

學校午餐製程衛生管理 與後續精進

衛生福利部食品藥物管理署
106年12月7日



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

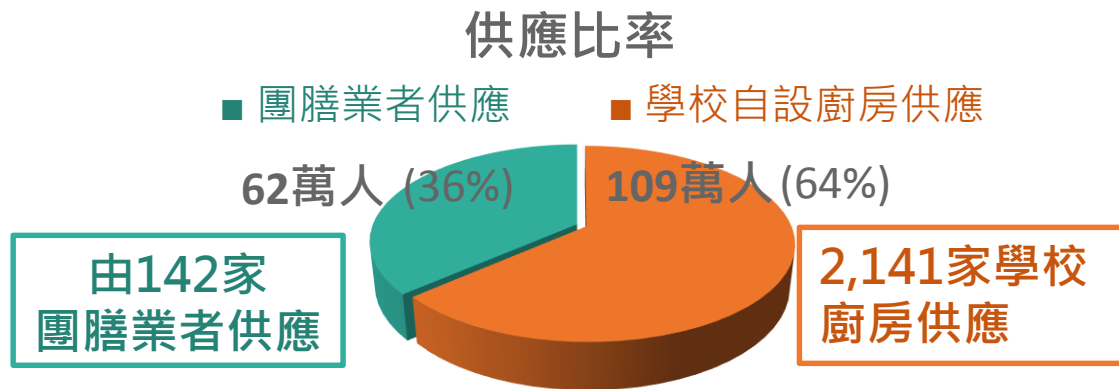
<http://www.fda.gov.tw/>

前言

- 學校午餐供應量大

全國每日食用學校午餐之國中、小學童約171萬人

- 學校廚房及團膳業者為主要供應者

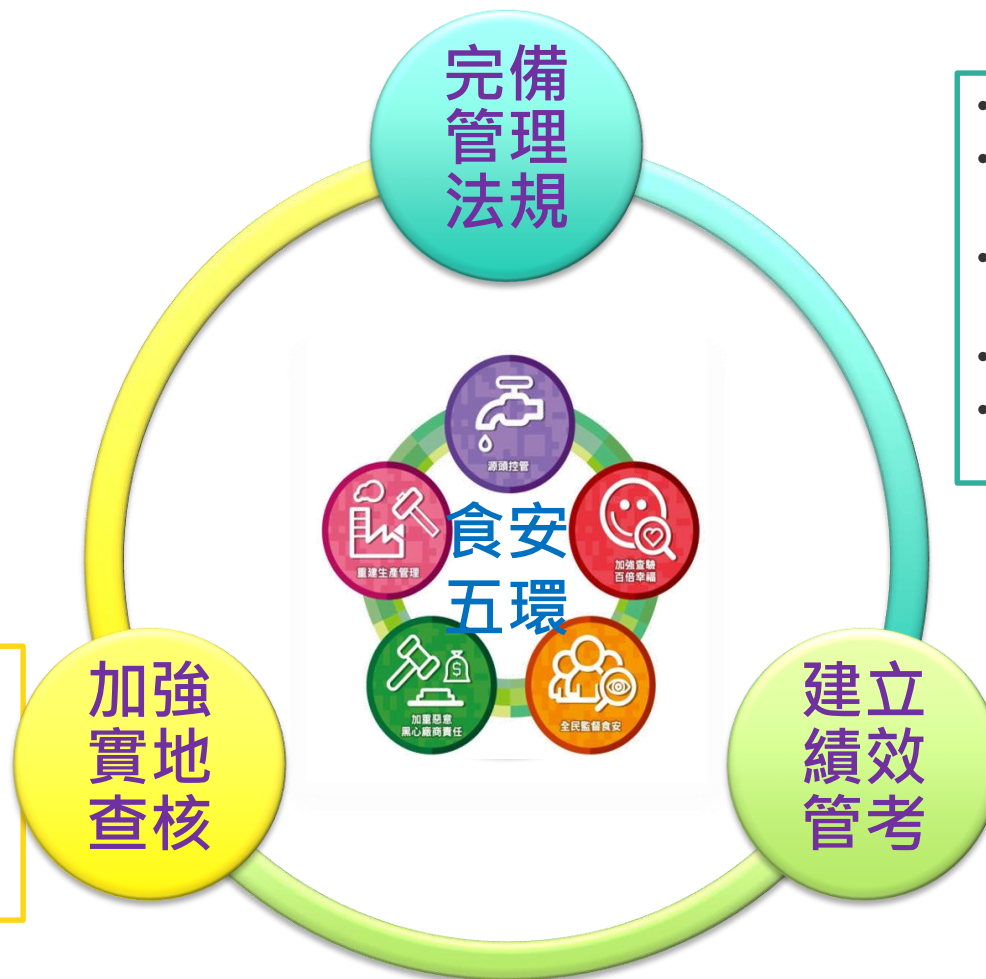


資料來源：教育部國教署105學年度第1學期午餐供應方式統計

- 跨部會合作，各司其職

衛福部負責午餐製程衛生管理，包括從業人員、作業場所、設施衛生管理及成品、半成品品質等

強化學校午餐衛生安全管理



- 食品安全衛生管理法
- 食品良好衛生規範準則 (GHP)
- 食品安全管制系統準則 (HACCP)
- 食品業者登錄辦法
- 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法

- 中央跨部會聯稽計畫
- 校園午餐稽查抽驗專案
- 餐盒食品工廠HACCP稽查專案計畫
- 地方政府自行稽查計畫

- 訂定管考指標
- 納入對地方政府考核
- 考核結果與獎勵金扣合

三級管理

中央聯合稽查

- 由行政院邀集教育部、農委會及衛福部執行「106年學校午餐聯合稽查專案」，採先輔導後稽查方式分三階段執行。
- 第一階段輔導培訓；第二階段地方聯合訪視與稽查，第三階段中央跨部會聯稽。

地方政府督導

- 專案督導地方政府每年應查核學校自設廚房至少一次，並抽驗午餐成品與半成品。
- 供應學校午餐團膳業者每學年至少稽查抽驗2次。

業者自主管理

- 落實食材驗收管理
- 學校午餐作業場所、人員、設施及製程衛生應符合GHP規範。
- 具工廠登記之團膳業者應符合食品安全管制系統(HACCP)，並建立食品追溯追蹤系統。

績效管考

- 管考指標：
- 1) 團膳業者是否落實 HACCP/GHP，學校自設廚房是否符合GHP
 - 2) 成品、半成品是否符合衛生標準

106年學校午餐稽查抽驗結果

➤ 查核覆蓋率：

1. 學校自設廚房全國2,141家，已稽查2,020家(覆蓋率94.3%)。
2. 供應學校午餐團膳業者全國142家，已稽查142家(覆蓋率100%)。

➤ 作業環境衛生查核結果(GHP)

業別	總家數	稽查家次	限期改善家次	複查合格	合格率(%)
學校	2141	2414	150	113 (37家尚待複查)	100%
團膳業	142	502	135	114 (21家尚待複查)	100%
總計	2283	2916	285	227 (58家尚待複查)	100%

➤ 午餐成品與半成品抽驗

抽驗類別	檢驗項目	業別	抽驗件數	不合格件數	合格率(%)
午餐成品 (盒餐及桶餐)	大腸桿菌 大腸桿菌群	學校	2444	0	100%
		團膳業	522	3	99.4%
半成品 (生麵條、豆製品等)	過氧化氫、防腐劑等食品添加物	學校	162	0	100%
		團膳業	52	0	100%
總計			3180	3	99.9%

106年學校午餐作業場所衛生查核缺失分析

家數	GHP缺失次數分析				GHP缺失項目家數		
	0項	1項	2項	3項以上	作業場所及設施衛生管理	從業人員衛生管理	製程及品質管理
288家 (學校264家 團膳24家)	231家 (80.2%)	25家 (8.7%)	14家 (4.9%)	18家 (6.2%)	53	9	19

➤ GHP缺失項目分析：

1. 作業場所及設施衛生管理：以天花板或地面不潔、出入口未落實病媒防治及冷凍冷藏庫溫不足為主。
2. 從業人員衛生管理：以未完成年度食品從業人員體檢及未達烹調從業人員持證比率為主。
3. 製程及品質管理：以物品未離地放置及製程未避免交叉污染為主。

資料來源：106年學校午餐聯合稽查專案第二階段第一期程地方政府聯合訪視成果

後續精進措施

法規面

- 將全國中、小學營養午餐供餐業者納入衛生福利部食品藥物業者登錄平台(非登不可)登錄範圍。
- 106年6月7日公告預告餐盒食品工廠應建立食品安全監測計畫及實施強制檢驗，落實餐盒食品工廠之一級品管。

查核面

- 依今年度專案查核結果及缺失分析，據以修正次年稽查重點及標的。
- 針對重點缺失項目，加強對學校、團膳業者以及相關午餐從業管理及操作人員進行教育宣導。

管考面

- 持續辦理績效考評，並依今年度考評結果進行分析，據以修正次年考評項目與指標。

結語

透過中央跨部會與地方跨局處之合作，
由食材供應、作業場所環境衛生、人員知能等面向強化
校園午餐衛生安全管理。

