

## 臺北市府教育局 函

地址：110204臺北市信義區市府路1號8樓  
北區

承辦人：劉怡青

電話：02-27208889/1999轉6394

傳真：02-27593365

電子信箱：edu\_phe.24@mail.taipei.gov.  
tw

受文者：臺北市民族實驗國民中學

發文日期：中華民國110年1月29日

發文字號：北市教體字第1103021967號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為維護學生健康與安全，請落實校園飲食及飲用水衛生安全管理維護，依說明事項於學期開學前儘速完成相關整備工作，請查照。

說明：

一、學校應督導學校午餐廚房、餐廳及員生消費合作社遵守

「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」及「臺北市食品安全自治條例」等相關規定，並特別注意下列事項：

(一)開學前清理水塔並定期檢驗水質，以確保飲用水及廚房用水衛生安全。

(二)全面檢修廚房內配電設備，檢查電線是否老舊或漏電，電壓、插座使用、管線配置是否符合規定，電器用品用電是否符合規定負荷量。

(三)排油煙機沉積油垢，容易著火，各校應隨時檢查並清洗

民族實中 1100129



\*OHAA1106000676\*

電子文書

2

或更換。

(四)冷凍、冷藏或復熱、保溫設備應達其要求溫度，確保其運作正常。

(五)廚房使用鍋爐者應依「臺北市學校鍋爐管理及使用應行注意事項」執行每日作業前之檢點，並每年至少定期檢查乙次，相關紀錄留存至少5年備查。

(六)餐飲從業人員

- 1、加強廚房工作人員健康管理與個人衛生管理，學校午餐餐飲從業人員每年應至少健康檢查乙次（請注意其體檢之有效期限）；每學期開學前1個月內或新進用前至醫院或經認證檢驗單位檢測4菌（仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及志賀氏桿菌），從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、4菌等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
- 2、與食品直接接觸人員每學年應參加衛生（營養）講習至少8小時。
- 3、落實工作前後洗手（尤其處理禽類後應將手及使用之器具、環境以清潔劑清洗乾淨），供膳及配膳時並應佩戴口罩。
- 4、餐飲從業人員若具感染風險，請確實遵照居家自主健康管理規範，暫勿上班，待確定健康無虞始得參與學校餐飲事務，以利疫情控制。進入校園之從業人員應配合校方防疫措施，加強勤洗手、戴口罩、量體溫等

作為，以維護校園餐飲衛生及教職員工生之用餐權益。

#### (七)餐點製備

##### 1、校園一律使用國產豬、牛肉等管理措施如下：

(1)依本局109年12月30日北市教體字第1093118481號函(計達)，請落實執行「臺北市各級學校暨教育機構因應進口肉品管理工作守則」及自主檢核機制。

(2)學校午餐使用肉類與蛋類應一律採用具三章一Q國產溯源食材，且不得使用動物內臟。

(3)若使用肉類半成品，除團膳廠商提供原物料來源為國產肉品之切結，亦請其應檢附食材供應商之切結書，以達雙重確保之效。

(4)學校廚房、熱食部及合作社應依食品安全衛生管理法規定確實標示肉品產地來源，以免觸法。

(5)學校菜單一併標示肉品產地來源。

##### 2、餐廳、廚房及熱食部應有適當病媒防制措施，工作檯、餐具櫥、地面等，應經常洗刷保持清潔，並妥善處理垃圾、廚餘等廢棄物，以杜絕孳生蒼蠅、蟑螂、老鼠等。

##### 3、食材應選購新鮮度良好之生鮮食品或包裝完整之包裝食品，採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品(有機、CAS、TAP)及TQF優良食品認證食材，適用學校得配合計畫申請中央三章一Q獎勵金；包裝食品應有品名、內容物名稱、重量、食品添加物、廠商名

稱、電話號碼及地址與有效期限等完整標示，以追蹤食材來源，另食材應妥善貯存，防止污染、變質或腐敗。

- 4、本市「有機食材供應平臺」供應每週2次有機蔬菜及共同供應契約供應每週1次有機米。
- 5、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔，嚴防交互污染；刀具、砧板須有明顯顏色標示區分生、熟食用。
- 6、落實執行「臺北市學校中央廚房衛生自主管理檢查表」、「學校餐廳、廚房衛生自主管理檢查表」相關檢查，確實督導改善。
- 7、另依本局109年6月2日北市教體字第1093051374號函（計達），請學校及廠商確實依規定各保留午餐留樣至少1份，留樣份量為午餐1人份便當至少達300g，或如採用各道菜餚分類留存則每道至少250g。

(八)學校外訂桶（盒）餐食品應注意事項如下

- 1、學校外購桶（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主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者（相關訊息請逕至食藥署查詢，網址為<https://facs.fda.gov.tw/Page/FoodIndustry.aspx?v=57763601>）。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。
- 2、學校應確實與供應商簽訂合約，並依「臺北市（學校）外訂餐盒食品衛生驗收自主管理檢核表」、「臺

北市各級學校外訂餐盒衛生自主管理月報表」落實外訂桶（盒）餐食品之衛生自主管理，確實執行合約管理規範及罰則。

## 二、學校於校園內販售食品，應注意事項如下：

（一）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，並依教育部規定一律使用國產豬、牛肉食材（包含加工品及半成品），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。

（二）學校販售校園食品應確依「校園食品及點心販售範圍」及「臺北市政府教育局所屬各級學校員生消費合作社辦理販售食品作業程序」相關規定，落實管理校園點心及飲品之販售，每週填報「學校販售食品自主管理檢核表」。

（三）查驗不合格食品、或使用非國產豬、牛肉食材應立即下架，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衛生局查處。

（四）與食品供應廠商訂定契約，明定食品不合規定時，員生社得退還存貨、終止契約，廠商並負損害賠償責任。

## 三、前揭學校午餐及校園食品（含員生社販售食品及飲品）皆應確實至「校園食材登錄平臺」執行食材登錄作業，並登錄肉品產地來源。

## 四、本府衛生局及本局將不定期抽查及抽驗學校飲食衛生，對於發生抽查、抽驗不合格或發生疑似食品中毒情形應納入

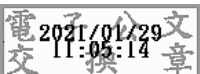
契約罰則，各校並應預為規劃暫停供餐之因應措施，以維護學校午餐正常供應。

五、為強化食安把關，請學校預先成立緊急應變小組，每學年小組成員名單務必確實更新；109學年度起每學期皆需執行演練1次（桌面演練、實際演練上下學期各1次），以利事件發生時相關人員之因應及通報處理，請學校於開學1個月內完成1次食品中毒演練。

六、前揭「臺北市學校鍋爐管理及使用應行注意事項」、「臺北市學校中央廚房衛生自主管理檢查表」、「臺北市(學校)外訂餐盒食品衛生驗收自主管理檢核表」、「臺北市各級學校外訂餐盒衛生自主管理月報表」及「學校販售食品自主管理檢核表」可自臺北市政府教育局網站（<http://www.doe.gov.taipei>）/科室業務/體育及衛生保健科/衛生保健表件下載區下載。

七、本局就午餐供應作業訂有「臺北市學校午餐標準作業流程」，包括1個標準作業流程圖、22個作業程序、28個相關文件及34個使用表單，該內容含驗收入庫（食材衛生安全須知、食材驗收參考規格等）、原物料前處理、烹調作業等相關規範說明，請各校午餐供應相關人員皆應詳閱並瞭解，以確保供餐品質安全及供餐問題發生時之因應。可自臺北市政府教育局網站（<http://www.doe.gov.taipei>）/科室業務/體育及衛生保健科/學校供餐管理/臺北市學校午餐標準作業流程下載([https://www.doe.gov.taipei/News\\_Content.aspx?n=E63B513DC1A79E54&sms=69B4E6B26379EE4E&s=B8969C39384C59A9](https://www.doe.gov.taipei/News_Content.aspx?n=E63B513DC1A79E54&sms=69B4E6B26379EE4E&s=B8969C39384C59A9))。

正本：臺北市政府教育局所屬公私立各級學校（含附設國立中小學）、國立臺灣戲曲學院

副本：  2021/01/29 11:05:14 電子公文交換

裝

訂

線

08