

107 年度學校午餐聯合稽查專案計畫

107 年 1 月 15 日

臺教授國部字第 1070002666 號函

一、緣由及目的：

為推動行政院食安五環政策，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，行政院食品安全辦公室賡續 106 年度學校午餐聯合稽查專案計畫，再次召集教育部、行政院農業委員會(以下簡稱農委會)、衛生福利部(以下簡稱衛福部)及地方政府共同執行「107 年度學校午餐聯合稽查專案計畫」，並依據學校衛生法及相關子法規定，落實對於供膳學校、廠商採中央聯合稽查、地方全面監控及學校自主管理三級機制，為全國百萬學童午餐營養、衛生把關，達到學校午餐「食」在安全的目的。

二、辦理依據：

- (一) 學校衛生法。
- (二) 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法。
- (三) 食品安全衛生管理法。
- (四) 農藥管理法。
- (五) 動物用藥品管理法。
- (六) 農產品生產及驗證管理法。

三、辦理機關：

指導機關：行政院。

主辦機關：教育部。

協辦機關：農委會、衛福部、

各直轄市及縣(市)政府教育局(處)、農政局(處)、衛生局。

四、執行期程：

107 年 1 月至 6 月。

五、執行內容及方式：

(一) 行前說明會議：

1. 辦理時間：107 年 2 月 22 日(星期四)
2. 辦理方式：由教育部邀集各縣市地方政府教育、農業及衛生單位

召開「107年學校午餐聯合稽查專案計畫」說明會(含「106年學校午餐聯合稽查專案計畫」結果報告)。

(二) 聯合稽查：

1. 執行時間：107年3月1日至107年6月30日(107年1月25日至107年2月20日為寒假)
2. 稽查對象：以106學年度第1學期尚未訪視之學校及團膳為優先；其次為過往衛福部執行學校午餐稽查初查不符合GHP規範或午餐成品初抽不合格、以及曾發生校園食品中毒案件之學校及團膳業。
3. 稽查家數及執行方式：
 - (1) 稽查家數(詳附表1)：
 - 地方聯合稽查：以上述稽查對象擇定縣市轄內學校自設廚房10%以上及供應學校午餐團膳業者總家數之10%以上進行稽查。
 - 中央會同地方聯合稽查：由地方聯合稽查名單中再擇定34家學校自設廚房及16家供應學校午餐團膳業者，共計50家由中央部會會同地方政府共同執行稽查。
 - (2) 執行方式：
 - 地方政府聯合稽查：地方政府教育機關(單位)邀集衛生及農政機關(單位)辦理聯合稽查。
 - 中央會同地方聯合稽查：由衛福部召集教育部與農委會並會同地方政府共同執行，並依各部會權責分工。
 - (3) 稽查紀錄表及稽查報告：
 - 地方聯合稽查
 - A. 稽查紀錄總表，由教育、衛生及農政機關(單位)共同簽名後，正本由教育單位收存，並將稽查紀錄表掃描成電子檔提送教育部(國教署)。
 - B. 教育、衛生及農政填報各稽查紀錄表及撰寫稽查報告，分別提送教育部(國教署)、衛福部(食藥署)及農委會(畜牧處)，最遲應於107年7月31日前提送。此稽查結果報告並應於聯稽結束後之下一個食安會報會議中提案報告，會議紀錄留府備查。
 - C. 各部會彙整地方相關局(處)提交之稽查報告後，於107年8月15日前送交農委會(畜牧處)彙辦地方聯合稽查成

果報告。

➤ 中央會同地方聯合稽查

A. 教育、衛生及農政稽查紀錄表由各中央稽查人員負責填寫簽名後，正本各自收存；稽查紀錄總表由中央與地方人員共同簽名後，交衛福部收存。

B. 中央會同地方聯合稽查成果報告由中央教育、衛生及農政各執行單位彙整後，於 107 年 7 月 31 日前提送至衛福部彙辦。

(4) 不合格之處置方式：

➤ 地方聯合稽查

A. 發現未符合教育、衛生或農業相關法規部分應予以紀錄及提出改善建議或依法處辦；後續由直轄市及縣(市)政府教育、農政及衛生機關(單位)分別追蹤改善情形，並於稽查報告中敘明改善情形。

➤ 中央會同地方聯合稽查

A. 教育部應彙整查核之相關違規情形，後續請地方政府教育局(處)依學校衛生法第 27 條辦理。

B. 農委會應彙整查核之相關違規情形，後續請地方政府農業局(處)依農藥管理法、動物用藥品管理法、農產品生產及驗證管理法等相關規定處辦。

C. 衛福部應彙整查核之相關違規情形，後續請地方政府衛生局依食品安全衛生管理法處辦。

4. 稽查重點：

(1) 教育機關(單位)：

A. 學校午餐驗收作業流程及人員行政管理。

B. 學校午餐驗收紀錄及食材登錄情形。

(2) 農政機關(單位)：

A. 使用四章一 Q 生鮮食材符合性查核。

B. 四章一 Q 生鮮食材驗收及可追溯性確認，並視情況抽驗生鮮食材。

(3) 衛生機關(單位)：

A. 學校及團膳業作業場所衛生安全查核：查核現場作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)。

備註：衛福部於同一時期亦有辦理團膳業 HACCP 稽查

專案，執行 HACCP 重點查核，包含是否落實製程中之危害管制點執行與監測等。

B. 午餐成品與半成品食材衛生安全管理與抽驗：查核加工肉品等半成品食材來源，並抽驗午餐成品檢驗是否符合食品安全衛生管理法之規定。

六、 預期效益：

- (一) 對供膳學校、廠商採中央聯合稽查、地方全面監控及學校自主管理三級機制，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，達到學校午餐安全、衛生及品質提升之目的。
- (二) 落實學校衛生法，達到「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」之目標。
- (三) 落實校園食材採購驗收與查核校園食材登錄平臺登錄正確性。
- (四) 推動學校午餐採用四章一 Q 生鮮食材政策，強化食材驗收及可追溯性，落實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之目的。
- (五) 透過中央跨部會與地方跨局處之合作，強化校園午餐衛生安全管理。

七、 附件表單：

- (一) 107 年中央部會會同稽查及地方政府學校午餐聯合稽查數量一覽表
- (二) 107 年學校午餐聯合稽查紀錄總表
- (三) 「107 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表(教育單位使用)
- (四) 「107 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表(農政單位使用)
- (五) 食品良好衛生規範準則(GHP)查核表(衛生單位使用)

107 年中央部會及地方政府學校午餐聯合稽查數量一覽表

	自設廚房			團膳業者		
	總校數	地方政府 稽查數 ($\geq 10\%$)	中央部會 會同稽查 數	總家數	地方政府 稽查數 ($\geq 10\%$)	中央部會 會同稽查 數
基隆市	42	5	1	2	1	1
臺北市	40	4	1	9	1	1
新北市	95	10	1	9	1	1
桃園市	125	13	2	13	2	1
新竹縣	103	11	2	4	1	0
新竹市	19	2	1	0	0	1
苗栗縣	86	9	1	3	1	1
臺中市	136	14	2	23	3	1
彰化縣	103	11	2	14	2	1
南投縣	166	17	2	5	1	1
雲林縣	184	19	2	0	0	0
嘉義縣	147	15	2	1	1	1
嘉義市	27	3	1	0	0	0
臺南市	195	20	2	10	1	1
高雄市	241	25	3	8	1	1
屏東縣	126	13	2	10	1	1
宜蘭縣	81	9	1	3	1	1
花蓮縣	30	3	1	5	1	1
臺東縣	102	11	2	2	1	1
澎湖縣	51	6	1	0	0	0
金門縣	23	3	1	0	0	0
連江縣	9	1	1	0	0	0
總計	2,131	224	34	122	20	16

「107年學校午餐聯合稽查專案」稽查總表

【附件 2】

聯合稽查日期：107年

月 日

稽查紀錄編碼：107-____-____-____-____(註1)

業者類別 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 <input type="checkbox"/> 團膳業者	業者名稱	
	負責人	
	電話	
	地址	
稽查結果摘要	教育單位	所見缺失事項：
	農政單位	所見缺失事項：

	衛生單位	查核結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 限期改善，限改日期： 年 月 日 所見缺失事項：
學校(業者)代表簽名：		聯合稽查單位代表簽名： 教育單位： 農政單位： 衛生單位：

註1：稽查紀錄編碼請依據下列編碼原則說明填寫：

22 碼：107-1碼英文-8碼數字-8碼數字-2碼數字 (年度-縣市別-學校統編-團膳業者統編-流水號)

縣市別：基隆市C、台北市A、新北市F、桃園市H、新竹市O、新竹縣J、苗栗縣K、台中市B、彰化縣N、南投縣M、雲林縣P、嘉義縣Q、嘉義市I、台南市D、高雄市E、屏東縣T、宜蘭縣G、花蓮縣U、台東縣V、澎湖縣X、連江縣Z、金門縣W。

編碼範例：學校自設廚房(公辦公營)為 107-A-12345678-00000000-01、

學校自設廚房(公辦民營)為 107-A-12345678-87654321-01、

團膳業者為 107-A-00000000-87654321-01。

「107年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
(教育單位使用)

編碼：107-____-____-____-____		聯合稽查日期： 107年 月 日	
業者類別 <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 <input type="checkbox"/> 團膳業者		學校/業者名稱：	
		聯絡人：	
		電話：	
		地址：	
驗收作業流程及行政管理	1. 驗收作業負責人員： <input type="checkbox"/> 午秘 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 教職員 <input type="checkbox"/> 其他_____。		
	2. 驗收準備作業情形：		
	(1) 驗收區與準清潔區及清潔區有所區隔(時間或空間區隔皆可)。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	(2) 驗收區與廢棄物處理區及污染源有區隔。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	(3) 驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	(4) 退貨物品當場退貨或有設置退貨專區。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	(5) 驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	(6) 驗收文件(例：契約、訂貨單或驗收表單)及工具(例：秤、溫度計等)準備齊全。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
	3. 驗收作業流程情形：		
	(1) 進貨作業程序正確(由學校或業者說明處理方式)。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。		
(2) 驗收內容符合契約驗收條款的規定。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。			
(3) 當日驗收食材品項與菜單資料核對正確完整。 <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 其他，原因：_____。			

	<p>(4)契約中是否規定退貨條件。<input type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否(下題跳過)</p> <p>(5)食材退(換)貨符合契約規定並留存紀錄。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>4.行政管理：</p> <p>(1)學校每週至少檢查餐飲場所一次，並予記錄。(廠商免勾選) <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(2)場所檢查表、食材簽收或驗收過程資料完整保留3年。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p>
<p>驗收紀錄及 食材登錄</p>	<p>1.驗收紀錄填列情形：</p> <p>(1)驗收紀錄表內容至少包括廠商名稱、產品名稱、品質規格、有效日期及標章種類、證號等。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(2)驗收紀錄填寫完整。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(3)驗收紀錄確實核章。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>2.校園食材登錄平臺登錄情形(請核對學校菜單)：</p> <p>(1)稽查前一個月，每日有完成登錄作業。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(2)稽查前一個月，抽查其中2天有完整登錄資料。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(3)稽查前一天之菜色登錄與菜單資料相符。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>其他，原因：_____。</p> <p>(4)稽查前一天之四章一Q食材有確實登錄標章證號。 <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>前一天無四章一Q食材。</p>
<p>綜合建議或 意見</p>	
<p>學校或業者代表簽名：</p>	<p>教育單位代表簽名：</p>

「107 年學校午餐聯合稽查專案」聯合稽查紀錄表
(農政單位使用)

編號：107-____-____-____-____	聯合稽查日期：107 年 ____ 月 ____ 日				
<p align="center">業者類別</p> <input type="checkbox"/> 學校自設廚房 <input type="checkbox"/> 團膳業者	學校/業者名稱：				
	聯絡人：				
	聯絡電話：				
	地址：				
<p>一、使用四章一 Q 生鮮食材稽查資訊，請查核當日每道菜主要生鮮食材品項</p>					
No.	食材品項	章 Q 種類	章 Q 編號	符合性	追溯測試
1				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯
2				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯
3				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯
4				<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 可追溯 <input type="checkbox"/> 不可追溯
<p>二、四章一 Q 食材驗收紀錄完整性</p>					
查核項目		符合性			
產品來源		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
數量/重量		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
標章/標籤標示		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
批次(包裝)或有效日期		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 不適用			
<p>三、建議改善事項或意見：</p> 					
學校或業者代表簽名：			農政單位代表簽名：		

食品良好衛生規範準則(GHP)查核表

(衛生單位使用)

編碼：107-____-____-____-____ 業者名稱：_____

業者類別：學校自設廚房 團膳業者

地址：_____ 電話：_____

查核單位：_____ 查核日期：107年____月____日

	查核重點	查核結果			缺失說明
		符合	不符合	不適用	
食品良好衛生規範準則查核	作業場所及設施衛生管理				
	1. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。				
	2. 出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。				
	3. 冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負 18 度以下，現場測量結果為____℃；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏 7 度以下凍結點以上，現場測量結果為____℃，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。				
	4. 應設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法，必要時應設置適當消毒設施。				
	5. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。				
	6. 清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。				
	7. 食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。				
	從業人員衛生管理				
	8. 新進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。				
9. 在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。					

10. 食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。 工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。				
11. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
12. 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，或將手部徹底洗淨及消毒。				
13. 烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。 備註： 1.依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之持證比率規定如下，供應學校之團膳業；75%、中央廚房式之餐飲業(含學校自設廚房供應他校者)：70%。 2.持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關公會，並由主管機關委託其認可公會發給廚師證書。 3.僅供應自校而未供應他校之學校自設廚房(含公辦公營及公辦民營)，本查核項目請勾選「不適用」。				
製程及品質管理				
14. 使用之原材料應有可追溯來源之相關資料或紀錄。				
15. 原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。				
16. 物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。				
17. 製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應區分生、熟食，並明顯標示。				
18. 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。				

備註：若查核所見之 GHP 相關缺失未列入本表查核項目，請記錄於表單空白處。

查核項目不符規定者，限於 年 月 日前確實改善完竣。

業者具結：本廠查核時並無發生金錢財務短少及其他任何損害情事。經受檢單位親閱無訛後簽章或印指紋。

學校或業者代表簽名：

稽查人員簽名：