停止上課當日，廠商亦應不經過通知即自動停止供應。

(五)廠商如遇特殊情形(停電或其他事故)，當日確實無法供應午餐，經報請機關查明屬實，需依所提替代方案，供應教職員工生午餐。

三十、　送貨時間：

(一)餐食成品應於上午〇〇時〇〇分至〇〇時〇〇分前送達機關指定位置。

(二)實際供貨日以機關上課日為基準，並配合學校節慶活動增減供應次數。

三十一、品質管制：

(一)廠商應指派專人負責與機關聯絡午餐相關作業：

1. 廠商應依衛生福利主管機關法律(規)規定，申請食品業者登錄、聘僱營養師、食品技師或合格餐飲衛生督導人員擔任餐飲衛生督導人員。
2. 得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺政策，於供應膳食當日上午12時前至○縣(市)政府(或教育部)指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材（含調味料)、供應商等資料，如有驗證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前開資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。

(二)廠商所提供之食材，如疏於管制檢驗，致發生中毒事件時廠商應負相關之民刑事責任，並負擔師生所有醫療費用（機關得直接依醫院收據，由廠商當月貨款扣除墊付)。

(三)各項午餐食品必須當日製作，廠商製作第一道菜至學生食用時間不得超過 4 小時。不得使用不需再烹煮之成品或再次加熱加工隔餐食物，並避免使用半成品。

(四)廠商供應食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

1. 生鮮類（肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
2. 冷凍、冷藏食品：TQF 驗證標章產品檢驗合格證明或符合衛生標準之檢驗合格證明。
3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
4. 加工食品類：TQF 產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
5. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或 TQF 驗證標章，如該項產品無正字標記或 TQF 驗證標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
6. 食鹽：檢驗合格之碘鹽、含碘鹽或加碘鹽。

三十二、　餐食供應：

(一)盒餐內容應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」及依照服務建議書所列內容，提供至少〇道以上之菜餚且菜樣應經常變換。減少高油、高鈉的烹調，並確保衛生、安全及菜色口味等變化。

(二)供應低年級學生之米飯勿太乾硬，菜餚應切塊較小，適合食用。

(三)油炸調理時須使用油炸專用油品。

(四)設計之菜樣變化，應符合下列供應頻率及份數：

項　　目	供　　餐　　頻　　率
半成品/加工調理食品	平均 1 個月次〇以下。
油炸品	1.1 週最多 2 道菜。 2. 不使用含反式脂肪酸的食物(如：烤酥油)。
芶芠類	1 週不得多於〇道菜。

三十三、　配送管理方面：

(一)午餐箱之標籤：各班各午餐箱均應標明班級，標籤應醒目（長 10 公分寬 5 公分以上），數量變動時立即更新。

(二)每餐應提供乾淨之廚餘桶裝廚餘用。

(三)師生午餐均不附免洗筷。

(四)午餐箱置放處：

1.應送至機關指定地點。

2.應固定，且不得置於太陽直接照射處。

3.應負責場地清潔，並排出輪值表送機關指定單位。

（五）　餐車出入校園應減速慢行（5KM/H 以下），並避開下課及放學時間（〇〇：〇〇~〇〇：〇〇，〇〇：〇〇~〇〇：〇〇，〇〇：〇〇~〇〇：〇〇）。餐車不慎損壞校園設施時，應負賠償責任。

(六)廠商應接受學校監督，機關得派員定期或不定期檢驗廠房、食材及評審午餐質與量，並辦理師生家長意見調查、統計；機關得要求廠商派駐校負責人、營養師、廚師、領班等出席學校相關會議，有關缺失應依學校通知期限改善，不改善或改善未通過機關認可，機關得依約處理。

三十四、　食材管理方面：

（一）食米：

1.應為當年期之食米（粳米依行政院農業委員會農糧署訂頒「撥售學校用餐食米作業要點」規定，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），且經農藥殘留檢測合格，以確保品質。

2.國中小午餐米飯無須添加食品添加物，如有必要添加時，業者應經評估、訂定標準作業程序、建立監測機制及記錄，並於簽訂契約前敘明或提供相關資料備查。

（二）　食材採購應合於下列規定，並依規定提出供貨商出貨證明資料，以便機關隨時抽查：

1.各類主副食品供應商應具備資料如下：

（1）公司設立(變更)登記事項卡或合法設立證明文件，及食品業者登錄字號、產銷履歷組織代碼、有機農產品證書編號或生產追溯編號。

（2）食品檢驗合格證明，但供應食品取得中央機關實施之驗證者不在此限。

2.所供應之蔬果，應配合政府推動學校午餐採用國產可溯源食材政策，優先採用具有機農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品（TAP）標章或臺灣農產品生產追溯標示之蔬果。

3.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。

4.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。

5.禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

（三）每日食材、菜色、品質、新鮮度等，廠商應保證合於食品衛生及農藥管理相關規定，各項食材均應訂定品質規格、驗收標準及提出來源證明，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範，由品管人員驗收並每日製作完整驗收紀錄(包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期等)，及取得標章種類，如：

1.具「有機農產品」標章之驗證證書字號。

2.具「產銷履歷農產品（TAP)」標章之追溯號碼。

3.具「CAS台灣優良農產品」標章之產品編號。

4.具臺灣農(水、畜)產品生產追溯、臺灣水產品生產追溯、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。

（四）廠商應不定時查訪上游供應商或生產者，必要時並應配合提供上游供應商或生產者資料供機關不定期檢驗及查訪。除具有機農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、產銷履歷農產品（TAP）標章、臺灣農產品生產追溯標示者外，廠商應依據食品安全衛生管理法第七條所訂自主管理之要求及「供應學校午餐團膳業者之檢驗規劃範本」(如附表）抽樣自主送驗，檢驗費用由廠商支付；機關保有以隨機方式每學期協助廠商抽樣該自主送驗食材一次之

權利，並依衛生主管機關公告方法進行檢驗，檢驗項目：動物用藥(含乙型受體素)、農藥等藥物殘留。廠商應將機關協助廠商抽樣該自主送驗食材之檢驗報告送交機關。

（五）廠商應配合臺南市辦理「學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金方案」，符合方案者可申請獎勵金。

三十五、供應之水果應注意其品質，並應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良水果。供應之乳品、豆漿、果汁等飲品或點心，鼓勵優先採購國產原物料製品，其外包裝須完整無缺與準時送達，並應符合校園飲品及點心販售相關規範。

三十六、供膳方面：

（一）在契約期限內，非經機關同意，不得以任何理由更改菜單或擅停供餐。

（二）供餐時間內，廠商應指派專人留在機關內，隨時協調及處理午餐問題，且必須與機關完全配合，否則以違約論。

（三）廠商如擅將受託業務頂讓，或委託他人經營，機關除沒收全額履約保證金外，並得終止或解除合約。如因致機關受到損失時，應負賠償責任。

（四）廠商應定期與不定期接受直轄市、縣（市）政府衛生、教育及農漁業主管機關之抽查，如有不合格，應即改善，經二次檢查仍不合格或情節重大者，機關除依衛生法令處理外，並得終止合約。

（五）本採購保留學生用膳選擇權，如無班群選擇時，自動退出該期供餐，但在合約期限內機關保留對廠商再次訂餐權利。

（六）廠商運送餐飲，應有良好的貯存設備，裝置器具及湯桶應使用不鏽鋼容器，並加不鏽鋼蓋，鋼蓋周緣應平整，上列器具與湯桶並應加封條，確保衛生、安全。其運輸管制應符合下列規定：

1. 運送車輛應於裝載食品前保持清潔衛生；裝載低溫食品前，車輛廂體應確保食品維持有效保溫狀態。

2. 運送過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等，應有防止食品污染之措施。

3. 熟食製品自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過四小時或溫度應保持在攝氏六十度以上。

（七）每日所送餐食，應由機關隨機抽取免費留檢樣品一份，妥善包覆、標示廠商名稱、日期、時間後，立即置於攝氏7度以下，冷

藏保管於機關指定之冷藏設備內 48 小時，以備隨時化驗之用。

（八） 契約期間內廠商須於當日定點回收機關用餐廚餘及其他餐具，並帶回自行處理，機關應教育學生做好資源回收、垃圾分類，並且整齊收集。

（九） 廠商提供之盒餐應有明確標示（包括廠商名稱、地址、電話、製造日期及隔餐勿食用等）。

（十） 廠商應提供食譜（附記熱量）於供餐〇天前交機關公布讓學生瞭解，但不可歸責於廠商之事由不在此限，並確實依菜單內容供應，不得任意更換。如有特殊情況者，須取得機關同意後始得更換。

三十七、 清潔衛生方面：

（一）垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。

（二）使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。

（三）廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。

（四）廠商如因廢棄物處理不當，經環保局告發，或經衛生局告發衛生不符者，所罰之款項，亦由廠商負責。

三十八、 人員管理方面：

（一）食品從業人員應遵守衛生福利部公告「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並有義務接受職前及在職衛生訓練課程及服務禮儀等，不得以任何理由拒絕。

（二）廠商工作人員不得與機關人員發生爭執，若有此情事應報請機關調解，以弭爭端。

（三）廠商及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經機關提出意見時，廠商應及時督導改善或予以更換。

三十九、機關於契約期間得請廠商出示投保食品責任險契約書及其他相關證明文件，如有不符合法令規定之情事時，得終止本合約。

四十、 機關得隨時派員進入廠商供應或承製食材之廠房查看衛生情形，廠商不得拒絕。機關於履約標的之查驗，不解除廠商依契約應負之責任。

第九條 履約標的品管

一、 廠商在履約中，應對履約品質依照契約有關規範，嚴予控制，並建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。每週應至少檢查餐飲場所一

次，且每天應檢查廠房機具設施，並予記錄；其紀錄應保存一年。

二、 機關於廠商履約期間如發現廠商履約品質不符合契約規定，得通知廠商限期改善或改正。廠商逾期未辦妥時，機關得要求廠商部分或全部停止履約，至廠商辦妥並經機關書面同意後方可恢復履約。廠商不得為此要求展延履約期限或補償。

三、 契約履約期間如有由機關分段查驗之規定，廠商應按規定之階段報請機關監督人員查驗。機關監督人員發現廠商未按規定階段報請查驗，而擅自繼續次一階段工作時，得要求廠商將未經查驗及擅自履約部分拆除重做，其一切損失概由廠商自行負擔。但機關監督人員應指派專責查驗人員隨時辦理廠商申請之查驗工作，不得無故遲延。

四、 契約如有任何部分須報請政府主管機關查驗時，除依法規應由機關提出申請者外，應由廠商提出申請，並按照規定負擔有關費用。

五、 廠商應免費提供機關依契約辦理查驗、測試、檢驗、初驗及驗收所必須之儀器、機具、設備、人工及資料。但契約另有規定者，不在此限。契約規定以外之查驗、測試或檢驗，其結果不符合契約規定者，由廠商負擔所生之費用；結果符合者，由機關負擔費用。

六、 查驗、測試或檢驗結果不符合契約規定者，機關得予拒絕，廠商應免費改善、拆除、重作、退貨或換貨。

七、 廠商不得因機關辦理查驗、測試或檢驗，而免除其依契約所應履行或承擔之義務或責任，及費用之負擔。

八、 機關就廠商履約標的為查驗、測試或檢驗之權利，不受該標的曾通過其他查驗、測試或檢驗之限制。

九、 機關提供設備或材料供廠商履約者，廠商應於收受時作必要之檢查，以確定其符合履約需要，並作成紀錄。設備或材料經廠商收受後，其滅失或損害，由廠商負責。

十、 機關得派員每學期至少〇次前往廠商查核應有之書面資料及查察現場衛生、品質、價格、供膳時間及人員等是否符合契約規定，並作成書面紀錄。機關查核未符規定情事，廠商應立即改善外，並依契約記點。如無法立即改善者，機關視情節輕重以書面通知廠商暫停執行契約終止契約。

十一、履約管理-人員管理及清潔衛生方面:

(一)廠商製備餐飲之從業人員須繳驗最近一年內之健保醫院健康檢查合格證明文件。

(二)廠商應注重衛生管理，以確保工廠之清潔衛生，並提供衛生主管機關檢驗合格證明文件，機關及相關機關亦得隨時派員進入廠商之供餐廠房，查看衛生情形，廠商不得拒絕。

(三)廠商所附之服務建議書中，內容應包括乙方所有人員之健康檢查證明文件。

十二、履約管理-食物品質管理方面：

(一)廠商供應食品之製作過程應符合食品衛生相關規定。

(二)次月（期）供餐食譜應由廠商擬具於供餐前○日前送交機關確認。

(三)各項餐飲必須當餐製作，不得使用不需再烹煮之半成品或加熱隔餐食物再次加工，分包項目經機關同意後不在此限。

第十條　保險

一、 廠商應於履約期間辦理下列保險(由機關擇定後於招標時載明；未載明者無)，其屬自然人者，應自行另投保人身意外險。

□安裝財物綜合保險。(是否附加第三人意外責任險、鄰近財物險、雇主意外責任險，由機關擇定後於招標時載明)

□雇主責任險。

□機械保險、電子設備綜合保險或鍋爐保險。

□廠商應按進口財物契約價格(CIF/CIP 價款)之 110%投保海/空運輸全險，包括協會貨物條款(海)／(空運)，協會貨物兵險條款，協會貨物罷工條款及偷竊、挖盜、未送達、漏失、破損、短缺、暴動險等(由機關於招標時載明)，並延伸至機關指定之地點，以涵蓋在中華民國境內之內陸保險。

■其他：廠商應於履約期間投保產品責任保險及公共意外責任保險：如運送期間造成第三人傷害…等。

二、 廠商依前款辦理之保險，其內容如下(由機關視保險性質擇定或調整後於招標時載明)：

承保範圍：(由機關於招標時載明，包括得為保險人之不保事項)

(一)保險標的：履約標的。

(二)被保險人：被保險人為得標之廠商，且應含分包廠商及其雇用之人。

(三)保險金額：

1. 載明每一個人體傷或死亡之保險金額下限為○○○萬元，每一事故體傷或死亡之保險金額下限為○○○○萬元，每一事故財物損害之保險金額下限為○○○○萬元。其不足額由廠商自行支付。

2.上述理賠合併單一事件之保險金額下限與保險期間最高累積責任上限應含全體被保險人。

(四)每一事故之自負額上限：新臺幣_____元整(由機關於招標時載明)。【每一事故之自負額上限通常為 2000 至 5000 元】

(五)運輸險保險期間：自_____(地點)起至契約所定_____(地點)止。

(六)未經機關同意之任何保險契約之變更或終止，無效。但有利於機關者，不在此限。

(七)其他：_____

三、 保險單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由廠商負擔。

四、 廠商向保險人索賠所費時間，不得據以請求延長履約期限。

五、 廠商未依契約規定辦理保險、保險範圍不足或未能自保險人獲得足額理賠者，其損失或損害賠償，由廠商負擔。

六、 保險單正本 1 份及繳費收據副本 1 份，應於辦妥保險後即交機關收執。因不可歸責於廠商之事由致須延長履約期限者，因而增加之保費，由契約雙方另行協議其合理之分擔方式。

七、 廠商應依中華民國法規為其員工及車輛投保勞工保險、全民健康保險及汽機車第三人責任險。其依法免投勞工保險者，得以其他商業保險代之。

八、 機關及廠商均應避免發生採購法主管機關訂頒之「常見保險錯誤及缺失態樣」所載情形。

第十一條　保證金

一、保證金之發還情形如下(由機關擇定後於招標時載明)：

□預付款還款保證，依廠商已履約部分所占進度之比率遞減。

□預付款還款保證，依廠商已履約部分所占契約金額之比率遞減。

□預付款還款保證，於驗收合格後一次發還。

□履約保證金於履約驗收合格且無待解決事項後 30 日內發還。有分段或部分驗收情形者，得按比例分次發還。

■最後一期於本契約履約結束並已無待解決事項後發還。【4-8】

□履約保證金依履約進度分_____期發還，各期之條件及比率如下(由機關於招標時載明)：_____

□履約保證金於履約驗收合格且無待解決事項後 30 日內發還_____%(由機關於招標時載明)。其餘之部分於_____(由機關於招標時載明)且無待解

決事項後 30 日內發還。

□廠商於履約標的完成驗收付款前應繳納保固保證金。

□保固保證金於保固期滿且無待解決事項後 30 日內發還。

□差額保證金之發還，同履約保證金。

□其他：_____

二、因不可歸責於廠商之事由，致全部終止或解除契約，或暫停履約逾__個月(由機關於招標時載明；未載明者，為 6 個月)者，履約保證金應提前發還。但屬暫停履約者，於暫停原因消滅後應重新繳納履約保證金。因可歸責於機關之事由而暫停履約，其需延長履約保證金有效期之合理必要費用，由機關負擔。

三、廠商所繳納之履約保證金及其孳息不予發還之情形：

(一)有採購法第 50 條第 1 項第 3 款至第 5 款、第 7 款情形之一，依同條第 2 項前段得追償損失者，與追償金額相等之保證金。

(二)違反採購法第 65 條規定轉包者，全部保證金。

(三)擅自減省工料，其減省工料及所造成損失之金額，自待付契約價金扣抵仍有不足者，與該不足金額相等之保證金。

(四)因可歸責於廠商之事由，致部分終止或解除契約者，依該部分所占契約金額比率計算之保證金；全部終止或解除契約者，全部保證金。

(五)查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理，其不合格部分及所造成損失、額外費用或懲罰性違約金之金額，自待付契約價金扣抵仍有不足者，與該不足金額相等之保證金。

(六)未依契約規定期限或機關同意之延長期限履行契約之一部或全部，其逾期違約金之金額，自待付契約價金扣抵仍有不足者，與該不足金額相等之保證金。

(七)須返還已支領之契約價金而未返還者，與未返還金額相等之保證金。

(八)未依契約規定延長保證金之有效期者，其應延長之保證金。

(九)其他因可歸責於廠商之事由，致機關遭受損害，其應由廠商賠償而未賠償者，與應賠償金額相等之保證金。

四、前款不予發還之履約保證金，於依契約規定分次發還之情形，得為尚未發還者；不予發還之孳息，為不予發還之履約保證金於繳納後所生者。

五、廠商如有第 3 款所定 2 目以上情形者，其不發還之履約保證金及其孳息應分別適用之。但其合計金額逾履約保證金總金額者，以總金額為限。

六、保固保證金及其孳息不予發還之情形，準用第 3 款至第 5 款之規定。

七、廠商未依契約規定履約或契約經終止或解除者，機關得就預付款還款保證尚未遞減之部分加計年息__%（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則依機關撥付預付款當日中華郵政股份有限公司牌告一年期郵政定期儲金機動利率）之利息，隨時要求返還或折抵機關尚待支付廠商之價金。

八、保證金以定期存款單、連帶保證書、連帶保證保險單或擔保信用狀繳納者，其繳納文件之格式依採購法之主管機關於「押標金保證金暨其他擔保作業辦法」所訂定者為準。

九、保證金之發還，依下列原則處理：

（一）以現金、郵政匯票或票據繳納者，以現金或記載原繳納人為受款人之禁止背書轉讓即期支票發還。

（二）以無記名政府公債繳納者，發還原繳納人。

（三）以設定質權之金融機構定期存款單繳納者，以質權消滅通知書通知該質權設定之金融機構。

（四）以銀行開發或保兌之不可撤銷擔保信用狀繳納者，發還開狀銀行、通知銀行或保兌銀行。但銀行不要求發還或已屆期失效者，得免發還。

（五）以銀行之書面連帶保證或保險公司之連帶保證保險單繳納者，發還連帶保證之銀行或保險公司或繳納之廠商。但銀行或保險公司不要求發還或已屆期失效者，得免發還。

十、保證書狀有效期之延長：

廠商未依契約規定期限履約或因可歸責於廠商之事由，致有無法於保證書、保險單或信用狀有效期內完成履約之虞，或機關無法於保證書、保險單或信用狀有效期內完成驗收者，該保證書、保險單或信用狀之有效期應按遲延期間延長之。廠商未依機關之通知予以延長者，機關將於有效期屆滿前就該保證書、保險單或信用狀之金額請求給付並暫予保管，其所生費用由廠商負擔。其須返還而有費用或匯率損失者，亦同。

十一、履約保證金或保固保證金以其他廠商之履約及賠償連帶保證代之或減收者，履約及賠償連帶保證廠商（以下簡稱連帶保證廠商）之連帶保證責任，不因分次發還保證金而遞減。該連帶保證廠商同時作為各機關採購契約之連帶保證廠商者，以 2 契約為限。

十二、連帶保證廠商非經機關許可，不得自行申請退保。其經機關查核，中途失其保證能力者，由機關通知廠商限期覓保更換，原連帶保證廠商應俟

換保手續完成經機關認可後，始能解除其保證責任。

十三、機關依契約規定認定有不發還廠商履約保證金之情形者，除已洽由連帶保證廠商接續履約者外，該連帶保證廠商應於 5 日內向機關補繳該不發還金額中，原由連帶保證代之或減收之金額。

第十二條　驗收

一、廠商履約所供應或完成之標的，應符合契約規定，無減少或滅失價值或不適於通常或約定使用之瑕疵，且為新品。

二、驗收程序(由機關擇需要者於招標時載明)：

□廠商應於履約標的預定完成履約日前或完成履約當日，將完成履約日期書面通知機關。除招標文件另有規定者外，機關應於收到該書面通知之日起___日（由機關於招標時載明；未載明者，依採購法施行細則第 92 條規定，為 7 日）內會同廠商，依據契約核對完成履約之項目及數量，以確定是否完成履約。

□履約標的完成履約後有初驗程序者，廠商應於完成履約後___日（由機關於招標時載明；未載明者，依採購法施行細則第 92 條規定，為 7 日）內，將相關資料送請機關審核。機關應於收受全部資料之日起___日（由機關於招標時載明；未載明者，依採購法施行細則第 92 條規定，為 30 日）內辦理初驗，並作成初驗紀錄。初驗合格後，機關應於___日（由機關於招標時載明；未載明者，依採購法施行細則第 93 條規定，為 20 日）內辦理驗收，並作成驗收紀錄。廠商未依機關通知派代表參加初驗或驗收者，除法令另有規定外，不影響初驗或驗收之進行及其結果。如因可歸責於機關之事由，延誤辦理初驗或驗收，該延誤期間不計逾期違約金；廠商因此增加之必要費用，由機關負擔。

□無初驗程序者，機關應於接獲廠商通知備驗或可得驗收之程序完成後___日（由機關於招標時載明；未載明者，依採購法施行細則第 94 條規定，為 30 日）內辦理驗收，並作成驗收紀錄。廠商未依機關通知派代表參加驗收者，除法令另有規定外，不影響驗收之進行及其結果。如因可歸責於機關之事由，延誤辦理驗收，該延誤期間不計逾期違約金；廠商因此增加之必要費用，由機關負擔。

□其他(例如得依履約進度分期驗收，並得視案件情形採書面驗收)：

(一) 廠商應依據機關訂購單所排定之日期、時間、項目、數量送達機關，由機關指定人員查驗。

(二) 廠商應依機關約定之時間(每日上午○時○○分)前將食品送達，

由機關派專人驗收數量、品質與價格並在送貨單上簽名後，第一聯廠商收執，第二聯機關留存，送貨單於結帳後交由機關存查。

（三）驗收時如品質或規格、數量不符時，廠商應在當日上午○時○○分前改善或補齊，否則依罰則規定辦理。如有品質、規格不符時，機關可拒絕簽收並要求廠商更換之。

三、查驗或驗收有試車、試運轉或試用測試程序者，其內容(無者免填)：廠商應就履約標的於___(場所)、___(期間)及___(條件)下辦理試車、試運轉或試用測試程序，以作為查驗或驗收之用。試車、試運轉或試用所需費用，由廠商負擔。但契約另有規定者，不在此限。

四、查驗或驗收人對隱蔽部分拆驗或化驗者，其拆除、修復或化驗所生費用，拆驗或化驗結果與契約規定不符者，該費用由廠商負擔；與規定相符者，該費用由機關負擔。契約規定以外之查驗、測試或檢驗，亦同。

五、履約標的完成履約後，廠商應對履約期間損壞或遷移之機關設施或公共設施予以修復或回復，並將現場堆置的履約機具、器材、廢棄物及非契約所應有之設施全部運離或清除，並填具完成履約報告，經機關勘驗認可，始得認定為完成履約。

六、履約標的部分完成履約後，如有部分先行使用之必要，應先就該部分辦理驗收或分段查驗供驗收之用，並得就該部分支付價金及起算保固期。

七、廠商履約結果經機關初驗或驗收有瑕疵者，機關得要求廠商於_____日內（機關未填列者，由主驗人定之）改善、拆除、重作、退貨或換貨(以下簡稱改正)。逾期未改正者依第 14 條規定計算逾期違約金。但逾期未改正仍在契約原訂履約期限內者，不在此限。

八、廠商不於前款期限內改正、拒絕改正或其瑕疵不能改正，或改正次數逾_____次(由機關於招標時載明；無者免填)仍未能改正者，機關得採行下列措施之一：

（一） 自行或使第三人改正，並得向廠商請求償還改正必要之費用。

（二） 終止或解除契約或減少契約價金。

九、因可歸責於廠商之事由，致履約有瑕疵者，機關除依前二款規定辦理外，並得請求損害賠償。

十、除每日實物驗收外，於次月○日前辦理驗收會議，進行廠商供應月之盒餐品質、餐量、食材檢驗報告、發現缺失或違約改善情形等討論與處理，參加人員(學校履約管理與採購單位、家長會代表、學生代表、履約廠商代表)。

第十三條　保固

一、保固期：本履約標的自全部完成履約經驗收合格日之日起，由廠商保固_____年(由機關於招標時載明)。

二、本條所稱瑕疵，包括損裂、坍塌、損壞、功能或效益不符合契約規定等。但屬第 14 條第 5 款所載不可抗力或不可歸責於廠商之事由所致者，不在此限。

三、保固期內發現之瑕疵，應由廠商於機關指定之合理期限內負責免費無條件改正。逾期不為改正者，機關得逕為處理，所需費用由廠商負擔，或動用保固保證金逕為處理，不足時向廠商追償。但屬故意破壞、不當使用、正常零附件損耗或其他非可歸責於廠商之事由所致瑕疵者，由機關負擔改正費用。

四、保固期內，採購標的因可歸責於廠商之事由造成之瑕疵致全部無法使用時，該無法使用之期間不計入保固期；致部分採購標的無法使用者，該部分採購標的無法使用之期間不計入保固期，並由機關通知廠商。

五、為釐清發生瑕疵之原因或其責任歸屬，機關得委託公正之第三人進行檢驗或調查工作，其結果如證明瑕疵係因可歸責於廠商之事由所致，廠商應負擔檢驗或調查工作所需之費用。

六、瑕疵改正後 30 日內，如機關認為可能影響本履約標的任何部分之功能與效益者，得要求廠商依契約原訂測試程序進行測試。該瑕疵係因可歸責於廠商之事由所致者，廠商應負擔進行測試所需之費用。

七、機關得於保固期間及期滿前，通知廠商派員會同勘查保固事項。

八、保固期滿且無待決事項後 30 日內，機關得應廠商要求簽發一份保固期滿通知書予廠商，載明廠商完成保固責任之日期。

第十四條　遲延履約

一、 逾期違約金，以日為單位，按逾期日曆天數，每日依契約價金總額__‰（由機關於招標時載明比率；未載明者，為1‰）計算逾期違約金。因可於廠商之事由，致終止或解除契約者，逾期違約金應計算至終止或解除契約之日止。

（一）廠商如未依照契約所定履約期限完成履約標的之供應，自該期限之次日起算逾期日數。但未完成履約之部分不影響其他已完成部分之使用者，按未完成履約部分之契約價金，每日依其__‰（由機關於招標時載明比率；未載明者，為 3‰，但以每日依契約價金

總額計算之數額為上限）計算逾期違約金。

（二）初驗或驗收有瑕疵，經機關通知廠商限期改正，自契約所定履約期限之次日起算逾期日數，但扣除以下日數：

1. 履約期限之次日起，至機關決定限期改正前歸屬於機關之作業日數。
2. 契約或主驗人指定之限期改正日數(機關得於招標時刪除此部分文字)。

二、 採部分驗收或分期驗收者，得就該部分或該分期之金額計算逾期違約金。

三、 逾期違約金之支付，機關得自應付價金中扣抵；其有不足者，得通知廠商繳納或自保證金扣抵。

四、 逾期違約金為損害賠償額預定性違約金，其總額（含逾期未改正之違約金）以契約價金總額之__%（由機關於招標時載明，但不高於20%；未載明者，為20%）為上限，且不計入第15條第10款之賠償責任上限金額內。

五、 因下列天災或事變等不可抗力或不可歸責於契約當事人之事由，致未能依時履約者，廠商得依第7條第5款規定，申請延長履約期限；不能履約者，得免除契約責任：

（一） 戰爭、封鎖、革命、叛亂、內亂、暴動或動員。

（二） 山崩、地震、海嘯、火山爆發、颱風、颶風、豪雨、冰雹、水災、土石流、土崩、地層滑動、雷擊或其他天然災害。

（三） 墜機、沉船、交通中斷或道路、港口冰封。

（四） 罷工、勞資糾紛或民眾非理性之聚眾抗爭。

（五） 毒氣、瘟疫、火災或爆炸。

（六） 履約標的遭破壞、竊盜、搶奪、強盜或海盜。

（七） 履約人員遭殺害、傷害、擄人勒贖或不法拘禁。

（八） 水、能源或原料中斷或管制供應。

（九） 核子反應、核子輻射或放射性污染。

（十） 非因廠商不法行為所致之政府或機關依法令下達停工、徵用、沒入、拆毀或禁運命令者。

（十一）政府法令之新增或變更。

（十二）我國或外國政府之行為。

（十三）其他經機關認定確屬不可抗力者。

六、 前款不可抗力或不可歸責事由發生或結束後，其屬可繼續履約之情形者，應繼續履約，並採行必要措施以降低其所造成之不利影響或損害。

七、 廠商履約有遲延者，在遲延中，對於因不可抗力而生之損害，亦應負責。但經廠商證明縱不遲延給付，而仍不免發生損害者，不在此限。

八、 契約訂有分段進度及最後履約期限，且均訂有逾期違約金者，屬分段完成履約使用或移交之情形，其逾期違約金之計算原則如下：

（一）未逾分段進度但逾最後履約期限者，扣除已分段完成履約使用或移交部分之金額，計算逾最後履約期限之違約金。

（二）逾分段進度但未逾最後履約期限者，計算逾分段進度之違約金。

（三）逾分段進度且逾最後履約期限者，分別計算違約金。但逾最後履約期限之違約金，應扣除已分段完成履約使用或移交部分之金額計算之。

（四）分段完成履約期限與其他採購契約之進行有關者，逾分段進度，得個別計算違約金，不受前目但書限制。

九、 契約訂有分段進度及最後履約期限，且均訂有逾期違約金者，屬全部完成履約後使用或移交之情形，其逾期違約金之計算原則如下：

（一）未逾分段進度但逾最後履約期限者，計算逾最後履約期限之違約金。

（二）逾分段進度但未逾最後履約期限，其有逾分段進度已收取之違約金者，於未逾最後履約期限後發還。

（三）逾分段進度且逾最後履約期限，其有逾分段進度已收取之違約金者，於計算逾最後履約期限之違約金時應予扣抵。

（四）分段完成履約期限與其他採購契約之進行有關者，逾分段進度，得計算違約金，不受第 2 目及第 3 目之限制。

十、 廠商未遵守法令致生履約事故者，由廠商負責。因而遲延履約者，不得據以免責。

十一、因可歸責於廠商之事由致延誤履約進度，情節重大者之認定，除招標文件另有規定外，適用採購法施行細則第 111 條規定。(機關得於招標文件載明情節重大之認定方式)。

十二、廠商供餐時間應依機關規定時間辦理，提早或逾時供餐依罰則規定辦理。

十三、本條所稱「契約價金總額」為：□結算驗收證明書所載結算總價，並加計可歸責於廠商之驗收扣款金額；□原契約總金額（由機關於

招標時勾選；未勾選者，為第 1 選項)。有契約變更之情形者，雙方得就變更之部分另為協議(例如契約變更新增項目或數量之金額)。

第十五條　權利及責任

一、廠商應擔保第三人就履約標的，對於機關不得主張任何權利。

二、廠商履約，其有侵害第三人合法權益時，應由廠商負責處理並承擔一切法律責任及費用，包括機關所發生之費用。機關並得請求損害賠償。

三、廠商履約結果涉及智慧財產權(包含專利權、商標權、著作權、積體電路電路布局權、營業秘密、植物品種權等)者：(由機關於招標時載明，互補項目得複選，如僅涉及著作權者，請就第 4 目至第 12 目勾選。註釋及舉例文字，免載於招標文件)

註：在流通利用方面，考量資訊軟體系統開發之特性，如其內容包含機關與廠商雙方之創作智慧，且不涉及機關安全、專屬使用或其他特殊目的之需要，機關得允許此軟體著作權於機關外流通利用，以增進社會利益。機關亦宜考量避免因取得不必要之權利而增加採購成本。

(一)□機關取得部分權利(內容由機關於招標時載明)。

(二)□機關取得全部權利。

(三)□機關取得授權(內容由機關於招標時載明)。

(四)□機關有權永久無償利用該著作財產權。

例：採購已在一般消費市場銷售之套裝資訊軟體，機關依廠商或第三人之授權契約條款取得永久無償使用權。

(五)□以廠商為著作人，並取得著作財產權，機關取得下列著作財產權授權，於該著作之著作財產權存續期間及約定授權範圍內，有在任何地點、任何時間、以任何方式利用該著作之權利，廠商不得撤銷此項授權，且機關不須因此支付任何費用。(項目由機關於招標時勾選)

【1】□重製權　【2】□公開口述權　【3】□公開播送權

【4】□公開上映權　【5】□公開演出權　【6】□公開傳輸權

【7】□公開展示權　【8】□改作權　【9】□編輯權

【10】□出租權

例：採購一般共通性需求規格所開發之資訊應用軟體，如約定由廠商取得著作財產權，機關得就業務需要，為其內部使用之目的，勾選【1】重製權及【9】編輯權。如機關擬自行修改

著作物，可勾選【8】改作權。如採購教學著作物，可勾選【2】公開口述權及【6】公開播送權。

（六）□以廠商為著作人，其下列著作財產權於著作完成同時讓與機關，廠商並承諾不行使其著作人格權。（項目由機關於招標時勾選）

【1】□重製權　【2】□公開口述權　【3】□公開播送權

【4】□公開上映權【5】□公開演出權　【6】□公開傳輸權

【7】□公開展示權【8】□改作權　【9】□編輯權

【10】□出租權

例：採購一般共通性需求規格所開發之資訊應用軟體，機關得就業務需要，為其內部使用之目的，勾選【1】重製權及【9】編輯權。如機關擬自行修改著作物，可勾選【8】改作權。如採購教學著作物，可勾選【2】公開口述權及【3】公開播送權。

（七）□以廠商為著作人，機關取得著作財產權，廠商並承諾對機關不行使其著作人格權。

例：採購機關專用或機關特殊需求規格所開發之資訊應用軟體，機關取得著作財產權之全部。

（八）□以機關為著作人，並由機關取得著作財產權之全部。

（九）□機關出資委託廠商設計之資訊應用軟體於開發或維護完成後，以機關為著作人，並由機關取得著作財產權之全部，廠商於開發或維護完成該應用軟體時，經機關同意：（項目由機關於招標時勾選）

【1】□取得機關之使用授權與再授權之權，於每次使用時均不需徵得機關之同意。

【2】□取得機關之使用授權與再授權之權，於每次使用均需徵得機關同意。

（十）□機關與廠商共同享有著作人格權及著作財產權。

例：採購廠商已完成之資訊應用軟體，並依機關需求進行改作，且機關與廠商均投入人力、物力，該衍生之共同完成之著作，其著作人格權由機關與廠商共有，其著作財產權享有之比例、授權範圍、後續衍生著作獲利之分攤內容，由機關於招標時載明。

（十一）□機關取得授權，於利用著作財產權存續期間，有轉授權他人利

用該著作之權利。上開他人包括：＿＿＿＿＿＿（由機關於招標時載明）

（十二）□其他。（內容由機關於招標時載明）

例：機關得就其取得之著作財產權，允許廠商支付對價，授權廠商使用。

四、訂約機關為政府機關者，以政府機關所屬公法人為權利義務主體。

五、廠商保證對於其受雇人或受聘人職務上完成之著作，依著作權法第 11 條第 1 項但書及第 12 條規定，與其受雇人或受聘人約定以廠商為著作人，享有著作人格權及著作財產權。惟此一約定僅止於廠商與其受雇人或受聘人間。廠商與機關間之權利及責任，仍以本契約為準。

六、除另有規定外，廠商如在契約使用專利品，或專利性施工方法，或涉及著作權時，其有關之專利及著作權益，概由廠商依照有關法令規定處理，其費用亦由廠商負擔。

七、機關及廠商應採取必要之措施，以保障他方免於因契約之履行而遭第三人請求損害賠償。其有致第三人損害者，應由造成損害原因之一方負責賠償。

八、機關對於廠商、分包廠商及其人員因履約所致之人體傷亡或財物損失，不負賠償責任。對於人體傷亡或財物損失之風險，廠商應投保必要之保險。

九、廠商依契約規定應履行之責任，不因機關對於廠商履約事項之審查、認可或核准行為而減少或免除。

十、連帶保證廠商應保證得標廠商依契約履行義務，如有不能履約情事，即續負履行義務，並就機關因此所生損失，負連帶賠償責任。

十一、連帶保證廠商經機關通知代得標廠商履行義務者，有關廠商之一切權利，包括尚待履約部分之契約價金，一併移轉由該連帶保證廠商概括承受，本契約並繼續有效。得標廠商之保證金及已履約而尚未支付之契約價金，如無不支付或不發還之情形，得依原契約規定支付或發還該得標廠商。

十二、因可歸責於廠商之事由，致機關遭受損害者，廠商應負賠償責任，□廠商無需對「所失利益」負賠償責任；機關應負之賠償責任，亦不包含廠商所失利益（由機關於招標時勾選；未勾選者，依民法第 216 條第 1 項規定：「損害賠償，除法律另有規定或契約另有訂定外，應以填補債權人所受損害及所失利益為限。」）；賠償責任之認定，有爭議者，依照爭議處理條款辦理。除第 14 條規定之逾期違約金外，契約訂定之損害賠償

金額上限為_____(由機關視案件特性與需求於招標時載明;未載明者,依民法第 216 條第 1 項規定)。其訂有上限者,於法令另有規定,或廠商故意隱瞞瑕疵、故意或重大過失行為,或對第三人發生侵權行為,對機關所造成之損害賠償,不受賠償金額上限之限制。

十三、廠商與其連帶保證廠商如有債務等糾紛,應自行協調或循法律途徑解決。

第十六條　契約變更及轉讓

一、 機關於必要時得於契約所約定之範圍內通知廠商變更契約(含新增項目),廠商於接獲通知後,除雙方另有協議外,應於____天(由機關於招標時載明;未載明者,為 10 天)內向機關提出契約標的、價金、履約期限、付款期程或其他契約內容須變更之相關文件。契約價金之變更,其底價依採購法第 46 條第 1 項之規定。

契約原有項目,因機關要求契約變更,如變更之部分,其價格或履約條件改變,得就該等變更之部分另行議價。新增工作中如包括原有契約項目,經廠商舉證依原單價履約顯失公平者,亦同。

二、 廠商於機關接受其所提出須變更之相關文件前,不得自行變更契約。除機關另有請求者外,廠商不得因前款之通知而遲延其履約期限。

三、 機關於接受廠商所提出須變更之事項前即請求廠商先行施作或供應,其後未依原通知辦理契約變更或僅部分辦理者,應補償廠商所增加之必要費用。

四、 契約約定之採購標的,其有下列情形之一者,廠商得敘明理由,檢附規格、功能、效益及價格比較表,徵得機關書面同意後,以其他規格、功能及效益相同或較優者代之。但不得據以增加契約價金。其因而減省廠商履約費用者,應自契約價金中扣除。

(一) 契約原標示之廠牌或型號不再製造或供應。

(二) 契約原標示之分包廠商不再營業或拒絕供應。

(三) 較契約原標示者更優或對機關更有利。

(四) 契約所定技術規格違反採購法第 26 條規定。

五、 廠商提出前款第 1 目、第 2 目或第 4 目契約變更之文件,其審查及核定期程,除雙方另有協議外,為該書面請求送達之次日起____天(由機關於招標時載明;未載明者,為 10 天)內。但必須補正資料者,以補正資料送達之次日起____天(由機關於招標時載明;未載明者,為 10 天)內為之。因可歸責於機關之事由逾期未核定者,得依第 7 條第 5 款申請延

長履約期限。

六、 廠商依前款請求契約變更，應自行衡酌預定履約時程，考量檢(查、試)驗所需時間及機關受理申請審查及核定期程後再行適時提出，並於接獲機關書面同意後，始得依同意變更情形施作。除因機關逾期未核定外，不得以資料送審為由，提出延長履約期限之申請。

七、 契約之變更，非經機關及廠商雙方合意，作成書面紀錄，並簽名或蓋章者，無效。

八、 廠商不得將契約之部分或全部轉讓予他人。但因公司分割或其他類似情形致有轉讓必要，經機關書面同意轉讓者，不在此限。

廠商依公司法、企業併購法分割，受讓契約之公司(以受讓營業者為限)，其資格條件應符合原招標文件規定，且應提出下列文件之一：

(一)原訂約廠商分割後存續者，其同意負連帶履行本契約責任之文件。

(二)原訂約廠商分割後消滅者，受讓契約公司以外之其他受讓原訂約廠商營業之既存及新設公司同意負連帶履行本契約責任之文件。

第十七條　契約終止解除暫停執行及罰則

一、廠商履約有下列情形之一者，機關得以記點方式處理，經機關召開會議確定，廠商應依規定繳納違約金。

(一)違約記點標準：

項　　目	記點	備　　註
一、履約管理		
＊1.食譜		機關可斟酌刪除
未於規定期限送達學校審查	2	
未依規定格式印製	1	
未經學校同意自行更換食譜	3	另依本條（一）4處理
2.供膳車輛管理		
使用車輛不符契約規範	3	
車輛外觀不潔	2	
3.供餐時間		
提早送達學校	1-3	早到30分鐘1點、早到40分1點、早到50分鐘1點
逾時送達學校指定位置	1-3	每逾時10分鐘1點
4.工作人員		
未穿工作服	1	
未戴帽子或口罩	1	
行為態度不良經勸導仍未改善	2	
5.抽核供應廠商現場及食材		
未每日製作完整驗收紀錄	2	
未依規定使用經中央主管機關驗證或合格工廠產製食材	5	
專任營養師、食品技師資格不符	5	
未依據教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	
供貨商證明（合約）不齊全	3	
6.未配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策		
未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊	1	

未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊	2	
不配合學校、教育、衛生或農（漁）業主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實。	5	
二、數量		
1.立即補足者	1	第〇次開始記點
2.經學校同意以替代品補足者	2	第〇次開始記點
3.無法立即補足者	3	學校自行購置〇元餐
三、供餐品質（食材品質）		
1.容器		
容器直接置於地面	2	
餐食置於太陽直接照射處	3	
容器與蓋無法完整密合	1	
容器或箱盒不潔	2	
盒餐未標示熱量及食物份量	2	
2.供餐內容發現不潔或不應有之物時		
生物性異物：如蝸牛、蚊子、蛾蚋、小蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。	1-5	
生物性異物：菜蟲	0-1	
物理性異物：如金屬、石粒、紙棉、塑膠類等影響食物品質之細微異物。	1-3	
水果發霉、有蟲（有備品更換者）	1-3	
水果發霉、有蟲（無備品更換者）	2-5	
3.廠商供應之食品品質與契約不符	1-5	（未依規定使用非基改食品，記點5點；其餘由午餐供應會決議）
4.肉類及其加工(再製)品未使用國產在地之產品	20	故意混充或假冒者

5. 蛋類未使用國產在地之產品	15-20	故意混充或假冒者
四、食品衛生安全檢驗		應符合衛生福利部標準檢驗結果並經主管機關確認者
1.藥物殘留檢驗（生鮮農水畜產品）		含新鮮及冷凍食品
檢出禁用之農藥或動物用藥	10	廠商暫停使用該產品至提出合格證明
殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5	
2.食品添加物檢驗		
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5	廠商暫停使用該產品至提出合格證明
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	
3.食品微生物檢驗		
大腸桿菌	5	
大腸桿菌群	3	
4.其他非法定添加物	1-3	
五、疑似食物中毒(二人以上並送醫)	10	廠商暫停使用該產品至提出合格證明

備註：

1. 契約終止解除暫停執行及罰則所列項目及記點，應參考辦理。
2. 各縣市政府在確保供餐品質的原則下，得自行考量依實際需要調整。
3. 機關查訪廠商情形，其記點視情節輕重由機關自行考量決定。
4. 廠商使用具三章一 Q 之產品被檢驗出未核准登記用藥、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，倘可提供生產者名單則不記點，無法提供生產者名單則視情節輕重記 1-3 點，並先暫停使用該產品至提出合格證明。
5. 另廠商有混充或假冒上述產品供貨不實情節，則加重罰則為 15-20 點。（倘廠商係購買標示為國產在地之產品，因製造者或銷售者混充或假冒，致產品供貨不實情事，屬不可歸責於廠商之事由，且廠商可提供佐證資料證明，則不予記點）。

(二)遲送時：〇時〇〇分前無法送達者，除記 3 點外由本校購買〇〇**元**之盒餐補償學生損失，金額由貨款中扣除。

(三)數量短少時：由本校購買〇〇**元**之盒餐，補償學生損失，金額由貨款中扣除。

(四)廠商未經機關同意擅自變更食譜，除依規定記 5 點外，機關得扣除〇〇元× 供餐人數。

(五)違約金之認定由機關召開會議確認，廠商應列席申訴或說明。一經認定違約，廠商應於一週內繳交違約金，如廠商拒絕繳違約金，以違約論，除沒收履約保證金，並函知縣(市)政府。

(六)違約應依機關發現之缺失及上級主管機關公布之缺失記點，每點違約金依承攬金額分處新臺幣 600-1000 元。未達 300 萬以上，每點違約金新臺幣 600 元;300 萬以上未達 600 萬，每點違約金新臺幣 800 元;600 萬以上，每點違約金新臺幣 1000 元。肉類及其加工(再製)品與蛋類，未使用國產在地之產品，加重每點違約金為新臺幣 5000 元。

(七)違約金合計金額以履約保證金總金額為上限。違約金之繳納，除廠商自行繳交者外，機關得由應付價金中扣抵，如有不足者，得通知廠商後由履約保證金扣抵。

(八)廠商違約記點累計 **10** 點時暫停供餐 **5** 天，單次 10 點以上之重

大違約事項暫停供膳 10 天，累計 20 點者應終止契約。

二、廠商履約有下列情形之一者，機關得以書面通知廠商暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損失，廠商亦不得就暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金，且不補償廠商因此所生之損失。

項　　目	罰 則	備　　註
1. 廠商所供應之食品，如經衛生主管機關檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停供餐	直至衛生主管機關檢驗結果符合前揭規定後，始可恢復履約。
2. 廠商所供應之食品致機關發生疑似食品中毒現象。		
3. 經衛生主管機關查核，廠商供應量確實超出最大安全生產量時。	暫停供餐	直至衛生主管機關確認改善後，始可恢復履約。
4. 廠商履約結果經機關查驗認有瑕疵，或經機關限期改善逾期未改善者。	暫停供餐	至廠商辦妥並經機關認可後方可恢復履約。
5. 廠商收到主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交機關者，逾期一次罰款新臺幣〇〇〇元，累計〇次者。	暫停供膳〇天	
6. 廠商於一個月內食譜未經機關認可之食譜供應，達〇次以上者。		
7. 廠商記點累計達 10 點以上者。	暫停供膳 5 天	
8. 單次 10 點以上之重大違約事項	暫停供膳 10 天	
【各縣市政府在確保供餐品質的原則下，得自行考量依實際需要調整】		

三、廠商履約有下列情形之一者，機關得以書面通知廠商終止契約或解除契約之部分或全部，且不補償廠商因此所生之損失。

項　　目	備　註
一、廠商違規經確認且情節重大	
1. 食品中毒經衛生主管機關確認者【福利部食品藥物管理署對於食品中毒定義如下： (1)2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為 1 件食品中毒案件。 (2)如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，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒案件。 (3)如因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)，即使只有 1 人，也視為 1 件食品中毒事件。】	終止契約或解除契約之部分或全部
2. 出現生物性或物理性異物經機關認定情節嚴重者	
3. 其他重大情節經機關確認者	
二、其他	
1. 有採購法第 50 條第 2 項前段規定之情形者。	
2. 違反不得轉包之規定者。	
3. 廠商或其人員犯採購法第 87 條至第 92 條規定之罪，經判決有罪確定者。	
4. 有採購法第 59 條規定得終止或解除契約之情形者。	終止契約
5. 因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。	
6. 偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。	
7. 擅自減省工料情節重大者。	
8. 無正當理由而不履行契約者。	

9.查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。	
10.有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。	
11.廠商未依契約規定履約，自接獲機關書面通知之次日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。	
12.廠商如受衛生主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟機關認定廠商之管理有疏失，可能損及機關員生健康或安全之虞者。	
13.違反環境保護或勞工安全衛生等有關法令，情節重大者。	
14.違反法令或其他契約規定之情形，情節重大者。	
三、廠商記點達20點以上者。	終止契約
【各縣市政府在確保供餐品質的原則下，得自行考量依實際需要調整】	

四、廠商違反政府採購法第101條第1項各款規定者，由機關將事實及理由通知廠商，並附記未提出異議者，刊登政府採購公報：

廠商之履約連帶保證廠商經機關通知履行連帶保證責任者，適用前項之規定。

五、機關未通知廠商終止或解除契約者，廠商仍應依契約規定繼續履約。

六、契約經依規定或因可歸責於廠商之事由致終止或解除者，機關得依其所認定之適當方式，自行或洽其他廠商完成被終止或解除之契約；其所增加之費用及損失，由廠商負擔。無洽其他廠商完成之必要者，得扣減或追償契約價金，不發還保證金。機關有損失者亦同。

七、依前款規定終止契約者，廠商於接獲機關通知前已完成且可使用之履約標的，依契約價金給付；僅部分完成尚未能使用之履約標的，機關得擇下列方式之一洽廠商為之：

(一)繼續予以完成，依契約價金給付。

(二)停止製造、供應或施作。但給付廠商已發生之製造、供應或施作費用及合理之利潤。

八、非因政策變更而有終止或解除契約必要者，準用前 2 款規定。

九、廠商未依契約規定履約者，機關得隨時通知廠商部分或全部暫停執行，至情況改正後方准恢復履約。廠商不得就暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

十、因非可歸責於廠商之情形，機關通知廠商部分或全部暫停執行，得補償廠商因此而增加之必要費用，並應視情形酌予延長履約期限。但暫停執行期間累計逾 6 個月(機關得於招標時載明其他期間)者，廠商得通知機關終止或解除部分或全部契約。

十一、廠商違反政府採購法第 59 條第 1 項之規定或對機關人員或受機關委託之廠商人員給予期約、賄賂、佣金、比例金、仲介費、後謝金、回扣、餽贈、招待或其他不正利益者，機關得終止或解除契約，並將二倍之不正利益自契約價款中扣除。未能扣除者，通知廠商限期給付之。廠商之分包廠商有前項情形者，亦同。

十二、非可歸責廠商之契約終止或解除及暫停執行：

（一）契約因政策變更，廠商依契約繼續履行反而不符公共利益者，機關得報經上級機關核准，終止或解除部分或全部契約，並補償廠商因此所受之損害。但不包含所失利益。

（二）依前項約定終止契約者，廠商於接獲機關通知前已完成且可使用之履約標的，依契約價金給付；僅部分完成尚未能使用之履約標的，機關得擇下列方式之一洽廠商為之：

1. 繼續予以完成，依契約價金給付。

2. 停止相關作業。但應給付廠商已完成作業之相關費用。

3. 非因政策變更而有終止或解除契約必要者，準用前項規定。

（三）因非可歸責於廠商之情形，機關通知廠商部分或全部暫停執行，得補償廠商因此而增加之必要費用，並應視情形酌予延長履約期限。但暫停執行期間累計逾六個月者，廠商得通知機關終止或解除部分或全部契約。

（四）因可歸責於機關之情形，機關通知廠商部分或全部暫停執行：

1. 致廠商未能依時履約者，廠商得依第 7 條第 5 款規定，申請展延履約期限；因此而增加之必要費用（例如但不限於管理費），由機關負擔。

2. 暫停執行期間累計逾__個月（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為 2 個月）者，機關應先支付已依機關指示由機關取得

所有權之履約標的之價金。

3. 暫停執行期間累計逾__個月（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為 6 個月）者，廠商得通知機關終止或解除部分或全部契約，並得向機關請求賠償因契約終止或解除而生之損害。因可歸責於機關之情形無法開始履約者，亦同。

（五）因非可歸責於廠商之事由，機關有延遲付款之情形：

1. 廠商得向機關請求加計年息__%（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則依機關簽約日中華郵政股份有限公司牌告一年期郵政定期儲金機動利率）之遲延利息。
2. 廠商得於通知機關__個月後（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為 1 個月）暫停或減緩履約進度、依第 7 條第 5 款規定，申請展延履約期限；廠商因此增加之必要費用，由機關負擔。
3. 延遲付款達__個月（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為 3 個月）者，廠商得通知機關終止或解除部分或全部契約，並得向機關請求賠償因契約終止或解除而生之損害。

十三、機關未依前款規定終止或解除契約者，廠商仍須依契約規定繼續履約。

十四、契約依規定終止或解除者，機關得依其所認定之適當方式，自行或洽其他廠商完成被終止或解除之契約；其所增加之費用，由廠商負擔。

十五、契約因政策變更，廠商依契約繼續履行反而不符公共利益者，機關得報經上級機關核准，終止或解除契約，並補償廠商因此所生之損失，但不包括廠商所失之利益。

十六、本案如須終止或解除契約者，機關得依契約載明之地址，向廠商郵寄解除或終止契約之通知。如無法送達者，機關得不經解除或終止本契約之程序，即可依投標須知通知保留議約權之廠商逕行議約，續辦廠商依契約應完成之工作。

十七、機關員生因食用廠商供應之餐食，致發生食品中毒或其他意外事件，廠商負責人應以最短時間趕往現場及醫院，會同相關人員負責處理護送、醫療、復原等事項及一切費用，並承擔法律上之一切責任。

十八、廠商違反採購法第 65 條相關規定，將本契約中應自行履行之全部或其主要部分由其他廠商代為履行，機關得依採購法第 66 條規定解除

契約、終止契約或沒收保證金，並得要求損害賠償。轉包廠商與得標廠商對機關負連帶履行及賠償責任。再轉包者，亦同。

十九、因契約規定不可抗力之事由，致全部契約暫停執行，暫停執行期間持續逾__個月（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為3個月）或累計逾__個月（由機關於招標時合理訂定，如未填寫，則為6個月）者，契約之一方得通知他方終止或解除契約。

二十、除契約另有約定外，履行契約需機關之行為始能完成，而機關不為其行為時，廠商得定相當期限催告機關為之。機關不於前述期限內為其行為者，廠商得通知機關終止或解除契約，並得向機關請求賠償因契約終止或解除而生之損害。

二十一、廠商不得對本契約採購案任何人要求、期約、收受或給予賄賂、佣金、比例金、仲介費、後謝金、回扣、餽贈、招待或其他不正利益。分包廠商亦同。違反規定者，機關得終止或解除契約，或將溢價及利益自契約價款中扣除。

二十二、本契約終止時，自終止之日起，雙方之權利義務即消滅。契約解除時，溯及契約生效日消滅。雙方並互負保密義務。

第十八條　爭議處理

一、　機關與廠商因履約而生爭議者，應依法令及契約規定，考量公共利益及公平合理，本誠信和諧，盡力協調解決之。其未能達成協議者，得以下列方式處理之：

（一）依採購法第85條之1規定向採購申訴審議委員會申請調解。

（二）經契約雙方同意並訂立仲裁協議書後，依本契約約定及仲裁法規定提付仲裁。

（三）依採購法第102條規定提出異議、申訴。

（四）提起民事訴訟。

（五）依其他法律申(聲)請調解。

（六）依契約或雙方合意之其他方式處理。

二、　依前款第2目提付仲裁者，約定如下：

（一）由機關於招標文件及契約預先載明仲裁機構。其未載明者，由契約雙方協議擇定仲裁機構。如未能獲致協議，由機關指定仲裁機構。上開仲裁機構，除契約雙方另有協議外，應為合法設立之國內仲裁機構。

（二）仲裁人之選定：

1. 當事人雙方應於一方收受他方提付仲裁之通知之次日起 14 日內，各自從指定之仲裁機構之仲裁人名冊或其他具有仲裁人資格者，分別提出 10 位以上(含本數)之名單，交予對方。
2. 當事人之一方應於收受他方提出名單之次日起 14 日內，自該名單內選出 1 位仲裁人，作為他方選定之仲裁人。
3. 當事人之一方未依 1. 提出名單者，他方得從指定之仲裁機構之仲裁人名冊或其他具有仲裁人資格者，逕行代為選定 1 位仲裁人。
4. 當事人之一方未依 2. 自名單內選出仲裁人，作為他方選定之仲裁人者，他方得聲請□法院；□指定之仲裁機構（由機關於招標時勾選；未勾選者，為指定之仲裁機構）代為自該名單內選定 1 位仲裁人。

（三） 主任仲裁人之選定：

1. 二位仲裁人經選定之次日起 30 日內，由□雙方共推；□雙方選定之仲裁人共推（由機關於招標時勾選）第三仲裁人為主任仲裁人。
2. 未能依 1. 共推主任仲裁人者，當事人得聲請□法院；□指定之仲裁機構（由機關於招標時勾選；未勾選者，為指定之仲裁機構）為之選定。

（四） 以□機關所在地；□其他：_____為仲裁地（由機關於招標時載明；未載明者，為機關所在地）。

（五） 除契約雙方另有協議外，仲裁程序應公開之，仲裁判斷書雙方均得公開，並同意仲裁機構公開於其網站。

（六） 仲裁程序應使用□國語及中文正體字；□其他語文：_____。（由機關於招標時載明；未載明者，為國語及中文正體字）

（七） 機關□同意；□不同意（由機關於招標時勾選；未勾選者，為不同意）仲裁庭適用衡平原則為判斷。

（八） 仲裁判斷書應記載事實及理由。

三、 依採購法規定受理調解或申訴之機關名稱：工程會採購申訴審議委員會。

地址：臺北市信義區松仁路 3 號 9 樓　電話：02-87897530，傳真：02-87897514

【直轄市政府設有採購申訴審議委員會建議填載貴市採購申訴審議委員

會】

四、 履約爭議發生後，履約事項之處理原則如下：

（一） 與爭議無關或不受影響之部分應繼續履約。但經機關同意無須履約者不在此限。

（二） 廠商因爭議而暫停履約，其經爭議處理結果被認定無理由者，不得就暫停履約之部分要求延長履約期限或免除契約責任。

五、 本契約以中華民國法律為準據法，並以機關所在地之地方法院為第一審管轄法院。

第十九條　其他

一、 廠商對於履約所僱用之人員，不得有歧視婦女、原住民或弱勢團體人士之情事。

二、 廠商履約時不得僱用機關之人員或受機關委託辦理契約事項之機構之人員。

三、 廠商授權之代表應通曉中文或機關同意之其他語文。未通曉者，廠商應備翻譯人員。

四、 機關與廠商間之履約事項，其涉及國際運輸或信用狀等事項，契約未予載明者，依國際貿易慣例。

五、 機關及廠商於履約期間應分別指定授權代表，為履約期間雙方協調與契約有關事項之代表人。

六、 依據「政治獻金法」第 7 條規定，與政府機關（構）有巨額採購契約，且於履約期間之廠商，不得捐贈政治獻金。

七、 本契約未載明之事項，依採購法及民法等相關法令。

供應學校午餐團膳業者之檢驗規劃範本

※ 本範本係衛生福利部為符合教育部「學校外訂盒(桶)餐採購契約（範本）」第八條第三十四款所訂食材抽樣送驗頻率；惟特定規模之餐盒食品工廠，如屬衛生福利部公告應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗食品業者，仍應符合該相關規定。

<table>
<tr><th rowspan="3">項次</th><th rowspan="3">原料名稱</th><th colspan="12">檢驗排程</th><th rowspan="3">每批</th><th rowspan="3">輪替計畫設計原則</th></tr>
<tr><th colspan="3">第一季</th><th colspan="3">第二季</th><th colspan="3">第三季</th><th colspan="3">第四季</th></tr>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th></tr>
<tr><td colspan="15">蔬果類-農藥殘留(殘留農藥量)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">長期葉菜類A</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td rowspan="2">□有 ☑無 溯源標章
□有 ☑無 QR Code
□有 ☑無 供應商檢具報告
考量為全年性採購，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次。</td></tr>
<tr><td colspan="6">或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份</td><td colspan="6">或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>長期葉菜類B</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td>□有 ☑無 溯源標章
□有 ☑無 QR Code
☑有 ☑無 供應商檢具報告
考量為偶發性補足數之方式，無論有無供應商檢具報告，每批自行進行快篩法抽檢。</td></tr>
<tr><td>3</td><td>長期葉菜類C</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>☑有 □無 溯源標章
□有 ☑無 QR Code
☑有 □無 供應商檢具報告
考量為全年性採購，但均具有認證標章，已有驗證程序進行管理，故不納入抽驗排程計畫中。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td rowspan="2">長期葉菜類D</td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>V</td><td></td><td></td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">□有 ☑無 溯源標章
☑有 □無 QR Code
□有 ☑無 供應商檢具報告
考量為全年性採購，但僅具追溯條碼(QR code)，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次，亦可配合農委會 QR Code 蔬果食材檢驗[1]。</td></tr>
<tr><td colspan="6">或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份</td><td colspan="6">或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份</td></tr>
</table>

[1] 具臺灣農產品生產追溯二維條碼標示（QR Code）之生鮮蔬果，應按農業委員會農作物農藥殘留監測與管制計畫辦理田間自主送驗。

5	長期葉菜類E														□有 ☑無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code ☑有 □無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，但僅具供應商檢具報告，業者應自行確認報告是否為於一個月內且用公告方法檢驗。若是則可不納入排程檢驗計畫；若否則同項次 1 原則處理。
6	根莖類A		V						V						□有 ☑無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code □有 ☑無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次。
		或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份						或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份							
7	根莖類B														☑有 □無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code ☑有 □無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，但均具有認證標章，已有驗證程序進行管理，故不納入抽驗排程計畫中。
8	根莖類C			V						V					□有 ☑無 溯源標章 ☑有 □無 QR Code □有 ☑無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，但僅具追溯條碼(QR code)，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次，亦可配合農委會 QR Code 蔬果食材檢驗。
		或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份						或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份							
9	花果菜類A	V						V							□有 ☑無 溯源標章 ☑有 □無 QR Code □有 ☑無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，但僅具追溯條碼(QR code)，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次。
		或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份						或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份							
10	花果菜類B														☑有 □無 溯源標章 ☑有 □無 QR Code ☑有 □無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，但均具有認證標章，已有驗證程序進行管理，故不納入抽驗排程計畫中。
11	花果菜類C													V	□有 ☑無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code ☑有 ☑無 供應商檢具報告 考量為偶發性補足數之方式，無論有無供應商檢具報告，每批自行進行快篩法抽檢。
12	水果A														☑有 □無 溯源標章 ☑有 □無 QR Code ☑有 □無 供應商檢具報告

															考量已有三章 1Q 及供應商檢具報告之配合，故僅著重供應商評鑑及驗收管理。
13	水果B						V						V		□有 ☑無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code □有 ☑無 供應商檢具報告 考量為全年性採購，至少每學期(半年)委外抽驗監測 1 次。
		或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份						或於學期內與其他項次配合自訂安排送驗月份							
14	水果C													V	□有 ☑無 溯源標章 □有 ☑無 QR Code ☑有 ☑無 供應商檢具報告 考量為偶發性補足數之方式，無論有無供應商檢具報告，每批自行進行快篩法抽檢。
（其他建議考量之分類：禽畜肉產品、水產類、蛋類、乳製品類、穀類(含米飯)、豆製品類、麵條粉條類、其他澱粉類、其他調理加工產品類(含調味料)等。）															

附錄 16

臺南市學校外訂盒（桶）餐採購案-最有利標採購公文(範本)

臺南市○○區○○國民小學　函

地址：
承辦人：
電話：
電子信箱：

受文者：臺南市政府教育局
發文
日期：中華民國○年○月○日
發文字號：○○○字第0000000000號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明五

主旨：檢陳本校「臺南市○○國民○學○○○學年度學校午餐外訂盒（桶）餐」採購案，擬採最有利標決標方式辦理，請鑒核。

說明：

一、依據○年○月○日南市教安(二)字第0000000000號函及政府採購法第56條第3項辦理。

二、本次招標方式擬採公開招標並以最有利標方式決標。

三、採購金額0000000元整(00元X000天X000人)。

四、預算金額0000000元整。

五、檢陳本校○年○月○日簽呈影本及臺南市學校以最有利標辦理採購案評估表各1份。

正本：臺南市政府教育局
副本：本校○○處

附錄 17

變更學校午餐供應模式函文(範本)-受供應學校

臺南市○○區○○國民小學　函

地址：
承辦人：
電話：
電子信箱：

受文者：臺南市政府教育局
發文日期：中華民國○年○月○日
發文字號：○○○字第0000000000號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明三

主旨：檢送本校變更午餐供應模式相關文件及申請補助運餐車費用，詳如說明，請鑒核。

說明：

一、本校學校午餐聯合供餐後收費標準為○○○元/月，為提昇辦理學校午餐之效益，欲加入○○國○聯合供餐，經本校午餐推行委員通過、學生家長問卷調查統計回收率為○○%，同意率為○○%及家長委員會確認通過，並經○○國○來函同意聯合供餐。

二、本校班級數計○○班(含幼兒園○班)，建請鈞局補助本校學校午餐運餐車運送費用。

三、檢附本校午餐推行委員會會議紀錄、家長問卷調查統計總表、家長
委員會會議紀錄及○○國○聯合供餐同意函各1份。

正本：臺南市政府教育局
副本：本校○○處

附錄 18

午餐收費調整說帖及問卷(參考範本)

〈機關名稱〉學生午餐收費調整
家長問卷調查表【學校視實際情形調整內容】

貴家長您好：

近年來，面對國內物價上漲及歷經多次食安危機後，大家逐漸重視「食」的安全與衛生，基於下列因素，學校午餐工作推行委員會提議擬自○學年度起調整師生午餐收費：

一、 查消費者物價指數近年來已上漲○%(依據行政院主計處公佈資料○年至○年)。

二、 勞工每月最低薪資自民國○年至○年漲幅高達○%，以民國 88 年的 15,840 元與○年○月○日起最低薪資為○元相比(勞動部基本工資審議委員會已定案)。

三、 基於物價及人事成本的漲幅，在基本品質的供應下，已很難經營，如又依教育部規定營養需求的乳品及水果之供應，那更是難上加難，市面上 1 個便當皆超過 50 元。

四、 目前本市已有多所中央廚房供應他校，其中有小學供應小學、小學供應國中、國中供應國中等，多年來經營養師統計結果，扣除人事及維護成本，發現實際受供應學校如為國中，其菜量皆比小學多，依使用者付費及公平原則，擬同時調整各級學校午餐收費合理化，以提升午餐品質【適用於中央廚房學校敘述】。

五、 自民國○年起調整午餐每月收費上限○元(加上每學期基本費及燃料費為○元)，午餐收費至今已歷經○年未曾調漲。

六、 午餐費每餐○元支出分析：

1. 人事費（○%）：含廚工薪資、勞健保及退休金雇主攤提…等費用，○元/日。
2. 水電、瓦斯燃料費、電話…等（○%）：○元/日。
3. 水果：○元x2 次/週，平均○元/日。
4. 肉品：每人每餐○克/日，肉品價格：○元/1000 克，平均○元/克，○元x○克＝○元/日。
5. 蔬菜:每人每餐○克計算，以平均○元/1 公斤，平均○元/日。
6. 主食:白米每人每餐○克，平均○元/日，另供應麵包或饅頭/包子則平均○元/日。
7. 每日扣除以上費用剩餘約○元，另平日料理用之調味品、設備維修及雜

支等費用，都需攤提於每日費用中，其經費拮据狀況可想而知，若在加上氣候及市場等因素，而造成物價上漲，欲提供師生每日至少三菜一湯+米飯/麵包等，又需兼顧安全及品質維持，其辛苦可想而知。然午餐供應學校透過公開招標，只能節流但無法開源，為提供優質午餐品質而勞心勞力，希望大家給予經費支持的力量。

七、 當然，臺南市政府對於弱勢家庭（有案中低收入戶或導師認定之家庭）仍然會繼續全額補助午餐費，學校會主動協助申請補助款，不會收取午餐費。

八、 基於上述，學校午餐工作推行委員會，擬調整全體教師及學生午餐費收取金額，自○年○月○日起調整為○元/月(換算每人每餐餐費約○元)，以期學校午餐收費合理化，提升學校午餐品質。

九、 收費調整後：**【學校依實際情形調整內容】**

1. 每週○次水果，增加為每週○次水果或乳品。
2. 為顧及○○國中學生週三下午還要繼續上課至下午5：00，當日午餐再加1個麵包或點心類。
3. 機動提升主菜品質。

十、 若回收問卷調查表後，經統計反對者超過40%，即決議不調整午餐收費，維持現狀；若贊成+沒意見超過60%，仍需再提送家長委員會討論議決。**【本問卷調查表回收少於7成，本案無效】**

問卷填寫欄

請問您贊成午餐收費自○學年度起調整嗎？請在□內勾選1種選項：

□ **贊成**【調整為○元/月(平均每餐○元)】

□ **反對**【即維持現狀收費】

□ **沒意見**

_____年_____班_____號　　家長簽名：_____

Ps. 本調查表請於○月○日（星期○）前交予各班導師彙整後轉交至○○○

〈機關名稱〉學校午餐工作推行委員會敬啟

附錄 19

會議紀錄(範本)

○○○年度○○○會會議紀錄

時間：○年○月○日（星期○）下午○時

地點：

會議主持人：○○○　　紀錄：○○○

出(列)席單位及人員：如簽到表

壹、主席致詞：略

貳、業務報告：

一、

二、

參、討論事項

案由一：

說　明：

一、

二、

決　議：

一、

二、

案由二：

說　明：

一、

二、

決　議：

一、

二、

肆、臨時動議：

伍、散會：下午○時○分。

附錄 20

教育、衛生及農業主管機關網址

機關名稱	網址及電話
衛生福利部	https://www.mohw.gov.tw/mp-1.html (02)8590-6666
衛生福利部食品藥物管理署	http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx (02)2787-8000 (02)2787-8200
衛生福利部食品藥物管理署 食品藥物消費者專區	https://consumer.fda.gov.tw/
衛生福利部國民健康署	https://www.hpa.gov.tw/Home/Index.aspx 臺北辦公室(02)2522-0888 臺中辦公室(04)2217-2200
衛生福利部國民健康署健康九九網站	https://health99.hpa.gov.tw/ (02)2522-0888#588
教育部全球資訊網	http://www.edu.tw/ (02)7736-6666
教育部體育署 教育部國民及學前教育署	https://www.sa.gov.tw/ https://www.k12ea.gov.tw/
桃園縣學校午餐教育資訊網 (含學校午餐食材採購工作手冊、學校午餐委外採購工作手冊)	http://lunch.tyc.edu.tw/
新竹縣午餐教育網 (含公辦民營招標投標及契約文件)	http://lunch.nc.hcc.edu.tw/
行政院農業委員會	https://www.coa.gov.tw/ (02)2381-2991
行政院農業委員會動植物防疫檢疫局	https://www.baphiq.gov.tw/ (02)2343-1401
臺灣優良農產品管理入口網	https://cas.coa.gov.tw/ 畜產會：(02)2301-5569 工研院：(03)591-4115 農業諮詢專線：(02)449-9595
財團法人台灣優良農產品發展協會 (CAS)	http://www.cas.org.tw/ (02)2356-7417
台灣優良食品發展協會TQF	http://www.tqf.org.tw/tw/ (02)23931318
財團法人中央畜產會	https://www.naif.org.tw/ (02)2301-5569
財團法人食品工業發展研究所	https://www.firdi.org.tw/ (03) 522-3191
中華穀類食品工業技術研究所	https://www.cgprdi.org.tw/ (02)2610-1010

中華食品安全管制系統發展協會	https://www.chinese-haccp.org.tw/ (04)2202-1188 (07)241-5389
臺灣營養學會	https://www.nutrition.org.tw/ (02)8978-9462
臺灣食品科學技術學會	https://www.food.org.tw/TW/Home.aspx
法規資料庫	
機關名稱	網址
全國法規資料庫	https://law.moj.gov.tw/
衛生法規資料檢索	https://www.mohw.gov.tw/np-33-1.html
教育部法規查詢系統	https://edu.law.moe.gov.tw/
飲食衛生	
機關名稱	網址
飲食安全 英文網站-國外食品安全資訊	http://extension.psu.edu/food-safety
財團法人董氏基金會食品營養特區	http://nutri.jtf.org.tw/
食品資訊	
有機經營者整合資訊系統	https://www.i-organic.org.tw/ (03)9317061
行政院農業委員會農糧署	http://www.afa.gov.tw/ 臺北辦公區(02)2393-7231 中興辦公區(049)233-2380
農產品批發市場交易行情站	http://amis.afa.gov.tw/
畜產行情資訊網	http://ppg.naif.org.tw/naif/MarketInformation/Reference/reference.aspx

資料來源：教育部高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊