



# 106年食品安全管理檢討會議

## 學校午餐安全管理執行 策略與成效檢討

教育部

106年12月7日





# 簡報大綱

1

前言

2

執行策略項目

3

執行策略內容與成效

4

檢討與未來展望

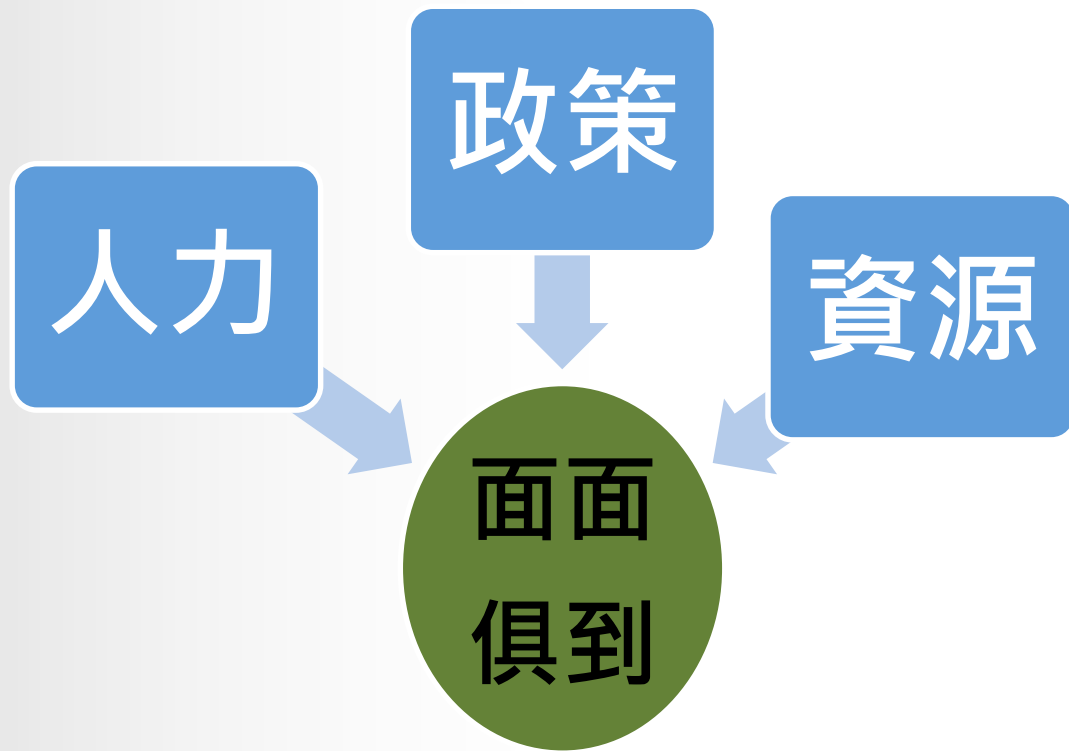
5

結語





# 壹、前言





## 貳、執行策略項目

### 政策

- 落實校園餐飲衛生安全三級管理機制
- 成立推動學校午餐專案辦公室

### 人力

- 專業人力資源的投入
- 非專業人力的專業知能培訓

### 資源

- 校園食材登錄平臺源頭安全把關追蹤
- 推動學校午餐採用四章一Q食材





# 參、執行策略內容與成效

## 落實校園餐飲衛生安全三級管理機制

中央  
聯合稽查

地方  
政府監控

學校自主管理





# 參、執行策略內容與成效

## 策略

### 落實校園餐飲衛生安全三級管理機制

## 具體成效1

### 跨部會執行抽驗、稽查、查驗成果

學童團膳食材  
全面監測  
(農委會)



- 學校生鮮蔬果食材抽驗
- 105年：1,047件(合格率91.4%)
- 106年：目標3,000件，至10/31已抽驗2,871件，檢驗2,834件，合格率95.2%
- 畜產食材抽驗：105/9-12計602件(合格率99.1%)；106年預計抽驗800件

學校午餐半成品及  
成品查驗  
(衛福部)



- 105年：3,045件(合格率99.3%)
- 截至106年11月：3,180件(合格率99.9%)

校園餐飲衛生  
安全三級管理  
(教育部)



- 落實中央抽查機制：
- 105學年度：訪視22縣市、總供餐151校，稽查40間廠商
- 106學年度第1學期：訪視22縣市、自設廚房55校，稽查40間團膳廠商
- 加強地方政府監控：抽查所屬學校100%。
- 強化學校自主管理：學校應依規定落實自主檢查管理

## 具體成效2

### 105學年度起，配合學校衛生法，地方政府訪視所屬學校達100%

學年度	完成訪視校數	達全國辦理午餐學校數比例
103	2,527	73%
104	2,603	77%
105	3,506	100%





## 參、執行策略內容與成效

成立推動學校午餐專案辦公室：

策略

澈底盤點午餐問題擬定對策

具體成效

盤點學校午餐政策面與實務面的問題

建置學校午餐資訊化、數位化管理機制

規劃各項提升學校午餐素養之相關活動

創新食材供應鏈、解決偏鄉小校食材問題





## 參、執行策略內容與成效

### 專業人力資源的投入：

#### 策略

- ※委託衛生、營養專家-學校午餐及校園食品輔導訪視
- ※專業證照營養師或餐飲相關專業證照或相關科(系、所)畢業人員擔任學校餐飲營養、衛生業務督導人

#### 具體成效

各縣市營養師

實際已聘461人

食安專業  
十分安心







# 參、執行策略內容與成效

## 食安非專業人力的專業知能培訓

### - 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

#### 策略

1. 擔任學校餐飲衛生業務督導人員，若無餐飲相關專業證照或相關科(系、所)畢業者，需接受教育、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32小時以上。
2. 學校餐飲從業人員每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少8小時。

#### 具體成效

各縣市辦理餐飲衛生講習課程 達32小時以上	各縣市辦理餐飲從業人員講習 課程達8小時以上
每學年度至少1場	每學年度至少1場以上
營養師、午餐秘書	廚工



## 參、執行策略內容與成效

### 學校午餐食材源頭的安全把關及追蹤

#### 食材生產源頭的安全把關

- 學校午餐採用四章一Q材政策

#### 午餐食安通報流程

- 精進校園食材登錄平臺功能



## 參、執行策略內容與成效

### 學校午餐食材生產源頭的安全把關

落實食安五環  
推動食材改革

跨部會合作  
提升供餐品質

學校午餐採用四章一Q

地產地消、可追溯  
提升國產食材自給率

推動健康飲食教育  
低碳飲食環境保護



# 參、執行策略內容與成效

策略

推動學校午餐採用四章一Q食材

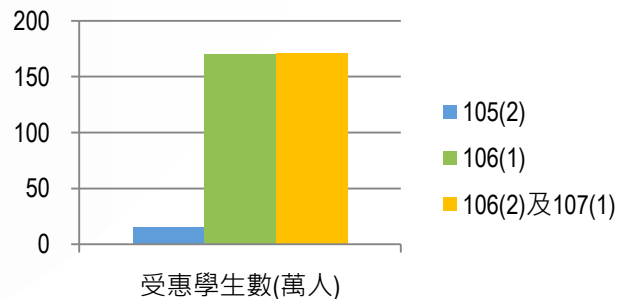
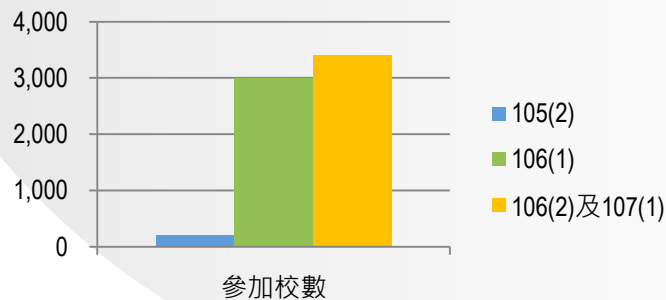
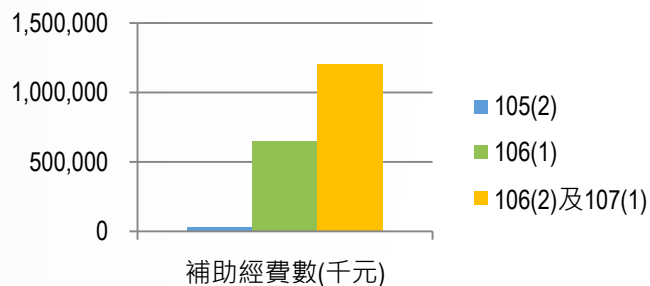
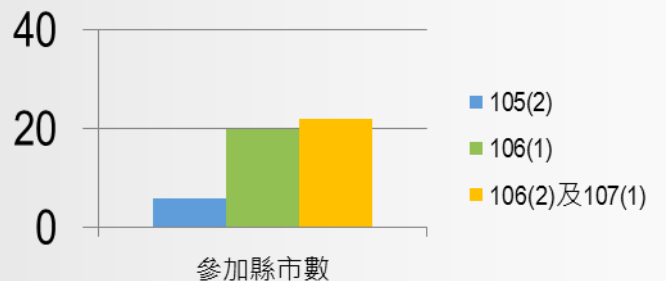
預期成效

執行期程規劃及預期成效

105學年度第2學期  
(106年3-6月)

106學年度第1學期  
(106年8月-107年1月)

106學年度第2學期及  
107學年度第1學期  
(107年2-12月)





# 參、執行策略內容與成效

策略

精進校園食材登錄平臺功能

具體成效

校園食材登錄平臺

智慧農業4.0 共通  
資訊平臺

精進食安通報流程

提升資料登錄正確性及完整性

處理校園食  
品安全事件

提供即時透  
明食材資訊

揭露四章一  
Q食材資訊

發展食材中  
文名稱統一  
命名機制

政府資訊公  
開，提供業  
者增值應用

安心家長訊  
息推播

- 106年1月迄今，不當食品及食材案件共計196件，學校使用計77件，均下架停用。

- 104/9全面上線迄今，累計瀏覽人次1,525萬3,367人次

- 自106/3起，已全部介接完成四章一Q資訊系統
- 105/5~106/5，四章一Q食材佔總食材比率自2.83%提升至12.95% (試辦6縣市平均為22.01%)

- 統一食材命名並規劃編碼機制，106年9月學校開始應用

- 截至106/10止，已開放39項Open Data，6,240次瀏覽、2,270次下載

- 106/4起推出安心家長訊息訂閱及推播，每日公告用餐食材資訊，累積2萬位會員，持續增加中

- 目前全國各級學校 (含公立幼兒園) 計5,912校全面上線登錄，約435萬名學生受益
- 平均每日資料登錄量：菜色10萬2,775筆，食材16萬9,960筆





# 肆、檢討與未來展望



## 後續 追蹤

學校午餐及校園食品三級管理機制，配合輔導落實查核，後續的追蹤改善

## 專業 人力

學校午餐管理缺乏食品專業人員，持續加強相關人員的專業教育訓練

## 資訊 化

應用資訊化管理，暢通網絡溝通機制、強化跨部會資訊系統即時介接

## 品質 提升

把關食安，持續以提升食材品質與午餐營養做為精進的目標



## 伍、結語

落實全面的學校午餐及校園食品管理機制，對午餐及餐點品質的提升與安全的維護有實質上的效果。

食安管理有賴各單位長期且持續性地投注人力、物力、財力及時間；透過對國人正確的食安教育，可達事半功倍之效。



「食」在安全  
「食」在放心



# 簡報結束 敬請指導

