

校園食在安全

基隆市學校午餐工作手冊





市長序

本府重視學生的用餐衛生安全，推動食安三箭，精進法規、補助及人力三面向，法規部分，制定基隆市學校午餐自治條例，訂定學校午餐輔導會設置要點、學校午餐輔導考核獎懲辦法及修正學校午餐統一作業規定；補助部分，增加午餐食材補助提升單價；人力部分增加共聘營養師，廚工薪資全年不中斷，更精進採購層面及管理層面。

111年起基隆市34校加入教育部偏鄉學校中央廚房計畫，推動學校午餐精進方案，市府亦考量尚有近半學校未獲教育部補助，113年3月起市府推動加碼食材20元補助方案，以不增加家長負擔為前提，增加午餐單價，讓基隆市全部學校午餐的食材品質皆能提升。

學校午餐供餐要求日趨複雜，從三章一Q可溯源食材政策、食品衛生安全、廚工職業衛生安全、學校午餐採購到學校午餐食安廉政，事務浩瀚無盡，而學校是午餐執行的第一線人員，日常工作的每一環節都不可忽略，市府除今年編撰工作手冊，讓學校同仁執行工作有所依循外，市府更需要照顧第一線同仁，我們也提升廚工薪資，讓廚工薪資全年度不中斷，主動媒合校群聘請更多專業營養師，用更充足的專業人力為學生把關。

國樑自上任以來，致力將基隆打造成亞洲最有愛的城市，我們透過完善法規制度、提升食材補助、照顧第一線同仁等學校午餐政策，藉由優質且務實的照顧與支持，帶給市民更有溫度的服務。

113年11月1日
市長 謝國樑





處長序

三道菜一碗飯一道湯，再配個水果或牛奶，學校午餐提供的餐點，像是媽媽的家常飯香。不僅如此，我們也有經營養師設計營養均衡又有變化的菜單，更注意飯菜的烹調技巧，少油少鹽高纖以及充足的蛋白質，搭配成午餐豐富的料理。

市府也增加食材補助，提高午餐單價讓午餐食材種類更多元，市府於 113 年起提供基隆市學校午餐採購相關範本，明確規範及審查學校辦理午餐採購案件，規範複數決標使學校供餐能有備援廠商，除讓學校有所依循外，更強化廉能及行政效能。

隨著國產國用及食品安全意識提升，學校使用的蔬果肉品不僅要新鮮，更要符合食安標章的規範，驗收方式不再是單純的官能性檢測，電子化掃描標章正確性，豬肉使用萊克多巴胺快篩抽檢，豆麵製品使用過氧化氫、皂黃試劑抽測，確保食材品質。

本府也致力於學校午餐廚房轉型，將更多學校納入中央廚房群組，並推動公辦民營類型轉型，讓專業廠商進駐提供服務，市府及學校監督廚房運作，達雙贏局面。

市府召集專家學者及學校代表共同編寫「基隆市學校午餐工作手冊」，綜整教育部、農業部、衛福部相關法規，建立午餐廚房作業流程及相關規範，提供制式化表單讓學校日常作業及檢核使用，提升午餐作業的便利性及嚴謹程度，達到行政減量的同時也強化食品衛生安全，強化午餐作業效率及效能。

113 年 11 月 1 日
代理處長 徐嬾立





目錄

壹、本市學校午餐推行現況	9
一、營運模式	9
二、供餐類型	9
貳、學校午餐工作組織	10
一、學校午餐供應會	10
二、學校午餐工作組織	11
參、招標作業	12
一、公辦公營學校午餐食材財物採購	12
二、公辦民營學校委外經營勞務採購	12
三、民辦民營學校外訂桶(盒)餐勞務採購	12
肆、菜單設計與審查	13
一、設計與審查流程	13
二、學校午餐菜單設計	14
三、學校午餐菜單審查	18
伍、供餐作業流程	19
一、各供餐類型作業流程	19
二、供膳管理作業	20
三、人員衛生管理	22
四、食材驗收及貯存	25
五、食材前處理	28
六、烹調作業	32
七、配膳作業	34
八、運送作業	35
九、師生用餐	38
十、廚餘回收及廢棄物管理	39

十一、清洗及消毒作業	40
十二、環境及設施設備衛生管理	42
十三、廚房維護及安全檢查	43
十四、滿意度調查	45

陸、異常及緊急應變處理流程	46
一、學校午餐異常事件處理流程	46
二、疑似食品中毒處理流程	47
三、餐食異狀事件緊急應變處理	50
柒、學校午餐相關法規	51
一、本市訂定法規	51
二、教育部訂定法規	51
三、衛生福利部訂定法規	51
捌、附錄	52
一、食材品質參考規格	52
二、表單文件	53

表目次

表 1-2-1 供餐類型一覽表	9
表 4-2-1 學校午餐營養建議量一覽表	14
表 4-2-2 學校午餐每日食物內容目標值一覽表	15
表 4-2-3 學校午餐每日食物內容階段值一覽表	15
表 4-2-4 學校午餐每日食物內容目標值一覽表	16
表 4-2-5 學校午餐每日食物內容階段值一覽表	16
表 5-1-1 各項供餐類型作業流程一覽表	19
表 5-1-2 衛生自主管理檢查表	68
表 5-1-3 供膳管理日誌	70
表 5-1-4 異常處理追蹤紀錄表	71
表 5-1-5 管理事務紀錄總表	72

表 5-3-1 專門職業及技術證照人員一覽表.....	73
表 5-3-2 廚房事務會議 (教育訓練) 紀錄.....	76
表 5-3-3 從業人員服裝自我檢查紀錄表.....	77
表 5-4-1 食材供應商名冊.....	79
表 5-4-2 食材點收紀錄表.....	80
表 5-4-3 食材快篩抽檢紀錄表.....	83
表 5-4-4 食材盤點紀錄表.....	84
表 5-4-5 常溫庫房溫濕度及清潔紀錄表.....	85
表 5-4-6 冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表.....	86
表 5-4-7 食品用洗潔劑等化學品管理紀錄表.....	87
表 5-7-1 餐食留樣紀錄表.....	88
表 5-8-1 受供餐學校餐食點收紀錄表.....	89
表 5-10-1 廚房廢棄物清運紀錄表.....	90
表 5-11-1 餐器具抽驗報告紀錄表.....	91
表 5-12-1 設施設備清潔檢查紀錄表.....	92
表 5-13-1 廚房公共安全自主管理檢核表.....	95
表 5-13-2 水塔清洗紀錄表.....	96
表 5-14-1 供餐滿意度調查表.....	97
表 6-2-1 基隆市學校疑似食品中毒事件通報表.....	98
表 6-2-2 基隆市學校疑似食品中毒事件個案訪問表.....	99
表 6-2-3 基隆市學校疑似食品中毒學生名冊.....	100

圖目次

圖 2-2-1 學校午餐供應會組織圖.....	11
圖 4-1-1 菜單設計與審查流程圖.....	13
圖 6-1-1 餐食異常及緊急應變處理流程圖.....	46
圖 6-2-1 基隆市各級學校疑似食品中毒事件處理流程圖.....	48
圖 6-2-2 基隆市各級學校疑似食品中毒事件危機應變小組任務組織圖.....	49

壹 本市學校午餐推行現況

一、營運模式

本市學校午餐供應營運模式有三，分別如下。

- (一) 公辦公營：學校設有廚房，由學校僱用餐飲從業人員、管理整體午餐運作，包含食材採購、烹煮配送、清潔維護及廢棄物回收處理等事宜。
- (二) 公辦民營：學校設有廚房，由學校辦理勞務採購委請外部廠商進駐管理整體午餐運作，學校則監督廠商管理。
- (三) 民辦民營：學校無設廚房，由學校辦理勞務採購，委請廠商於合格廠區烹煮午餐完成，運送熟食到校供應午餐。

二、供餐類型：中央廚房、自設廚房、受供餐學校（他校供餐、團膳供餐）。

- (一) 中央廚房：學校設有廚房，除供應本校外，跨校區供應餐食。
- (二) 自設廚房：學校設有廚房，僅供應本校。
- (三) 受供餐學校
 - 1. 他校供餐：學校無設廚房，由中央廚房學校供應餐食。
 - 2. 團膳供餐：學校無設廚房，由團膳廠商供餐。

表 1-2-1 供餐類型一覽表

營運模式 \ 供餐類型	中央廚房	自設廚房	受供餐學校	
			他校供餐	團膳供餐
公辦公營	公辦公營 / 中央廚房	公辦公營 / 自設廚房	公辦公營 / 他校供餐	
公辦民營	公辦民營 / 中央廚房	公辦民營 / 自設廚房	公辦民營 / 他校供餐	
民辦民營				民辦民營 / 團膳供餐

貳 學校午餐工作組織

一、學校午餐供應會：依學校衛生法等設學校午餐供應會，適用法源說明如下。

(一) 學校衛生法第 23-2 條規定：「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。」。

(二) 基隆市政府學校午餐統一作業規定

- 第 13 點：「學校應成立學校午餐供應會或相當性質之組織（以下簡稱供應會），綜理學校午餐供應工作之推動、規劃及管理，並負維護食品安全衛生之責。」
- 第 14 點：「供應會召集人由校長兼任，其餘成員由學校主任、營養師、組長、教師、護理師、幹事等教職員工及學生家長代表組成。
供應會會議開會時，得視學校午餐與學生相關之議題邀請學生代表列席。
前項家長代表人數不得少於成員總人數三分之一。」
- 第 15 點：「供應會應置午餐執行秘書一名，由校長指派營養師以外之教職員工兼任，承召集人之命綜理供應會之幕僚業務。
前項執行秘書由教師兼任者，由本府外減授課節數。」
- 第 16 點：「供應會置會計一名，由學校會計主任或會計員兼任，負責經費收支登錄及收支結算報表相關業務；置出納一名，由學校出納兼任，負責經費收支及保管等相關業務。」
- 第 17 點：「供應會置午餐衛生督導人員一名，學校設有廚房者，由學校營養師兼任，負責廚房廚務流程管理、清點、盤點庫房及衛生管理相關事務；學校為他校供餐或外訂團膳者，由共聘營養師任之，督導及協助供應會管理午餐衛生事務。」
- 第 18 點：「供應會會議應有過半數成員出席，決議事項應經出席成員過半數同意。」
- 第 19 點：「學校得視供餐情形，於供應會下設分組研商午餐菜單審核、每日食材驗收及午餐其他事務，並依本市學校午餐工作手冊規定辦理。中央廚房之學校，其供應會會議得聯合召開，商討供餐作業及品質事宜。」

二、學校午餐工作組織

學校午餐供應會之組織如下：

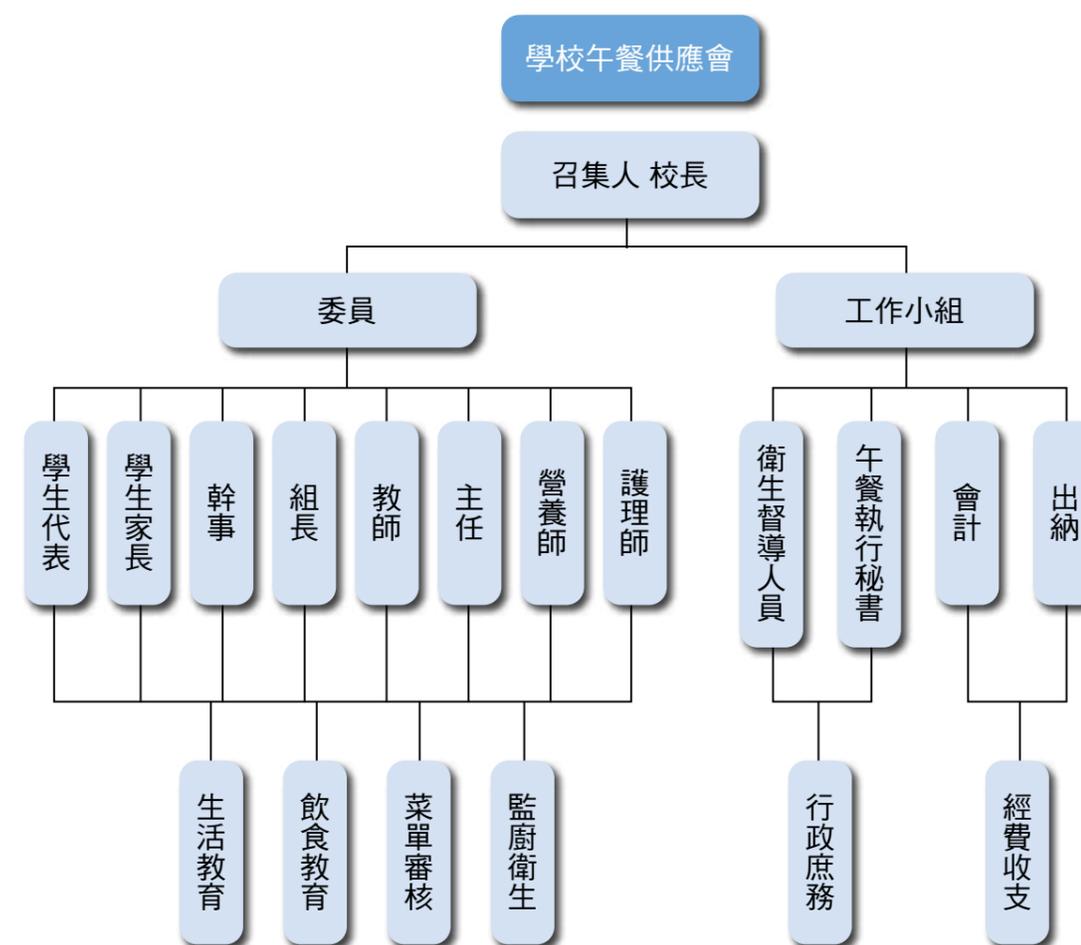


圖 2-2-1 學校午餐供應會組織圖

參 招標作業

基隆市政府於每年度 2-3 月召開下學年度午餐採購招標文件範本研商會議，每年度 4-5 月召開學校午餐採購說明會，說明午餐最新政策及提供午餐招標文件範本，讓學校便於辦理採購作業，學校最遲於開學前決標。依學校營運模式分別如下。



一、公辦公營學校午餐食材財物採購，市府提供相關文件如下

- (一) 食材財物採購預算書(圖)核定表、食材財物採購預算書(圖)審核表。
- (二) 食材財物採購評選須知、食材財物採購評選評分表。
- (三) 食材財物採購投標須知。
- (四) 食材財物採購契約範本。

二、公辦民營學校委外經營勞務採購，市府提供相關文件如下

- (一) 委外經營勞務採購預算書(圖)核定表、委外經營勞務採購預算書(圖)審核表。
- (二) 委外經營勞務採購評選須知、委外經營勞務採購評選評分表。
- (三) 委外經營勞務採購投標須知。
- (四) 委外經營勞務採購契約範本。

三、民辦民營學校外訂桶(盒)餐勞務採購，市府提供相關文件如下

- (一) 外訂桶(盒)餐勞務採購預算書(圖)核定表、外訂桶(盒)餐勞務採購預算書(圖)審核表。
- (二) 外訂桶(盒)餐勞務採購評選須知、外訂桶(盒)餐勞務採購評選評分表。
- (三) 外訂桶(盒)餐勞務採購投標須知。
- (四) 外訂桶(盒)餐勞務採購契約範本。

肆 菜單設計與審查

一、設計與審查流程

學校午餐菜單於每月 15 日前，由廠商設計次月份菜單後交由學校審查，學校審查通過後最遲於當月 25 日公告之，若逢假日得順延。菜單設計與審查流程如下。

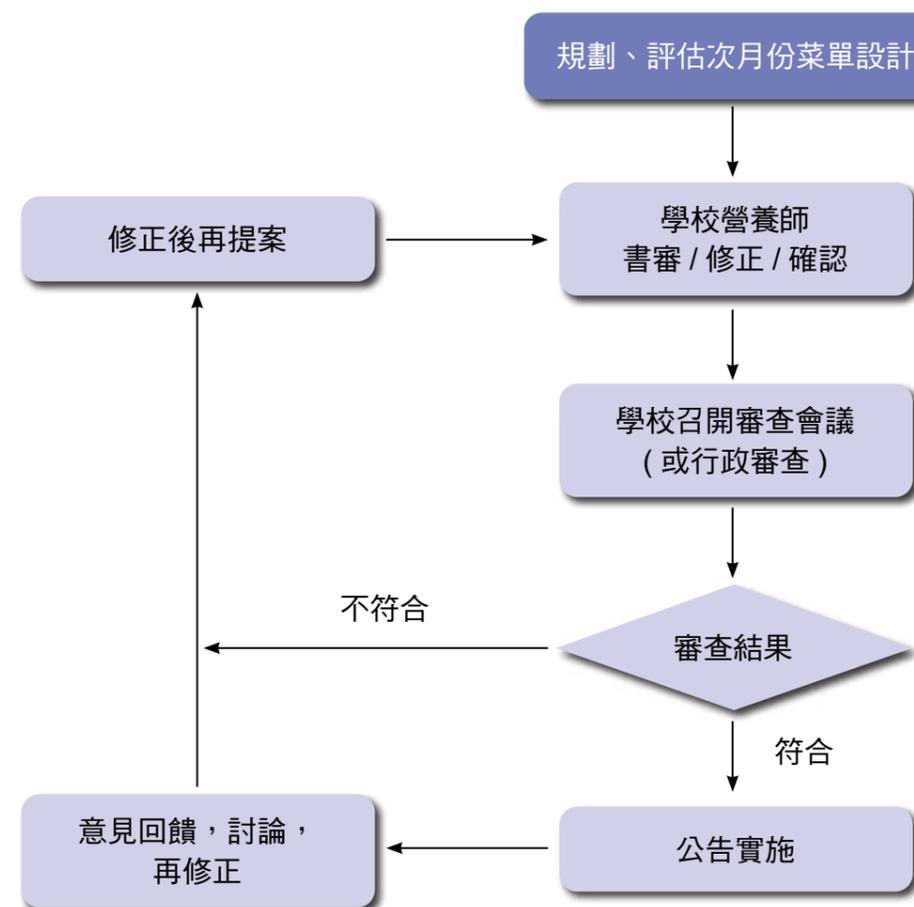


圖 4-1-1 菜單設計與審查流程圖

二、學校午餐菜單設計

(一) 依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準(109年12月28日修訂)」設計學校午餐菜單。

1. 學校午餐每日食物內容及營養基準

表 4-2-1 學校午餐營養建議量一覽表

	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。					



2. 學校午餐每日食物內容 (國小)

表 4-2-2 學校午餐每日食物內容目標值一覽表

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

表 4-2-3 學校午餐每日食物內容階段值一覽表

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	3.5 份 / 餐

3. 學校午餐每日食物內容 (中學)

表 4-2-4 學校午餐每日食物內容目標值一覽表

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

表 4-2-5 學校午餐每日食物內容階段值一覽表

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)
油脂與堅果種子類	3 份 / 餐	3 份 / 餐	2.5 份 / 餐

(二) 菜單設計原則

- 學校依「教育部學校午餐食物內容及營養基準」設計菜單，公告菜單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。
- 油炸食物頻率：每週以不超過 2 次為原則，盡量少油。
- 魚、肉類半成品頻率：每週不超過 1 次。
- 全穀雜糧替代品頻率：依學校午餐每日食物內容目標值。
- 顏色：盡量採用多種顏色食材搭配，增加食慾。
- 菜色多變：食材避免重複，單一食材於同日出現多次，或連續多天使用相同食材。例如：同日出現蛋料理 (副菜 - 胡蘿蔔炒蛋，湯品 - 蛋花湯)、大黃瓜連續多日出現。
- 水果：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。
- 飲品：供應之乳品、豆漿、果汁等飲品，鼓勵優先採購國產原物料製品，其外包裝須完整無缺並應符合校園飲品及點心販售相關規範。
- 點心：使用符合「校園飲品及點心販售範圍」之校園食品，並禁止使用含咖啡因的食品。
- 青菜：足夠的青菜攝取，深色蔬菜尤佳，每日都有 2 種以上蔬菜。
- 烹調方式：採用多種烹調方式 (蒸、煮、炒、烘、燙、拌、燒、燴、滷、煎等)，增加口味變化。
- 主食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、豆薯等供應；蔬食供應日少用素食加工品。
- 湯品：甜湯每週供應不超過 1 次，以低糖之全穀雜糧類為宜 (如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等)。
- 特餐日供應以 1 週 1 次為原則，並注意當日菜單須符合營養均衡。
- 盡量提供其他高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮等。
- 避免使用飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量高之加工食品。
- 備註：
 - 半成品係指經加工製作，只需加熱即可食用的成品，例如：獅子頭、高麗菜捲、裹粉柳葉魚、漢堡肉、雞塊等。盡量不使用魚肉類半成品 (各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)。

- (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) 午餐食物設計供應以目標值為主，若執行上有困難則建議達到階段值；並鼓勵學生在其他餐次攝取水果及牛奶，符合每日飲食指南建議量。

三、學校午餐菜單審查

(一) 審查作業流程

1. 依據「菜單設計與審查流程圖(圖 4-1-1)」程序進行審查作業。
2. 學校營養師先做書面審查，若須修正，請廠商修正後再提出，營養師進行確認。
3. 營養師把廠商初審之菜單提報學校，召開學校供應會進行會議審查(未召開會議審查者，得採用行政審查)。
4. 審查結果通過後，公告並交學校廚房依菜單內容進行採購及烹煮供餐。
5. 若須再修正，則請廠商修正後提出，由營養師書審，確認後，公告並交學校廚房依菜單內容進行採購及烹煮供餐。

(二) 菜單審查應依「學校午餐食物內容及營養基準」設計，同時考量簽訂午餐契約規範、午餐單價及物價等因素審查午餐食物內容之頻率。

(三) 應考量多元性及午餐菜餚顏色搭配，提升顏色豐富度。

學校午餐菜單審查

- ▲務必注意月菜單要符合三章一Q水產品及國產豆漿供應次數。
- ▲注意炸類及全穀雜糧類替代品，不可超過教育部規定。
- ▲注意蔬菜的搭配及份量。
- ▲可搭配節慶供應節慶餐點。



伍 供餐作業流程

一、各供餐類型作業流程

本市學校午餐供餐類型分為「中央廚房、自設廚房、受供餐學校(他校供餐、團膳供餐)」等四種，依各項供餐類型列出作業流程如下。

表 5-1-1 各項供餐類型作業流程一覽表

流程	供餐類型	中央廚房	自設廚房	受供餐學校	
				他校供餐	團膳供餐
流程一	各供餐類型作業流程	各供餐類型作業流程	各供餐類型作業流程	各供餐類型作業流程	各供餐類型作業流程
流程二	供膳管理作業	供膳管理作業	供膳管理作業	供膳管理作業	供膳管理作業
流程三	人員衛生管理	人員衛生管理	人員衛生管理	人員衛生管理	人員衛生管理
流程四	食材驗收及貯存	食材驗收及貯存			
流程五	食材前處理	食材前處理			
流程六	烹調作業	烹調作業			
流程七	配膳作業	配膳作業			
流程八	運送作業	運送作業	運送作業	運送作業	運送作業
流程九	師生用餐	師生用餐	師生用餐	師生用餐	師生用餐
流程十	廚餘回收及廢棄物管理	廚餘回收及廢棄物管理	廚餘回收及廢棄物管理	廚餘回收及廢棄物管理	廚餘回收及廢棄物管理
流程十一	清洗及消毒作業	清洗及消毒作業			
流程十二	環境及設施設備衛生管理	環境及設施設備衛生管理			
流程十三	廚房維護及安全檢查	廚房維護及安全檢查			
流程十四	滿意度調查	滿意度調查	滿意度調查	滿意度調查	滿意度調查

以上各類型供餐之學校午餐廚房，其衛生管理及製程品質管理等事務，由營養師或監廚人員等每日執行衛生安全管理，記錄於「衛生自主管理檢查表(表 5-1-2)」等紀錄表單；每日執行供膳管理，記錄於「供膳管理日誌(表 5-1-3)」；若有異常事件須立即處理，記錄於「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」。次月 10 日前彙整所有紀錄表單，填寫於「學校廚房管理事務紀錄總表(表 5-1-5)」陳核校長。

二、供膳管理作業

(一) 供膳管理日誌

學校辦理午餐，對其供膳過程及環境衛生，應有妥適之供膳管理，監督午餐供膳作業，並訂定「工作輪值表」，人員依「供膳管理日誌(表 5-1-3)」內容執行。

1. 供餐數量：當日總供餐數，含本校學生餐數、本校教職員等餐數、他校學生及教職員等餐數等。
2. 確認菜單正確、品質及份量：含主食、主菜、副菜、青菜、湯品、水果或飲品等之菜餚正確性、品質、外觀、口味、份量、烹煮菜餚之起鍋溫度、配膳與留樣等。
3. 運送勾稽：供餐準確及準時性，以及出餐餐箱及湯桶等數量、餐箱(桶)及載具等清潔檢查、回收餐箱及湯桶數量正確。
4. 其他用餐反映事項及處理情形。

(二) 學校廚房供膳衛生管理

1. 由營養師或監廚人員每日依據「衛生自主管理檢查表(表 5-1-2)」設定之「從業人員衛生管理、作業場所衛生管理、設備器具清洗消毒、食材驗收及貯存管理、製程品管及配膳」等項目，進行食品作業場所衛生檢查及管理。
2. 每日食材、菜色、品質、新鮮度等，要求供應之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，確保其章 Q(產品標章與可溯源資訊)及編號正確，且可溯源食材證明應至少保存五年，若經衛生主管機關抽樣檢驗，亦須符合各項標準規範。
 - (1) 廠商供應之蔬果，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、優良農產品標章、產銷履歷農產品標章或溯源農糧產品標示之蔬果。
 - (2) 供應之肉類及蛋類，應採用有機農產品標章、優良農產品標章、產銷履歷農產品標章或溯源畜禽產品；肉類及蛋類加工(再製)品，應採用「肉品及蛋品原料來源」為國產在地之產品並優先使用國產可溯源產品。
 - (3) 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(4) 標章種類如下

- A. 具「有機農產品」標章之驗證證書字號。
- B. 具「產銷履歷農產品」標章之追溯號碼。
- C. 具「優良農產品」標章之產品編號。
- D. 具溯源水產品、溯源畜禽產品、雞蛋溯源、洗選鮮蛋噴印溯源、國產鵝鴨蛋溯源、國產生鮮豬肉追溯、禽肉屠宰衛生檢查合格標誌追溯。

3. 水產品應優先採用具優良農產品標章、產銷履歷農產品標章或溯源水產品標示之產品。

(三) 若發現作業區環境、設施設備、烹調製備流程等清潔維護，有違反衛生安全原則，要求現場立即改善，若無法立即改善，將衛生缺失作成書面紀錄，供後續追蹤管理。

(四) 遇有緊急突發情形或設施設備異常者，須請學校立即處理，並向市府教育處通報。

(五) 學校依各校午餐契約規範，定期或不定期至廠商廠區(或原材料廠商)訪查，瞭解食材來源、供餐作業是否符合食品安全，如廠商違反合約規範，各校依契約辦理。

供膳管理作業

- ▲午餐管理相關表單及紀錄務必保存 5 年。
- ▲如發生供膳異常記得即時通報教育處，共同協助處理。
- ▲學校訪廠記得留存紀錄。



三、人員衛生管理

(一) 規範餐飲從業人員及其作業期間，須遵守「食品良好衛生規範準則 (The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)」規定。本規定適用於公辦公營及公辦民營學校廚房餐飲從業人員，營養師、午餐秘書及監廚等；其他送餐人員，在製備餐期間與食品接觸，衛生管理事項併予適用。

(二) 餐飲從業人員應符合下列規定

1. 健康管理

- (1) 新進人員應取得健康檢查合格證明：新進人員任職報到前，須到符合規定之醫療院所辦理健康檢查，持健康檢查合格證明，始可任用，健康檢查報告副本留任職學校備查。
- (2) 在職人員每年定期健康檢查：每學年開學前兩週，餐飲從業人員及設有廚房的衛生管理人員須完成健康檢查。公辦公營學校餐飲從業人員及衛生督導人員 (如營養師)，其健康檢查費用由學校午餐相關經費項下支應。
- (3) 健康檢查項目：餐飲從業人員應依食品良好衛生規範準則規定進行身體健康檢查，檢查項目有「一般體檢 (身高、體重、視力、辨色力與聽力)、胸部 X 光、A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒 (糞便)、法定傳染疾病或其他可能造成食品污染之疾病。」。
- (4) 餐飲從業人員若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。

2. 證照管理

- (1) 烹調技術士證持證率：教育部國民及學前教育署補助直轄市與縣 (市) 政府及其所屬公立國民中小學充實學校午餐人力要點規定，應領有丙級中餐烹調技術士以上證照。
- (2) 「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第五條，及「食品良好衛生規範準則 (GHP)」第二十四條規定餐飲業烹調從業人員持有烹調技術士證者，應取得廚師證書，公辦公營中央廚房 70%，公辦民營廚房 75%。

(3) 有關餐飲從業人員專門職業及技術證照人員等資料，應記錄於「專門職業及技術證照人員一覽表 (表 5-3-1)」。

3. 教育訓練

- (1) 新進從業人員，應接受學校或衛生單位教育訓練 8 小時，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。
- (2) 學校餐飲從業人員於從業期間，應接受教育處、衛生局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，每學年至少 8 小時。
- (3) 學校餐飲衛生督導人員應接受教育或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，持有證明者。
- (4) 廚房及學校廠商應定期舉辦食品安全、衛生與品質教育訓練，如異物樣態處理、手部清潔及學校所提注意事項等，並記錄於「廚房事務會議紀錄 (表 5-3-2)」。

4. 服裝儀容

- (1) 在廚房內工作，須穿戴整潔之工作帽 (須完整包覆頭耳髮)、工作服、圍裙、工作鞋 (不得赤足或穿拖鞋、涼鞋)、配戴口罩；工作手套得視作業需求穿戴。
- (2) 與食品直接接觸之餐飲從業人員，頭髮保持清潔整齊、不蓄鬍、不蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物 (含手錶、假睫毛及種睫毛) 等，不得於肌膚上塗抹化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面之物質。
- (3) 設更衣室 (或指定地點) 提供餐飲從業人員換穿工作衣帽，設置物櫃供放置個人衣物，個人衣物不得帶入食品作業場所。
- (4) 製備餐階段，進入廚房前應換上工作服及工作鞋；離開廚房工作區域則須換下工作鞋，避免交叉污染。

5. 衛生要求

- (1) 進入廚房前，須自我檢視服裝儀容及身體狀態是否符合規定，並在「從業人員服裝自我檢查紀錄表 (表 5-3-3)」簽名確認；營養師或監廚人員隨機抽查，並記錄於「衛生自主管理檢查表 (表 5-1-2)」。
- (2) 進入作業場所前、如廁後、休息後，須重新洗手及消毒 (如 75% 酒精)。
- (3) 作業中手部應保持清潔，手部受污染時須依正確步驟洗手及消毒；在接觸食物 (食品接觸表面) 前須檢視手部是否清潔，必要時須洗

手 (每進行下一個不同動作前，須將手部澈底清潔)。

- (4) 工作中吐痰、擤鼻涕、咳嗽、處理垃圾、擦地板、有其他可能污染手部之行為後，須立即依正確步驟洗手及消毒後再工作。
- (5) 工作中須戴口罩、不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、聊天、唱歌、佩戴耳機聽歌或觀賞節目等，或其他可能污染食品之行為。
- (6) 飲用水統一專區放置管理。
- (7) 作業中若不慎切傷手指等職業傷害，須立即包紮或送醫診治，如要繼續工作，須戴防水、長度及肘之橡膠手套 (傷口完全包覆及覆蓋)，始可繼續工作。
- (8) 非午餐從業人員不得於製備餐期間出入廚房；若須進入廚房，應符合上述服裝儀容及衛生規定。

(三) 學校廚房工作人員受傷

廚房工作人員作業中須謹遵學校規定，若不慎在廚房工作中發生職業意外傷害，須依勞工保險條例相關規定辦理；對於工作中意外傷害預防及管理如下：

1. 跌傷：隨時保持地面乾淨，穿著防滑膠鞋，定期更換。
2. 切割傷：正確且專心操作機械如切菜機，使用刀具須集中注意力，不急躁。
3. 挫傷扭傷：食材或餐食過重，可利用輔助機械器具替代人力，或是同事間互相協助搬運。
4. 燙傷：注意火源及避免碰觸發燙過熱的機具設備、蒸氣管線，老舊設備或蒸氣管線須汰換，滾燙湯品搬運或存放須穩固及加以覆蓋。
5. 電擊傷：注意機具設備的線路是否有漏電的危險，並定期作檢查；機具設備加裝漏電處理裝置；避免手部潮濕地觸摸電源。
6. 若廚房人員工作中受傷，如輕微燙傷或割傷…等，緊急包紮後，依據傷勢程度評估，必要時送醫治療。廚房事務由代班人員或聯絡食材供應商，派遣工作人員，馬上到校支援，或以其他方案調整，緊急應變供餐。

四、食材驗收及貯存

依食材採購、食材驗收及異常處理、貯存管理、常溫庫房管理、低溫庫房管理等，建立食材驗收及入庫貯存管理。

(一) 食材採購

1. 學校廚房勞務委外或食材契約明訂各類食材規格標準。得標廠商依據契約之食材規範，建立合格「食材供應商名冊 (表 5-4-1)」，於供應 2 週前提交學校審核後始得採購供應。
2. 廠商於學校規定時間內將食材送至學校廚房以憑驗收。
3. 農糧署食米申購
 - (1) 申請期限：每月 20 日至隔月 5 日止，請至農糧署學午糧網購系統申請。
 - (2) 出倉單列印：每月 19 日前自行列印「糧食出倉單 (第五聯)」及糧食銷售收據，逾期需以公函申請補發。

(二) 食材驗收

1. 食材驗收首先核對品名、標示、數量、品質、溫度、包裝及異物混雜情形，依「食材品質參考規格」、「學校使用國產可溯源食材支用要點」之相關規定檢查，並記錄於「食材點收紀錄表 (表 5-4-2)」。
2. 與供應商排定驗收時間，貨到隨即驗收，避免食材放置時間過長影響品質，切勿讓廠商離開後才辦理驗收。
3. 食材的溫度應保持在原貯存狀態，例如：冷凍食品應該在 -18°C 以下，冷藏食品溫度凍結點以上 7°C 以下。
4. 豆、麵製品進貨時，必要時以 H_2O_2 殘留快篩抽驗；豬肉每月以萊克多巴胺快篩抽驗，並記錄於「食材快篩抽檢紀錄表 (表 5-4-3)」。
5. 食米分批進貨，糙米及雜糧得放置於冷凍冷藏設備保存，領用時其用量記錄於「食材盤點紀錄表 (表 5-4-4)」，開封尚未使用完畢食米須密封或紮緊封口；每週或每月須盤點庫存，同時檢查食材品質，填寫「食材盤點紀錄表 (表 5-4-4)」。
6. 廠商應依合約規定，提供出貨單，如有分裝，應提供相關文件。
7. 廠商應每學期提供 1 年內第三方檢驗合格證明文件。
8. 驗收合格的食材，依其特性，立即進行前處理或分類入庫貯存。
9. 驗收異常時，應即刻拍照存證，後續依約向廠商退換貨，如遇廠商未依約配合辦理，應記錄於「異常處理追蹤紀錄表 (表 5-1-4)」，並視情節

輕重予以記點及違約金。

10. 如發現食材有重大衛生安全疑慮或標章不實疑慮情形，請立即通報教育處，由教育處統籌聯繫及協調衛生局等到校檢驗。

(三) 食材品質異常處理

公辦公營及公辦民營廚房若有發生食材品質異常，須妥善處理，通報市政府教育處，並記錄於「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」，持續追蹤改善、進行教育訓練及防止再發。

1. 食品逾有效日期：使用之食材(含開封使用及未開封)逾使用之有效日期，馬上送至待報廢區專區暫放妥善隔離，密封完整且清楚標示，避免誤用，並擇日進行銷毀。
2. 章 Q 不符：驗收發現，須立即退貨，並請廠商馬上補送合格品；若已完成驗收或領料使用中發現，則迅速送至待退貨區進行隔離，密封完整且清楚標示，避免誤用，請廠商馬上補送合格品及收回。
3. 食材品質與契約不符：驗收發現，須立即退貨，並請廠商馬上補送合格品；若已完成驗收或領料使用中發現，則迅速送至待退貨區進行隔離，密封完整且清楚標示，避免誤用，請廠商馬上補送合格品及收回。

(四) 貯存管理

原材料之貯存，須依其性質規劃常溫庫房、冷凍冷藏設備(冷凍及冷藏冰箱)及食品用洗潔劑專區等，並有足夠之空間供搬運，其中食品用洗潔劑應與食品分區放置，避免污染，規定如下：

1. 確認完整包裝。
2. 確認效期。
3. 標示入庫日期及拆(開)封日期。
4. 分類置放：存放貨架，定位標示品名，驗收合格之各類原材料入庫時須依品名整齊排列，貨架須離地及離牆。
5. 先進先出：存放時應將原有存貨移出至可先取用之位置，以利先進先出作業。
6. 有蜂巢孔洞之紙箱、紙袋，不可入庫。
7. 散裝食品應有適當包裝並標示入庫日期、有效日期。
8. 包裝食品須依包裝上標示之保存方式貯存。

(五) 常溫庫房管理

1. 保持清潔、無積水或冷凝水、無長霉等，有病媒防治措施及設置，天花板、門窗須緊閉。
2. 維持陰涼乾爽，避免日光直射，溫度控制在 28℃ 以下，濕度控制在 70%RH 以下，必要時使用除濕機或空調控管濕度，記錄於「常溫庫房溫濕度及清潔紀錄表(表 5-4-5)」。

(六) 冷凍冷藏設備管理

1. 冷藏食品貯存溫度須凍結點以上 7℃ 以下，冷凍食品貯存溫度須 -18℃ 以下，每日檢查冷凍冷藏設備溫度及清潔，記錄於「冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表(表 5-4-6)」。
2. 存放食材與庫房體積比(最大裝載量)，宜保持 60% 以下，以利冷空氣循環。
3. 魚、肉、蔬菜分類分開存放，生、熟食分開存放及完整覆蓋，避免交叉污染。
4. 未用完之食材存放於冷凍冷藏設備，可用防水不透氣塑膠膜完整包覆，或裝於保鮮盒中，以減輕凍燒(即表面脫水、顏色改變的現象)及其他變質現象，須標示品名、入庫日期及有效日期。

(七) 食品用洗潔劑等化學品管理

1. 採購使用之食品用洗潔劑等化學品須符合主管機關規定，有明確成分及使用方法或具安全資料表(safety data sheet, SDS)。
2. 保管及領用：設固定場所或專櫃上鎖存放，指定專人管理，明確標示，購買及領用時記錄數量及結存數在「食品用洗潔劑等化學品管理紀錄表(表 5-4-7)」。
3. 設固定處所(或地點)用於放置「清掃、清洗、消毒之用具和器材」。

食材驗收及貯存

- ▲ 食材驗收及快篩發生異常，記得即時通報教育處，共同協助處理。
- ▲ 記得隨時保持冰箱乾淨，並注意冷藏溫度 0℃ ~7℃，冷凍溫度 -18℃ 以下。
- ▲ 常溫庫房也要保持乾淨及控制溫濕度。
- ▲ 個人物品及飲水要專區管理。



五、食材前處理

適用公辦公營廚房及公辦民營廚房在製餐前，完成之食品食材的各項準備，以進行烹調作業。

(一) 前處理區配置及作業準備

1. 前處理設於烹調區旁並鄰驗收區，可明確區分蔬菜類、肉品類、水產品類、水果類及乾貨類等各類食材處理區，各類食材處理區須有足夠之洗滌水槽及工作檯，並有足夠作業空間，避免交叉污染。
2. 前處理區面積或水槽數量不足，須依食材類別「分類、分時、分段處理」，避免交叉污染；洗滌及分切等處理順序，為「乾貨類→加工食品類→蔬菜水果類→豬肉類→雞鴨禽肉類→蛋→水產品類」。並善用機動式設備(推車等)，挪出中間區域當運送通道供運送及暫存，提升空間使用率。
3. 盛裝容器，依「蔬菜類、水果類、肉品類、水產品類」等食材類別，應適當區隔管理及使用，各校得因地制宜。
4. 刀具及砧板依「蔬菜類、水果類、肉品類、水產品類」等食材類別，區分不同顏色管理及使用。
5. 切菜機、切丁機、洗米機、磨豆機、磨皮機或洗菜機等視需要購置使用，須做好清潔維護及定位管理。
6. 作業前確認前處理作業區使用之設備機具、容器、工作檯面、水槽、刀具、砧板等清潔，始可開始作業。
7. 其他有關衛生事項：食品作業檯面至少 200 米燭光；洗滌槽上水龍頭的水管，最低高度須高於洗滌槽溢流口；洗滌槽溢流口及排水孔須通暢無阻塞，避免溢流造成污染作業區。

(二) 食材領料

1. 現貨領料：屬當日須製備烹調者，食材在驗收合格後，去除外箱後送至前處理作業區分類放置，準備進行前處理。
2. 庫房領料：已入庫貯存之食材，須清洗分切等處理者，領料、確認品質及量秤配料與當日菜單核對無誤，送至前處理作業區分類放置，準備前處理；屬調味料或不須前處理之食材，確認品質後，送至烹調作業區暫存備用。
3. 解凍之肉品及水產品，及前一日調味醃漬之食材，若不需前處理者，確認份量及品質後，烹調前送至烹調作業區暫存備用(易腐敗海鮮、蛋品

等食材勿置放室溫下過久)。

4. 確認食材品質：前處理或製備烹調前須確認食材品質無劣變腐敗、先進先出、無逾有效日期、毀損或受污染。

(三) 前處理作業

1. 完成依當日「菜單」領用各項食材，依食材類別分置各處理區進行前處理。
2. 各類別食材，依上述前處理盛裝容器規定，廠商盛裝食材容器須分類放置。
3. 肉品及水產品等易腐敗食材，若無法立即處理，須送入冷凍冷藏設備暫存。
4. 食材於前處理作業時，須使用台車或墊底籃置放，不得與地面直接接觸。
5. 蔬菜清洗後以塑膠籃盛裝，由前處理區送至烹調區烹煮，或覆蓋送至冷藏暫存。
6. 乾貨食材泡發，若須於烹調前一天處理時，先清洗再加水浸泡，完整包覆或完整包裹，標示泡發日期時間及使用日期時間，放置冷藏次日使用。
7. 依不同食材類別，分時分段洗滌，更換食材須將水槽內污水澈底排淨，水槽清洗清潔，確認並排除異物，換水再洗次一種食材。
8. 依設計之菜單食材種類檢查、清洗、分切。分類置於盛物盤或容器內完整覆蓋備用。
9. 蔬菜根蒂處因易有泥沙卡積，須清洗乾淨切除，再洗滌分切，清洗後使用乾淨疏籃容器盛裝。
10. 使用機械式切菜機，盛裝容器須墊高離地，不可直接置於地面。
11. 易褐變的蔬菜，如牛蒡、蓮藕、馬鈴薯等，去皮後立刻泡水，不得使用如次氯酸鈉溶液浸泡。
12. 颱風豪雨或產季尾端蔬菜，易有蝸牛或菜蟲等附著，可採用流動自來水及較長時間浸泡。
13. 蛋品須先清洗蛋殼上排泄物等夾雜物，使用前將蛋敲打在乾淨堅硬容器上，撥開蛋殼，蛋白與蛋黃等放入容器內，檢視無腐壞再使用。使用冷藏(殺菌)蛋液，前處理至烹調間，須冷藏備用。



(四) 解凍方式

1. 冷藏解凍：當天或前一天放 0°C 至 7°C 冷藏庫解凍、肉品類及水產品類解凍使用塑膠密籃或不鏽鋼容器盛裝，放置冷藏解凍須覆蓋或完整包覆，標示開始解凍日期及使用日期；解凍後食材須使用完畢，不可解凍再冷凍，避免食材變質。
2. 流水解凍：流水解凍須在專用清潔之水槽以常溫自來水解凍，食材以塑膠袋完整包裝，水面蓋過食物方式，不可有浸水或滲水解凍；不得以溫水解凍；解凍後之肉品類及水產品類等須適量分批清洗或分切，清洗時須將動物毛根、內臟、魚鱗、魚鰓等澈底清洗乾淨無殘存；海鮮類水產品不得加鹽洗滌，避免殘存腸炎弧菌孳生。
3. 部分冷凍食品無須解凍直接烹煮，如冷凍加工裹粉禽畜食品等。

(五) 醃漬調味

肉品類及水產品類等確實清洗乾淨後，再進行醃漬，標示醃漬日期及使用日期（須次日使用完畢）。

(六) 盛裝暫存

完成前處理之清洗分切盛裝食材，依不同類別容器盛裝，瀝乾水分後，再送至烹調場所分類分區暫存，等候烹調。

(七) 其他衛生管理

1. 原件異物混入管理：在驗收區拆除網綁蔬菜塑膠繩、橡皮筋、標籤紙等，以及紙箱之封箱釘針，放置在固定容器盛裝或立即丟入垃圾桶中，避免混入食材中或造成作業人員傷害。
2. 海帶芽、紫菜等乾貨食材，選用無砂海帶芽或無砂紫菜，清洗前分開逐批挑揀異物，清洗過程中再檢視及挑揀異物。
3. 清潔用具之菜瓜布、不鏽鋼刷、抹布等，須妥善收納及定期更換，避免混入食材。
4. 禁止在爐灶（具）旁直接拆封包裝。拆封食材放小盆先檢視有無異物，注意包裝袋完整性再丟棄，避免塑膠混入。
5. 其他如米穀類之棉線、標籤、調味料包裝或小型塑膠袋等，避免解開產生殘留物或碎片夾雜物，混入食材進入菜餚中。

(八) 作業完成

將清洗切割完成的食材，瀝乾水分後，分類依不同種類容器盛裝，送往烹調場所或冷藏設備暫存。

(九) 管理及記錄

營養師及監廚人員每日作業中須巡檢作業區及作業中之安全衛生，分別記錄於「衛生自主管理檢查表（表 5-1-2）及供膳管理日誌（表 5-1-3）」。

食材前處理

- ▲務必注意異物挑揀並排除。
- ▲如發生無法確認異物排除情形，必要時請調整菜單或以簡餐供應。
- ▲食材品質與契約不符，依契約退換，並視情形記點處置。
- ▲菜瓜布、鋼刷、包裝袋、橡皮筋等都有混入餐食風險，務必要求廚工遵守放置規定。



六、烹調作業

(一) 作業前

1. 確認烹調區環境清潔：確認烹調區（中式爐灶、蒸汽迴轉鍋、蒸烤箱、蒸飯箱、排油煙機及周遭環境等）病媒及清潔度，如有發現病媒或異常應立即清潔方能烹煮。
2. 鍋具使用前應再次清洗，並同步確認烹調用水是否正常，如有異常應立即通報並以緊急應變措施處理。
3. 確認烹調器具清潔衛生：每日烹煮前應將烹調過程中使用的容器及操作器具清洗消毒過。使用之烹調器具（例如濾油杓、鍋鏟、水瓢等）應暫時放置於乾淨之不鏽鋼容器取用，避免直接接觸爐檯及迴轉鍋齒輪箱（或蒸汽管線）等。

(二) 烹調作業中

1. 烹調過程之生食、熟食及其盛裝容器，應標示並區別暫置於特定位置，避免交叉污染或混亂誤用，並應放置在乾淨的工作檯面、推車或墊底籃上，不得接觸地面。
2. 易腐敗的食材如無法在短時間內製備完成，應於冷藏設備下暫存分批取用。
3. 接觸熟食及其容器前，雙手及圍裙應確認清潔（如確實洗手並戴手套），以避免交叉污染，並以顏色區分。
4. 防止異物之有效措施
 - (1) 烹調作業期間，洗鍋清潔用具（菜瓜布、抹布等）專區擺放，作業前及作業中隨時檢視廚具與盛裝器具之完整性。
 - (2) 小包裝調味品拆封時，應遠離鍋具旁，使用刀具剪切塑膠袋，並立即丟棄，避免塑膠碎片掉落。
 - (3) 使用太白粉、地瓜粉等粉類時，檢視是否有棉線或塑膠內膜碎片夾雜於粉料中。
 - (4) 醬油、米酒、香油及醋等瓶罐類調味品之瓶蓋應妥善收置，避免掉落食材中。
 - (5) 排油煙機定期清洗且風口需裝置油網，以防油塊或異物掉入烹調食物中。

5. 管控烹調時間、溫度及品質

- (1) 烹調餐飲從業人員在製備菜餚過程中，應從原料至成品每個過程皆以目視、嗅覺、觸覺和味覺確認食品之品質及味道。
- (2) 烹調餐飲從業人員應於確認食品味道時，取少量菜餚使用小容器盛裝後再品嚐，不得直接用烹調器具或手拿。
- (3) 每一菜餚烹調完成，起鍋前使用溫度計檢測，肉品及水產品之菜餚中心溫度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 、蔬菜及葷素混炒 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ，始可起鍋，記錄於「供膳管理日誌（表 5-1-3）」。
- (4) 量測菜餚之溫度計，每次使用前後，須確認溫度計探針清潔與消毒，使用前以 75% 酒精消毒，使用後清潔擦拭並放置於乾淨容器，避免交叉污染，溫度計須定期校正或更新。
- (5) 每道餐食起鍋前，由營養師或監廚人員負責確認食品味道，記錄於「供膳管理日誌（表 5-1-3）」。
- (6) 依當日供餐量適度調整開始烹調時間，起鍋時間距學生用餐時間不得超過 4 小時。

6. 其他注意事項

- (1) 烹調作業中應避免使用抹布，如仍要使用抹布，抹布應保持清潔並有效消毒。
- (2) 清潔劑於烹調作業期間不得進入烹調區，以免誤用。

(三) 烹調作業結束

1. 將使用器具、籃框、推車等用具移至清洗區清洗。
2. 清潔爐灶、迴轉鍋、油煙罩等設備。
3. 刷洗地板、牆面及水溝等，以 500ppm 氫液消毒。
4. 調味料使用完畢，須清潔瓶口、瓶身、蓋緊蓋子或覆蓋，妥善包裝貯存。
5. 當餐未使用完之食品或調味料，應完整包裝存放，標示品名、分裝日期及原包裝有效日期，放置合適溫度帶及處所存放，如有異狀應立即處理，以確保食品之品質及衛生。

七、配膳作業

(一) 配膳作業前

1. 保溫桶 (含外裝塑膠籃) 應保持清潔及乾燥，並且檢查注意是否有破損或病媒等異物。
2. 餐桶、配膳用具應確實消毒，配膳作業前，依當日供餐數取出適量餐桶，放置於乾淨工作檯面或推車上，餐桶應開口朝下倒置，如正放則須加蓋。

(二) 作業環境準備

1. 配膳應有效區隔管理避免污染。
2. 地板應保持清潔，餐車、檯面等使用前須清潔。
3. 各班餐箱菜盆須備妥數量放置無污染之虞處所備用。
4. 備妥充足拋棄式衛生手套、紙巾、75%酒精等物品。

(三) 配膳作業

1. 應使用專用容器，依各班用餐人數平均分配菜量。
2. 盛裝餐點容器不得直接置放地面，避免餐具污染，如有掉落地上，立即更換。
3. 指派專人負責補充餐食，作業人員配膳前先洗手，用 75% 酒精消毒手部，使用專用的容器盛裝。
4. 菜餚配膳後立即加蓋，並檢查餐桶或蓋子是否有菜渣或湯汁滴落，可用紙巾噴 75% 酒精擦拭清潔。
5. 檢體留樣
 - (1) 每日應保留每道主、副食品樣本檢體至少一份。樣本檢體總重量不得少於 300 公克，記錄於「供膳管理日誌表 (表 5-1-3)、餐食留樣紀錄表 (表 5-7-1)」。
 - (2) 留樣檢體完成後妥善密封，標示日期、餐別，放置專用 (或專區) 冷藏冰箱以備查驗，冰箱冷藏溫度保存在凍結點以上 7°C 以下，至少 48 小時後，若無其他須處理事項以廚餘處理。

(四) 完成配膳作業

1. 餐點離開配膳作業區後，暫存貯放空間須具防塵防蟲等污染，須離牆離地不得直接置放地面。
2. 配膳完畢後清洗配膳檯，再以 200ppm 氯液消毒；清洗地板、牆面及排水溝等，完成清洗後，以 500ppm 氯液消毒。

八、運送作業

(一) 校內午餐運送

1. 餐食運送：送餐人員將餐食依順序放置推車上，依訂定時間及班級順序進行運送。
2. 送餐人員依據責任學校、樓層、年級或班級，將餐食推送至各班級置餐區就定位，並再度檢視餐食是否正確無遺漏。
3. 注意事項
 - (1) 餐食應適當保溫、置於完整容器等衛生安全措施，堆疊時應保持穩固，防止病媒等異物侵入，不得直接置放地面、太陽直接照射等處，應離牆離地放置。
 - (2) 運送過程中應注意地面高低差，避免餐食傾倒。
 - (3) 送餐人員應戴口罩、手套，頭髮完整包覆於髮帽內，更換防滑鞋子 (不得為廚房內使用之工作鞋)。
 - (4) 學生使用之打菜器皿，使用塑膠袋或密閉容器盛裝，避免污染。
 - (5) 下課時間不運送餐食，避免學生於走廊奔跑，造成撞傷。
 - (6) 送餐經過教室時，速度應放慢，並注意前方有無學生，送餐人員應位於送餐車前方拉車，以防學生突然衝出。
 - (7) 送餐後推車應推回廚房或置放樓層角落，避免學生不慎絆倒及撞傷。
 - (8) 送餐過程勿干擾班級上課。
4. 如發現有餐食不符或傾倒時，應立即通知廚房補餐。
5. 指導學生抬餐服務注意事項
 - (1) 學校指定人員擔任學生抬餐指導人員。
 - (2) 指導學生依序排隊抬餐，協助搬運餐食之服務學生，過程中應避免嬉戲、玩鬧。
 - (3) 搬運餐桶時須注意安全，以免發生燙傷事件。
 - (4) 指導學生勿隨意掀開餐蓋，避免污染餐食。
6. 環境清潔與維護
應維持校園送餐路線之清潔，如有污染 (傾倒或水漬)，應立即擦拭整理。
7. 班級置餐區清潔
 - (1) 每日：抬餐後，以抹布清潔乾淨。



(2) 每週：每週以 200ppm 氯液消毒。

8. 送餐電梯維護

(1) 維持送餐電梯之清潔。

(2) 學校應定期保養送餐電梯。

(二) 中央廚房跨校供餐與團膳供餐

1. 餐點運送車輛，不得與運送生鮮或其他物料車輛共用；若有共用，運送餐時前須清洗及消毒。

2. 運送車輛應具密閉性功能，保持乾淨清潔。運送人員須穿著乾淨工作衣帽。

3. 運送車輛進出校園應遵守學校規定。

4. 運送時間管理

(1) 應儘量控制在 30 分鐘車程內，以確保餐點之衛生安全。

(2) 中央廚房跨校供餐之送餐人員，須注意餐食之安全衛生與送達時間，供餐學校確實記錄於「供膳管理日誌 (表 5-1-3)」，受供餐學校確實點收後記錄於「受供餐學校餐食點收紀錄表 (表 5-8-1)」。

5. 餐食留樣：運送到達學校時，由學校午餐秘書或監廚人員進行留樣，記錄於「受供餐學校餐食點收紀錄表 (表 5-8-1)、餐食留樣紀錄表 (表 5-7-1)」。

6. 運送車輛清潔維護

(1) 運送車輛應每日清洗及消毒。

(2) 車輛清洗步驟：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。以 200ppm 氯液消毒，車內四週應全面噴灑。

(3) 完成後，檢視確實填寫「供膳管理日誌 (表 5-1-3)」。

7. 其他運送須注意事項

(1) 運送車輛應於裝載前檢查其裝備，保持清潔衛生並適時消毒。

(2) 裝載時，餐食堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。

(3) 餐食須使用專用車輛運送。

(4) 裝載低溫食品前，所有運送車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。

(5) 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入餐食中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。

(6) 運送過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。

(7) 若車輛故障或發生事故，無法如期供餐，須立即調度車輛支援，連繫合作廠商協助運送，並聯繫受供餐學校。

(8) 如發生事故，校方應協調餐食運送事宜，事故現場配合警方處理流程。

運送作業

▲出餐前應盤點餐桶數量，受供餐學校收到餐食也要記得盤點餐桶數量。

▲餐食應放置於避免陽光直射及雨水濺濕地點，並每日確認暫放點之清潔度。



九、師生用餐

(一) 學生用餐指導

1. 每學期利用學生週會、集會等進行「用餐禮儀」及「打菜份量指導」。
2. 指導各班午餐小志工之工作分組及內容。



(二) 作業說明

1. 學生用餐時間走動式巡查班級用餐情形，並可適時安排午餐廣播宣導活動。
2. 午餐異常狀況得依「異常事件之緊急應變處理」流程處理。
 - (1) 如發現異物或異狀，請班級老師立即通知學校營養師或衛生督導人員拍照及留樣，更換乾淨餐食。
 - (2) 學校營養師或衛生督導人員填寫「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」，檢討發生原因，若責任屬廠商者，依據午餐契約罰則進行記點與繳納違約金。
 - (3) 如有餐點不足，可至午餐供應指定地點補充，如有常態性份量不足，通知學校營養師或衛生督導人員調整餐量供應。
4. 檢視各班廚餘量，作為供應餐食增減、烹調技巧精進及菜單設計之參考。
5. 於學生用餐完畢後，督導餐具回收作業及用餐區膳後清潔。

(三) 送回廚房菜盆等容器餐具須清點數量，確認送至班級之餐桶數(餐箱及湯桶)與回收桶數(餐箱及湯桶)符合，記錄於「供膳管理日誌(表 5-1-3)」。

(四) 受供餐學校須清點餐桶數(餐箱及湯桶)與回收桶數(餐箱及湯桶)等容器餐具數量，確認與送達本校相符合，記錄於「受供餐學校餐食點收紀錄表(表 5-8-1)」。

十、廚餘回收及廢棄物管理

(一) 自設廚房(含中央廚房)及他校供餐

1. 送回廚房之餐桶(餐箱及湯桶)須清點數量，確認與送至班級之餐桶數(餐箱及湯桶)相符，餐桶須逐一打開檢視，再送至洗滌區待洗。
2. 廚餘須經瀝乾後，使用加蓋廚餘桶盛裝，定點存放覆蓋完全，避免動物翻食或孳生蚊蟲。
3. 廚餘桶於作業後清洗並晾乾，週遭應保持清潔，不可有不良氣味。
4. 攔渣槽之殘渣須清除乾淨，截油槽浮油當餐結束須刮除。
5. 完成洗滌後，將垃圾及廚餘集中，待環保局收取處理，記錄於「廚房廢棄物清運紀錄表(表 5-10-1)」。

(二) 團膳供餐

供餐結束後，團膳廠商須在當天將廚餘收回，不可留置學校至隔日。

學生用餐

- ▲學校溝通師生用餐協調及分配事務，兼顧午餐生活教育。
- ▲提供學童打膳服裝，並確實配戴及維持乾淨度。





十一、清洗及消毒作業

(一) 洗滌區劃分及設備管理

1. 洗滌區：獨立設置，並有足夠作業空間；若受限於空間等因素，須與前處理區、烹調區或配膳區等共用空間，其作業動線、水槽清潔及消毒、清洗時間等須詳細規劃，避免交叉污染。洗滌區區分：
 - (1) 污染區域：指已收回之餐具器具未處理前暫存放置場所、清除廚餘暫存場所。
 - (2) 洗滌區域：指餐具器具進入洗滌作業之水槽處所及進入自動洗滌設備機器。
 - (3) 清潔區域：指餐具器具完成洗滌消毒程序、放入烘乾消毒庫(櫃)或餐具櫃或層架等貯存場所。
 - (4) 洗滌動線：由「污染區域→洗滌區域→清潔區域」移動，完成洗滌(或消毒)之餐具器具不可逆向運送經清潔度較低之區域。
2. 洗滌設備：有高溫自動洗滌設施(含單槽、雙槽及三槽設備)及傳統式人工洗滌(含單槽、雙槽及三槽水槽)，以上洗滌設備須具備「充足流動自來水洗滌、沖洗及有效殺菌功能」，洗滌水槽水龍頭高度須高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；且設工作檯、活動推車、作業層架等以利洗滌作業。
 - (1) 高溫自動洗滌設施：水壓 23psi(磅/平方英寸)以上。設溫度計、壓力計及洗滌劑偵測器，溫度計及壓力計每三個月應作校正並保存紀錄備查。
 - (2) 人工三槽式洗滌設備：洗滌槽具有 43°C 至 49°C 含洗滌劑之熱水、具有充足流動之室溫自來水沖洗槽，及有效殺菌之水槽。
3. 有效殺菌：以 80°C 以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上。以 200ppm 氯液消毒，浸入溶液中時間 2 分鐘以上。乾熱消毒 110°C 加熱 30 分鐘以上(木質及低耐熱材質塑膠不適用)。
4. 其他設備設置及管理：得設置貯存層架、運送密閉容器、可密閉式運送車、貯存餐具器具之消毒庫或消毒櫃、防止病媒入侵設施。

(二) 洗滌作業

1. 餐具器具洗滌順序：飯盆菜盆湯桶及用餐餐具先洗，塑膠外箱次之。
2. 高溫自動洗滌設備洗滌作業：刮除廚餘殘菜→沖水去除殘菜油脂等→以食品用洗滌劑刷洗→沖水去除食品用洗滌劑→放盛籃或直接放置輸送

帶→進入自動洗滌程序→乾燥處理程序。

3. 人工三槽式洗滌設備：刮除廚餘殘菜→沖水去除殘菜油脂等→進入第 1 槽之食品用洗滌劑刷洗→進入第 2 槽之以流動自來水沖除殘留食品用洗滌劑及污物→進入第 3 槽之有效消毒(符合食品良好衛生規範準則第 23 條之有效殺菌)。
4. 洗淨乾燥餐具暫存：放置暫存區不得超過 30 分鐘，須立即送至清潔區放置。
5. 乾燥處理：洗淨之餐具器具若未經乾燥，不得重疊放置，乾燥處理可採以下方式之一「110°C 以上乾熱加熱 30 分鐘以上、放置於通風良好，無灰塵及病媒侵入之設備或場所自然晾乾，再以適當容器或櫥櫃盛放」。

(三) 其他相關規定

1. 完成洗滌之餐具器具先以感官檢視是否有異物或食品用洗滌劑殘留，如未洗淨則重新再洗滌消毒。
2. 用於運送食材之平板推車不得用於運送或暫存洗滌完成之餐器具。
3. 經洗淨乾燥之餐具器具，立即送至清潔區域存放。清洗消毒完成之餐器具器具放置場所須有良好之防止病媒入侵設施。
4. 清洗後得以檢驗試劑進行簡易檢測「油脂殘留(辣椒紅試劑)、澱粉殘留(碘測試劑)」，記錄於「餐器具抽驗報告紀錄表(表 5-11-1)」。
5. 餐器具具有破損、龜裂、缺口等須更換，以免影響衛生安全。
6. 清洗作業完成後，應將工作區餐車、水槽、水溝、地面清洗乾淨，並定位放置。
7. 食品用洗滌劑應符合食品安全衛生法規要求，領用須記錄於「食品用洗滌劑等化學品管理紀錄表(表 5-4-5)」，領用以一次使用量為原則，未用完須放置於指定位置。

清洗及消毒作業

▲務必注意刀具、砧板、餐器具消毒櫃的紫外燈和溫度有設定正確。



十二、環境及設施設備衛生管理

(一) 作業區設施設備清洗及消毒

用於廚房製備烹調餐食之設施、設備、機械與器具等之清洗，廚師及工作人員依分配於每個餐期結束或當日結束時，進行清洗(必要時消毒)，清洗作業完成記錄於「設施設備及器具清潔檢查紀錄表(表 5-12-1)」，本表得由各校依廚房設備等現狀及需要自行調整內容。

(二) 營養師或監廚人員等，在清洗作業結束後檢查環境及設施設備，記錄於「衛生自主管理檢查表(表 5-1-2)及供膳管理日誌(表 5-1-3)」。

(三) 若有影響清潔衛生或安全之異常情形，填寫「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」，同時列入追蹤改善，以防止類似情形再發生，並列為內部教育訓練內容。

(四) 廚房衛生管理人員須盤點廚房內「驗收區、前處理區、乾貨庫房、冷凍冷藏設備、緩衝區、烹煮區、配膳區、洗滌區及其他」等各作業區域，使用之設施、設備、機械器具等，建立一覽表，並將其編號納入「設施設備及器具清潔檢查紀錄表(表 5-12-1)」供勾稽確認。

(五) 廚房作業區清洗消毒頻率如下。

1. 每日清洗

(1) 廚房內外排水系統、攔渣槽、截油槽、走廊、地面、台階及進貨通道。

(2) 鍋、碗、瓢、盆、菜刀、砧板、毛巾、抹布及洗滌水槽等用具器具。

(3) 爐灶、排油煙機(罩體外部、燈罩及濾網)、蒸汽迴轉鍋、蒸飯箱、蒸烤箱。

(4) 冷凍冷藏設備外觀。

2. 每週清洗：廚房設施設備及環境，應固定每週澈底清洗，如以強鹼去除油垢等。

3. 每月大清洗：廚房大型設施及環境等，每個月澈底清洗。

4. 每學期大掃除並由委外廠商清洗排油煙機內部、風扇及風車，完成後並測試其功能。

5. 以上作業記錄於「設施設備及器具清潔檢查紀錄表(表 5-12-1)」。

十三、廚房維護及安全檢查

(一) 作業區設施設備等須每日盤點確認功能及安全性

1. 廚房從業人員在每日或每週作業結束，依廚房安全檢查表項目確實檢查「廚房所有設備設施，如門窗、烹調蒸箱、蒸汽迴轉鍋、自動洗碗機、切菜機、消毒櫃、水、電、瓦斯或鍋爐」等之功能、是否關閉、清潔」等，確保廚房作業安全；記錄於「廚房設備公共安全自主管理檢核表(表 5-13-1)」。

2. 檢查設備設施，若有功能異常或故障者，影響供餐或安全之虞，須即時排除或通報總務處，勘查討論處理方式，必要時填寫「異常處理追蹤紀錄表(表 5-1-4)」，同時列入追蹤改善，以防止類似情形再發生，並列為內部教育訓練內容。

3. 學期結束及開學前，須全面檢視廚房所有設備設施等功能功能正常、符合使用需求，可順利供餐。

4. 水塔每學期清洗 1 次，記錄於「水塔清洗紀錄表(表 5-13-2)」。

5. 建築物公共安全與消防安全設備檢修申報，配合政府法規及其相關期程辦理。

6. 廚房安全衛生工作得劃分責任區，由廚房從業人員分工執行，營養師或監廚人員統籌彙整。

(二) 影響供餐之突發事件

若遇設施設備故障、停水、停電等突發事件，而導致無法準時供餐食，應迅速通知教育處，並協調「食品安全管制系統(HACCP)」團膳廠商協助供應餐食、或移附近學校代為烹煮、臨時調整餐食供應、或代訂其他餐食。

1. 停水

(1) 突發性停水，須查詢原因，若校內供水設備異常，即時查明原因盡速修護。

(2) 如水公司有預先通知或公告，得事前調整菜色為清洗用水量較低之食材及不需大量用水之餐點。

(3) 尋求水公司派水車供水。

2. 停電

(1) 突發性停電，須查詢原因，若校內供電設備異常，即時查明原因盡速通知電力公司修護。



- (2) 如電力公司如有預先通知停電，得事前調整烹調時間。
 - (3) 調派發電機供應電力，使用發電機供應基本用電，使可正常進行餐點烹煮。
 - (4) 學校若備有發電機，須定期啟動測試發電機功能，可供正常使用。
3. 設施設備故障
- (1) 鍋爐及機械設備(如烹調設備)故障無法啟動正常運作及修護，迅速通知廠商專業維修人員馬上到校支援維修工作。
 - (2) 若故障情形嚴重，無法立即修護，調派車輛將食材運往協力廠商或鄰近學校代為製備午餐。
 - (3) 協調食材、餐桶及餐點運送，避免食材間交叉污染。
 - (4) 學校須依「廚房維護及安全檢查」及設備廠商提供之基本維護作業等流程，定期檢查鍋爐及機械設備之功能，以利正常使用。

(三) 廚房安全教育

1. 每學期初，須對廚房從業人員進行如切菜機等機械設備安全講習，新進人員任職作業前，必須接受廚房安全教育，始可開始執行工作。
2. 學校消防演練，應將廚房納入。

廚房維護及安全檢查

- ▲設施設備故障請即時通報教育處並申請經費。
- ▲可在設備附近設置操作流程圖。
- ▲停水停電如預先得知，記得要事前調整菜色因應。
- ▲如故障情形嚴重，請協調至鄰近學校廚房烹煮或改為即時食品替代因應。



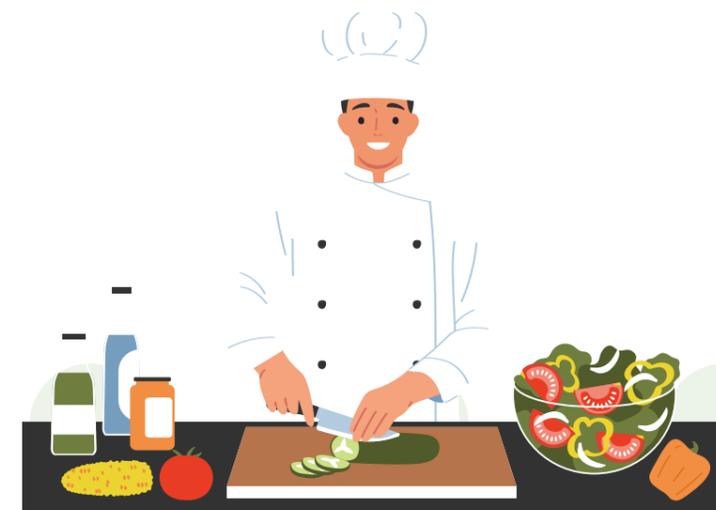
十四、滿意度調查

適用於各供餐類型之「中央廚房、自設廚房、受供餐學校(他校供餐、團膳供餐)」。

1. 調查方式：由班級統一填寫「基隆市學校午餐滿意度調查表(表 5-14-1)」，收回彙整統計。
2. 調查頻率：每學期至少 1 次；各校得依不同需求調整次數及評估項目。
3. 抽樣方式：每班 1 份。
4. 統計滿意度調查後，提午餐供應會報告，供作為菜單設計、烹調技巧精進、健康飲食教育之參考。

滿意度調查

▲滿意度調查後的改善作為也要實施及紀錄。落入紀錄及實施。



陸 異常事件之緊急應變處理

學校午餐異常事件包含疑似食品中毒、餐食異狀(異物、未煮熟、附餐品質異常等)及其他突發狀況(包含食材品質異常、餐食份量不足、停水、停電、設施設備異常、火災、運輸意外)。本章針對疑似食品中毒及餐食異狀說明學校緊急應變流程，其他突發狀況已在食材驗收、學生用餐、廚房維護及安全檢查敘明。

一、異常事件之緊急應變處理流程

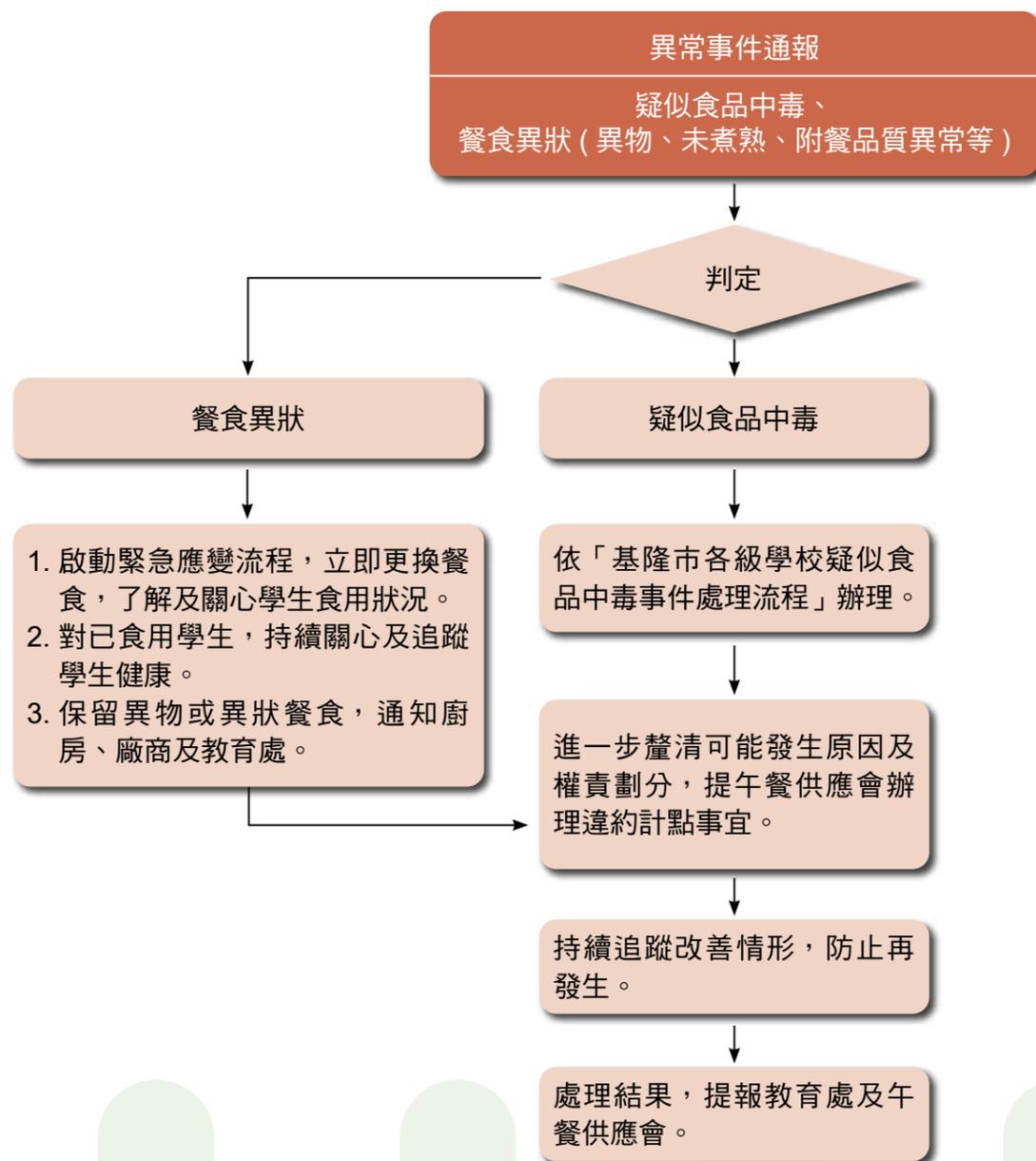


圖 6-1-1 異常事件之緊急應變處理流程流程圖

二、疑似食品中毒處理流程

參考「教育部校園食品事件處理作業標準說明書」等訂定「基隆市各級學校疑似食品中毒事件處理流程」，適用本市學校學童供餐發生疑似食品中毒處理參考。

(一) 食品中毒定義

係指 2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀；若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，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

(二) 疑似食品中毒處理流程

發生疑似食品中毒事件，依「基隆市各級學校疑似食品中毒事件處理流程」進行處理。

(三) 疑似食品中毒危機應變小組

各校須參考「基隆市各級學校疑似食品中毒事件危機應變小組任務組織圖(圖 6-2-2)」成立危機應變小組。

(四) 模擬演練

每學期進行模擬演練，記錄於「基隆市學校疑似食品中毒事件通報表(表 6-2-1)」、基隆市學校疑似食品中毒事件個案訪問表(表 6-2-2)」、繕寫「基隆市學校疑似食品中毒學生名冊(表 6-2-3)」，及家長通知信函；以上紀錄表須留存備查。

疑似食品中毒處理

▲當師生出現不適症狀，請持續觀察及關心師生健康，通報就醫後，請陪同就醫以即時了解最新情形。



基隆市各級學校疑似食品中毒事件處理流程

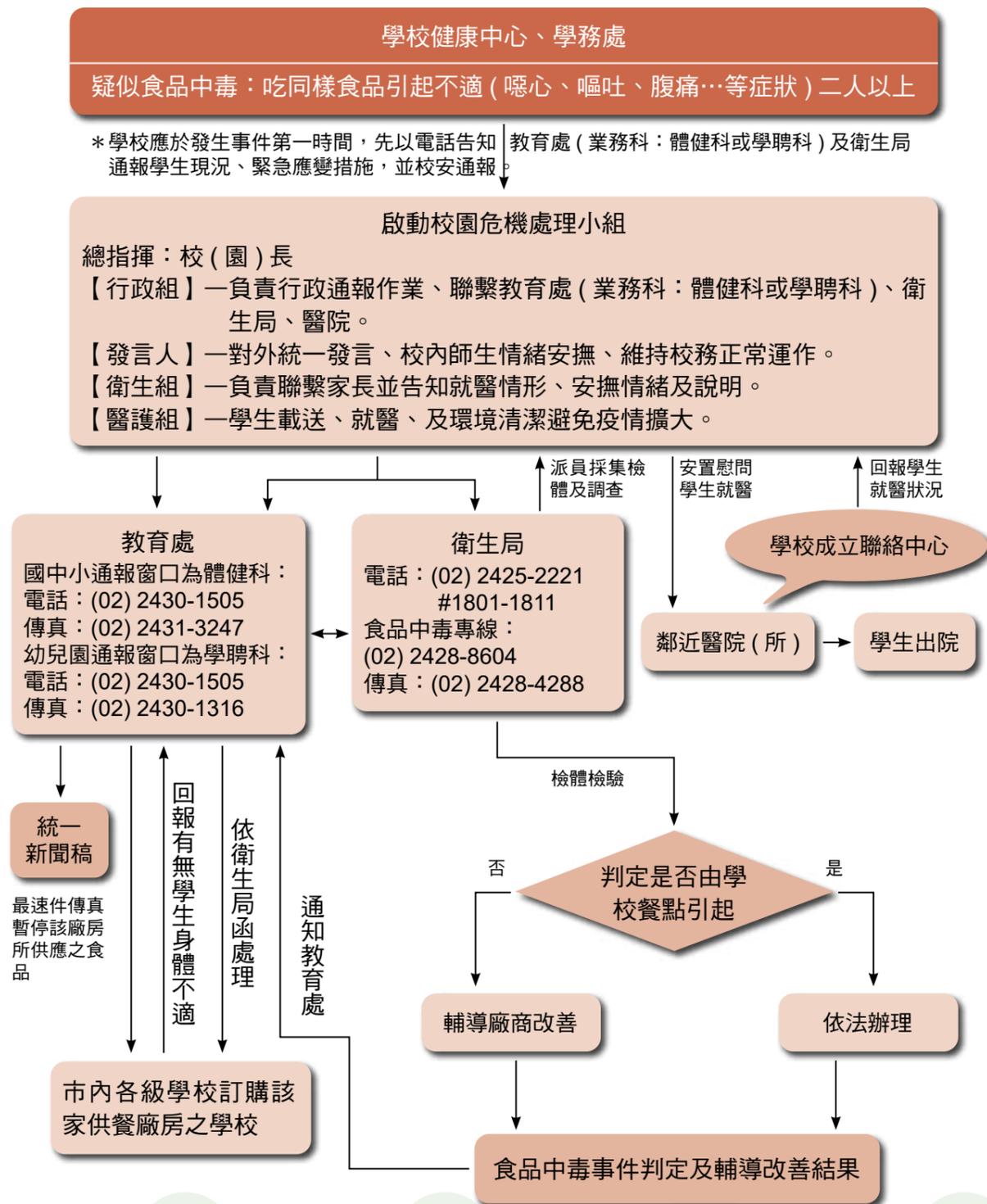
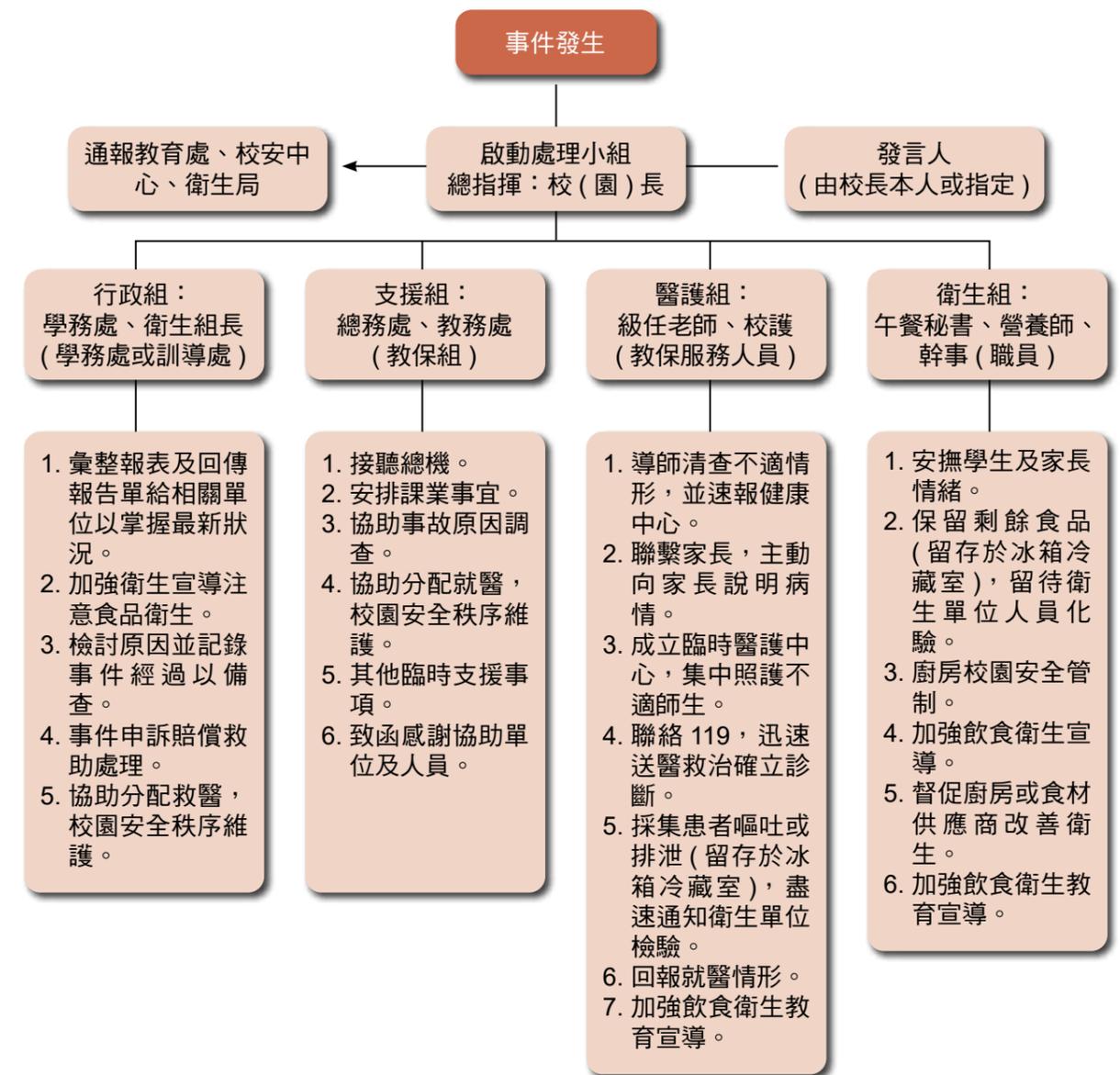


圖 6-2-1 基隆市各級學校疑似食品中毒事件處理流程圖

基隆市各級學校疑似食品中毒事件危機應變小組任務組織表【參考範例】



食品中毒發生時，請立即通知教育處(業務科：體健科或學聘科)及衛生局

基隆市政府教育處

- 國中小聯絡窗口：體育保健科 - 電話：(02) 2430-1505；傳真：(02) 2431-3247
- 幼兒園聯絡窗口：學前教育暨選聘科 - 電話：(02) 2430-1505；傳真：(02) 2430-1316

基隆市衛生局(食品藥物管理科)：(02) 2425-2221 分機 1801-1811；
食品中毒專線：(02) 2428-8604；
傳真：(02) 2428-4288

圖 6-2-2 基隆市各級學校疑似食品中毒事件危機應變小組任務組織圖



三、餐食異狀事件緊急應變處理

餐食異狀係指供應之午餐餐食等，出現如異物、未煮熟、附餐品質異常等現象，啟動之緊急應變處理程序如下。

- (一) 啟動緊急應變流程，立即更換餐食，了解及關心學生食用狀況。
- (二) 將異狀之餐食保留原狀覆蓋，留存冷藏冰箱備查，通知廚房、廠商及教育處；對已食用學生，持續關心及追蹤學生健康。
- (三) 進一步釐清可能發生原因及權責劃分，提午餐供應會辦理違約記點事宜。
- (四) 持續追蹤改善情形，防止再發生。
- (五) 處理結果，提報教育處及午餐供應會。

柒 學校午餐相關法規

一、本市訂定法規

- (一) 基隆市學校午餐自治條例
- (二) 基隆市政府學校午餐輔導會設置要點
- (三) 基隆市學校午餐輔導考核獎懲辦法
- (四) 基隆市學校午餐統一作業規定



二、教育部訂定法規

- (一) 學校衛生法
- (二) 學校衛生法施行細則
- (三) 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
- (四) 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
- (五) 校園飲品及點心販售範圍
- (六) 高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點
- (七) 教育部校園食品事件處理作業標準說明書(1101118)

三、衛生福利部訂定法規

- (一) 食品安全衛生管理法
- (二) 食品安全衛生管理法施行細則
- (三) 食品良好衛生規範準則
- (四) 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法
- (五) 餐具清洗良好作業指引

(本手冊內相關法規，如各該主管機關有修正規定或名稱，以各該機關公告之規定為準)



捌 附錄

提供食材品質參考規格及表單文件，各校得因校制宜，適度修正使用。

一、食材品質參考規格。

- (一) 學校午餐使用之食材，依性質分類為米、全穀雜糧類、肉類、蛋類、乳品類、水產品類、豆麵製品類、蔬菜類、水果類、油脂類、堅果種子類、調味品及其他。
- (二) 學校午餐食材品質應依「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材支用要點」等相關規定辦理，如未符前述規定無法請領相關補助經費，如標章不實則應依規通報教育處，由本府相關權責單位協助辦理後續食材溯源事宜。



二、表單文件。

基隆市學校廚房 食材品質參考規格

品項	品質參考規格	氣味	其他要求
食用米	<ol style="list-style-type: none"> 1. 顆粒飽滿、透明有光澤，米粒無變黃及發霉。 2. 無夾雜異物(石頭、昆蟲等)。 3. 包裝完整，標有效日期、碾製日期及收穫期別。 	無異味或霉味	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。
全穀雜糧類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 顏色為正常，無發霉、結塊、變色、蟲蛀(咬)、昆蟲、石頭。 2. 包裝完整無破損及髒污，標示有效日期。 3. 真空包裝者須密實。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 加工品(如濕麵條、米苔目等)定期抽檢快篩。 3. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
肉類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整且標示有效日期，無破損及髒污，標示符合規定，不得拆封或改包裝。 2. 冷藏(凍)進貨者，冷藏應低於 7°C；冷凍應維持冷凍狀態。 3. 冷凍產品包裝不可結塊及含冰霜，肉色正常，無染色或變色。 4. 冷藏品以手指輕壓具有彈性。無瘀傷、過多血水及異常結晶現象。 5. 產品中不可摻雜異物(如金屬、塑膠物等)。 	無臭味、油耗味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用國產肉品。 2. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 3. 豬肉定期抽檢萊克多巴胺且不得驗出，並記錄於附表 5-4-3。 4. 如訂單(合約)有約定脂肪含量，須注意是否符合。 5. 請參閱農業部編寫之「學校午餐常用生鮮肉品之食材品名及規格」。 6. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
蛋類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整無破損及髒污，且標示符合規定，不得做拆封或改包裝。 2. 蛋殼乾淨完整，無雞糞或稻殼，無破損或裂痕。 3. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。 4. 液蛋中不得含有異物。 	無臭味或糞便味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 冷藏液蛋送達溫度必須 0°C 至 7°C 間。 3. 供須量為 1 人 1 份者，重量誤差須在 10% 以內。 4. 廠商定期提供第三方檢驗報告。

品項	品質參考規格	氣味	其他要求
乳品類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用校園飲品及點心販售範圍規定之規格。 2. 包裝完整無破損、髒污或膨脹。 3. 不得做拆封或改包裝。 4. 產品須為同一批號，並附原廠出貨證明。 5. 冷藏進貨溫度應低於 7°C。冷藏產品運送時須全程有保冷設備，並須附保冷袋至班級。 	無酸臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保久乳進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 鮮乳進貨日距有效期限不得少於 3 日。 3. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
水產類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凍水產品中心溫度須低於 -18°C。堅硬凍結狀態，須注意包冰率。不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲。 2. 包裝完整，無破損及髒污，且標示符合規定，不得做拆封或改包裝。內包裝應完整，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝袋封口。 3. 包裝破裂時，應立即更換且不得使用。 4. 冷凍品包裝不可結塊及含冰霜，真空包裝者須密實。 5. 產品中不可摻雜異物（毛髮、塑膠物等）。 6. 以手觸摸表面無黏滑液。 7. 包裝材料及方法須足以保持該項冷凍水產品的品質且符合衛生福利部公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 	無臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 包裝箱規格標示：5-6（代表每斤 5-6 片，每片 100-120 公克）、7-8（代表每斤 7-8 片，每片 75-85 公克），其他以此類推。 3. 冷凍裹麵水產品裹麵材料應均勻附著，如有預炸應無顯著剝離現象且軟硬度應適當，裹麵率不可高於 50% 以上。裹麵率只能標示三種規格 (1) 標示 30% ($\leq 30\%$)；(2) 標示 40% ($> 30\%$ 且 $\leq 40\%$ 者)；(3) 標示 50% ($> 40\%$ 且 $\leq 50\%$ 者)。 4. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
豆麵製品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整，標示有效日期。 2. 以冷藏(凍)進貨者，冷藏應低於 7°C；冷凍應維持冷凍狀態。 3. 顏色為正常食材顏色且無發霉及無黏液，無雜物或染色（注意是否有添加皂黃）。 4. 無夾雜異物（塑膠、昆蟲等）。 5. 豆製品選用非基改食品，須提供相關證明文件。 	無異味（如酸臭、油耗味）或漂色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 過氧化氫不得殘留，定期抽檢快篩，結果記錄於表 5-4-3。 3. 廠商定期提供第三方檢驗報告。

品項	品質參考規格	氣味	其他要求
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外包裝或盛裝容器完整乾淨，無破損及髒污。 2. 顏色為正常蔬菜顏色及飽滿有光澤。 3. 無變色、腐爛、乾癟或壓傷。 4. 根莖類不可發芽或發育不全。 5. 冷凍蔬菜須包裝完整無破損，不可解凍、出水、變色或夾雜異物及冰霜。 	無腐臭、發酵味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優先選用當季盛產蔬菜。 2. 附農藥殘留證明（頻率依各校合約自定）。 3. 各種蔬菜分級參閱臺北農產運銷公司蔬果分級標準，本附件蔬菜類食材品質規格。 4. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
水果類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外包裝或水果籃應完整無破損及乾淨。 2. 顏色為正常水果顏色、飽滿有光澤及熟度適中。 3. 無腐爛、發霉、蟲咬。 	無腐臭或發酵味	<ol style="list-style-type: none"> 1. 截切水果須當日處理。 2. 截切水果若由廠商廚房處理後再運送至學校供須者，須有採適當保冷措施。 3. 優先選用當季盛產水果，儘量勿選用生產季末的水果。 4. 各種水果分級參閱臺北農產運銷公司蔬果分級標準。 5. 廠商定期提供第三方檢驗報告。
油脂類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 須具有 TQF 標章、㊦字標誌或其他標章。 2. 包裝完整無破損、銹罐及髒污，且標示符合規定。 3. 包裝完整且無膨脹、凹罐狀況。 4. 油品顏色金黃透亮。 	無異味（如油耗味）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進貨時產品應有 1/3 以上有效期。 2. 產品標示清楚明確及標示有效日期。
堅果種子類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具品質管理系統驗證廠商之產品。 2. 包裝完整，且標示有效日期。 3. 顏色為正常堅果顏色、顆粒飽滿且無發霉、蟲蛀現象。 4. 無夾雜異物。 	無異味（如油耗味）	進貨時產品應有 1/3 以上有效期。

品項	品質參考規格	氣味	其他要求
調味品及其他	<ol style="list-style-type: none"> 醬油、醋、蕃茄醬等調味品(料)，須有 TQF 或 CAS 或㊟字標誌等驗證，如無上述證明，可採合格工廠產製。 乾貨進貨時須包裝完整無破損及髒污，標示符合規定，無品質不佳狀況。 產品無發霉、結塊、變色、蟲蛀(咬)、昆蟲。 不得做拆封或改包裝。 包裝袋(或罐頭)污損、凹罐、膨罐、不完整...等，須予退貨。 	無霉味或異味	進貨時產品應有 1/3 以上有效期。



基隆市學校廚房 蔬菜類食材品質規格 (引用臺北農產運銷公司蔬果分級標準)

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
蘿蔔	公斤	優級品	同一品種，根型及色澤良好，無空心，無抽苔，無嚴重裂痕，外觀輕微瑕疵。	大(L)：1.5~2。 中(M)：1~1.5。 小(S)：0.6~1。
胡蘿蔔	公分	優級品	同一品種，根型及色澤良好，無空心，無抽苔，無嚴重裂痕，外觀輕微瑕疵。	根肩直徑 大(L)：6 以上。 中(M)：4~5。 小(S)：未達 4。
馬鈴薯	公克	優級品	同一品種，形狀完整，色澤優良，表皮光滑，無萌芽，無嚴重病蟲害及其他傷害。	塊莖重 大(L)：200 以上。 中(M)：150~200。 小(S)：未達 150。
洋蔥	公克	優級品	品質：同一品種，形狀完整，色澤良好，表皮尚光滑，無萌芽，無嚴重病蟲害及其他傷害。	規格(塊莖重) 大(L)：450 以上。 中(M)：350~450。 小(S)：250~350。
青蔥	公分	優級品	同一品種，色澤良好，質尚幼嫩，清潔，無抽苔，無枯萎，輕微瑕疵。	北蔥、粉蔥蔥白長 大(L)：25 以上。 中(M)：20~25。 小(S)：未達 20。 日蔥蔥白長 大(L)：20 以上。 中(M)：15~20。 小(S)：未達 15。
韭菜	公分	優級品	株形正常，色澤良好，質尚幼嫩，清潔，無抽苔，無枯萎，外觀輕微瑕疵。	株長 大(L)：45 以上。 中(M)：40~44。 小(S)：未達 40。
韭菜黃	公分	優級品	色澤優良，質尚幼嫩，清潔，無枯萎，無病蟲害及其他傷害。	株長 大(L)：50 以上。 中(M)：40~45。 小(S)：未達 40。
韭菜花	公分	優級品	同一品種，色澤良好，花苞緊密，清潔，無斷裂，無枯萎，無嚴重病蟲害及其他傷害。	株長 大(L)：45 以上。 中(M)：35~40。 小(S)：未達 35。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
大蒜	公分	優級品	蒜白長 10 公分以上，直徑 1.5 公分以上，色澤潔白，基部略成球形，無斷裂，葉色綠，外觀輕微瑕疵。	蒜白長 / 直徑 大 (L) : 長 15 以上、直徑 2 以上。 中 (M) : 長 10~15、直徑 1.5~2。 小 (S) : 長未達 10，直徑未達 1.5。
竹筍 (麻竹筍)	公斤	優級品	筍形及色澤良好，質尚幼嫩，無纖維化，切口無褐化，無嚴重病蟲害及其他傷害。	特大 (2L) : 2.5 以上。 大 (L) : 1.8~2.5。 中 (M) : 1.2~1.8。 小 (S) : 未達 1.2。
綠竹筍	公克	優級品	筍形及色澤良好，無出青，質尚幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀輕微瑕疵。	大 (L) : 500 以上。 中 (M) : 250~500。 小 (S) : 未達 250。
烏殼綠竹筍	公斤	優級品	筍形及色澤良好，無出青，質尚幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀輕微瑕疵。	特大 (2L) : 1.8 以上。 大 (L) : 1.2~1.8。 中 (M) : 0.6~1.2。 小 (S) : 未達 0.6。
檳榔心芋及其改良種	公克	優級品	同一品種，形狀完整，質地尚堅實，外觀輕微瑕疵。	大 (L) : 750 以上。 中 (M) : 500~750。 小 (S) : 未達 500。
豆薯	公斤	優級品	形狀完整，色澤良好，無嚴重病蟲害或其他傷害。	大 (L) : 1.6。 中 (M) : 1.2~1.6。 小 (S) : 未達 1.2。
牛蒡	公分	優級品	根型完整，色澤良好，質地尚堅實，鬚根少，無裂痕，無嚴重病蟲害級其他傷害。	根長 / 直徑 大 (L) : 長 90 以上，直徑 3 以上。 中 (M) : 長 80~90，直徑 2~3。 小 (S) : 長未達 80，直徑未達 2。
甘藷 (台農 57 號)	公克	優級品	形狀完整，色澤良好，無裂痕，無萌芽，無嚴重病蟲害級其他傷害。	塊根重 大 (L) : 550~650。 中 (M) : 450~550。 小 (S) : 350~450。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
甘藷台農 66 及 67 號	公克	優級品	同一品種，形狀完整，色澤良好，無裂痕，無萌芽，無嚴重病蟲害及其他傷害。	塊根重 大 (L) : 550~650。 中 (M) : 450~550。 小 (S) : 350~450。
老薑、粉薑	公克	優級品	成熟適度，尚飽滿肥厚，表皮尚光滑清潔，無嚴重枯萎、病蟲害及其他傷害。	塊根重 大 (L) : 800 以上。 中 (M) : 600~800。 小 (S) : 400~600。
嫩薑	公克	優級品	根莖尚飽滿，表皮尚光滑清潔，質尚幼嫩，無嚴重黃化斑點、水傷、病蟲害及其他傷害。	塊根重 大 (L) : 1000 以上。 中 (M) : 700~1000。 小 (S) : 400~700。
茭白筍	公分	優級品	成熟適度，色澤良好，質尚幼嫩，可輕微黑點 (孢子)，無皺褶，外觀無瑕疵。	筍白長 大 (L) : 20 以上。 中 (M) : 15~20。 小 (S) : 未達 15。
大心菜	公分	優級品	形狀尚正直、色澤良好，莖底部直徑 3 公分以上，無粗纖維、無空心、無落葉、無裂痕、無折斷、無嚴重病蟲害及其他傷害。	株長 大 (L) : 45 以上。 中 (M) : 40~45。 小 (S) : 未達 40。
白蘆筍	公分	優級品	筍身尚堅直，筍尖尚緊密，無斷裂，色澤良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	莖長 / 直徑 大 (L) : 長 25~30 以上，直徑 2 以上。 中 (M) : 長 20~25，直徑 1.5~2。 小 (S) : 長 15~20，直徑未達 1.5。
綠蘆筍	公分	優級品	筍身尚堅直，筍尖尚緊密，無斷裂，色澤良好，無嚴重病蟲害級其他傷害。	莖長 / 直徑 大 (L) : 長 25~30 以上，直徑 1.5 以上。 中 (M) : 長 20~25，直徑 1~1.5。 小 (S) : 長 15~20，直徑未達 1。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
球莖甘藍	公斤	優級品	同一品種，成熟尚適度，不脹裂，無嚴重病蟲害及其他傷害。	球莖重 大 (L)：2.0~2.5。 中 (M)：1.5~2.0。 小 (S)：未達 1.5。
甘藍 (俗稱高麗菜)	公斤	優級品	同一品種，結球尚緊密，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。	每球重量 大 (L)：1.5 以上。 中 (M)：1.2~1.5。 小 (S)：未達 1.2。
包心白菜 (包白、成功白及其他改良種)	公斤	優級品	同一品種，結球尚緊密，成熟尚適度，色澤尚良好，葉片稍有斑點，外觀輕微瑕疵。	每球重量 大 (L)：1.0 以上。 中 (M)：0.6~0.9。 小 (S)：未達 0.6。
包心白菜 (包頭蓮)	公斤	優級品	同一品種，結球尚緊密，無嚴重病蟲害及其他傷害。	每球重量 大 (L)：3.0~3.5。 中 (M)：2.0~3.0。 小 (S)：未達 1.0~2.0。
青江白菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無抽苔，無凋萎，外觀輕微瑕疵。	株長 大 (L)：20 以上。 中 (M)：15~19。 小 (S)：未達 15。
皇宮菜	公分	優級品	同一品種，色澤優良，質尚幼嫩，無凋萎，無嚴重病蟲害及其他傷害。	株長 大 (L)：35 以上。 中 (M)：30~35。 小 (S)：25~30。
蕪菜 (空心菜)	公分	優級品	同一品種，株形、枝葉完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	株長 大 (L)：40 以上。 中 (M)：30~40。 小 (S)：未達 30。
芹菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，枝葉完整，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	株長 大 (L)：50 以上。 中 (M)：35~50。 小 (S)：未達 35。
西洋芹菜	公分 公斤	優級品	株型正常，色澤良好，葉柄肥厚，無嚴重病蟲害及其他傷害。	大 (L)：長 40 以上、重 1.5 以上。 中 (M)：長 35~40，重 達 1~1.5。 小 (S)：長 30~35，重未達 1。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
菠菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	株長 大 (L)：35 以上。 中 (M)：30~35。 小 (S)：未達 30。
結球萵苣	公分 公克	優級品	同一品種，葉球發育良好，色澤良好，質尚脆嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	周徑 / 球重 大 (L)：圓周長 50 以上，重 600 以上。 中 (M)：圓周長 45~50，重 500~600。 小 (S)：圓周長 40~45，重 400~500。
本島萵苣	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	珠長 大 (L)：30 以上。 中 (M)：25~30。 小 (S)：未達 25。
油麥菜 (俗稱大陸妹)	公克	優級品	株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	重量 大 (L)：200 以上。 中 (M)：150~200。 小 (S)：未達 150。
芥菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無抽苔，無嚴重病蟲害及其他傷害。	珠長 大 (L)：30 以上。 中 (M)：25~30。 小 (S)：未達 25。
芥藍	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	珠長 大 (L)：25 以上。 中 (M)：20~25。 小 (S)：未達 20。
芥藍芽	公分	優級品	同一品種，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	芽長 大 (L)：35 以上。 中 (M)：25~35。 小 (S)：15~25。
莧菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，枝葉完整，色澤良好，質尚幼嫩，無凋萎，外觀輕微瑕疵。	珠長 大 (L)：40 以上。 中 (M)：30~39。 小 (S)：未達 30。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
油菜	公分	優級品	同一品種，株形正常，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	珠長 大(L)：35以上。 中(M)：25~35。 小(S)：未達25。
甘藷葉	公分	優級品	同一品種，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無凋萎，外輕微瑕疵。	珠長 大(L)：25以上。 中(M)：22~24。 小(S)：未達22。
蕨菜 (過貓)	公分	優級品	色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	珠長 大(L)：28以上。 中(M)：25~28。 小(S)：22~25。
蕨菜 (山蘇)	公分	優級品	葉肉厚實，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	葉長 大(L)：12~15。 中(M)：8~12。 小(S)：未達8。
黃秋葵	公分	優級品	果形尚完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：10以上。 中(M)：8~9。 小(S)：未達8。
花椰菜 (青梗、白梗及其改良種)	公斤	優級品	同一品種，球形尚完整，花球尚緊密，無斑點，無空心，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。	每球重 大(L)：1.0以上。 中(M)：0.6~1.0。 小(S)：未達0.6。
胡瓜 (黑刺及其改良種)	公分	優級品	色澤尚良好，表皮著色不均，果面平滑，刺疣、果粉尚完整，質尚幼嫩，果形粗細輕微不均，果身內側微彎，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：30以上。 中(M)：25~30。 小(S)：未達25。
花胡瓜	公分	優級品	色澤尚良好，表皮著色不均，果面平滑，刺疣、果粉尚完整，質尚幼嫩，果身粗細輕微不均，果身內側微彎，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：18以上。 中(M)：12~18。 小(S)：未達12。
稜角絲瓜	公分	優級品	同一品種，果身尚端直，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：45以上。 中(M)：35~45。 小(S)：未達35。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
苦瓜 (白大米、青大米)	公分	優級品	同一品種，成熟度達七分左右，果身發育尚均勻，色澤良好，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：25以上。 中(M)：20~25。 小(S)：未達25。
苦瓜 (翠綠、翠妃)	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果身發育均勻，色澤良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：30~35以上。 中(M)：25~30。 小(S)：20~25。
扁蒲	公斤	優級品	同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，大小尚均勻，色澤良好，果面有茸毛，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：1.0以上。 中(M)：0.6~0.9。 小(S)：未達0.6。
茄子 (麻荖茄)	公分	優級品	花萼乾燥，果身微彎曲，茄尾肥大，色澤尚良好，表皮著色不均，果面尚光滑，質尚幼嫩，茄身尚有彈性，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：35以上。 中(M)：30~35。 小(S)：未達30。
茄子 (胭脂茄)	公分	優級品	果形尚端直，色澤良好，果面尚光滑，質尚嫩，無軟化，無嚴重疤痕、病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：35以上。 中(M)：30~35。 小(S)：未達30。
蕃茄 (黑柿、粉柿)	公分	優級品	同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，果面光滑，無軟化，無嚴重病蟲害及其他傷害。	周徑 大(L)：22以上。 中(M)：18~22。 小(S)：未達18。
蕃茄 (牛番茄)	公克	優級品	同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，果面光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：250以上。 中(M)：200~250。 小(S)：150~200。
甜椒 (青椒)	公克	優級品	同一品種，果形尚完整，色澤良好、尚均勻，無黃化或紅熟，果面尚光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：300以上。 中(M)：200~300。 小(S)：未達200。
甜椒 (彩色種)	公克	優級品	同一品種，果形尚完整，色澤良好、尚均勻，果面尚光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：300以上。 中(M)：200~300。 小(S)：未達200。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
豌豆莢	公分	優級品	同一品種，豆莢完整尚平滑，萼片新鮮，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。	豆莢長 大(L)：6以上。 中(M)：5~6。 小(S)：未達5。
甜豌豆	公分	優級品	同一品種，豆莢完整尚平滑，萼片新鮮，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。	豆莢長 大(L)：6以上。 中(M)：5~6。 小(S)：未達5。
豇豆 (菜豆)	公分	優級品	白色、青色、紅色及其改良種，同一品種，豆莢尚均勻圓直，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，無嚴重病蟲害及其他傷害。	豆莢長 大(L)：50以上。 中(M)：40~50。 小(S)：未達40。
敏豆 (四季豆)	公分	優級品	同一品種，果莢尚平滑稍微突起，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	豆莢長 大(L)：18以上。 中(M)：12~18。 小(S)：未達12。
敏豆 (粉豆、醜豆)	公分	優級品	同一品種，果莢尚平滑稍微突起，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	豆莢長 大(L)：20以上。 中(M)：15~20。 小(S)：未達15。
青花苔	公克	優級品	球形完整，蕾粒尚細密，無空心，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	每球重 大(L)：400以上。 中(M)：300~400。 小(S)：未達300。
青花筍	公分	優級品	蕾粒細密，色澤良好，質尚幼嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	芽長 大(L)：18以上。 中(M)：15~18。 小(S)：10~15。
南瓜 (木瓜形)	公斤	優級品	同一品種，成熟尚適度，果粉尚完整，色澤良好，果形尚完整，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：2.0~2.5。 中(M)：1.5~1.9。 小(S)：1.0~1.4。
南瓜 (圓形)	公斤	優級品	同一品種，成熟尚適度，果粉尚完整，色澤良好，果形尚完整，外觀輕微瑕疵。	果重 大(L)：2.0~2.5。 中(M)：1.5~1.9。 小(S)：1.0~1.4。

品名	單位	等級	食材品質	食材規格
夏南瓜 (黃如意)	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整、大小尚均勻，色澤良好，質尚幼嫩，無過度老化、嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 特 16~20。 優 20~25。
夏南瓜 (青如意)	公分	優級品	成熟尚適度，果形、大小尚完整及勻稱，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：25以上。 中(M)：20~24。 小(S)：16~19。
東昇型南瓜	公斤	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果重 大(L)：2.0~2.5。 中(M)：1.5~1.9。 小(S)：1.0~1.4。
栗子南瓜	公斤	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果重 大(L)：2.0~2.5。 中(M)：1.5~1.9。 小(S)：1.0~1.4。
紅辣椒	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤均勻良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：18以上。 中(M)：15~18。 小(S)：未達15。
青辣椒	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤均勻良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：18以上。 中(M)：15~18。 小(S)：未達15。
朝天椒	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤均勻良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：8以上。 中(M)：5~8。 小(S)：未達5。
糯米椒	公分	優級品	同一品種，成熟適度，果形尚完整，色澤均勻良好，無嚴重病蟲害及其他傷害。	果長 大(L)：18以上。 中(M)：15~18。 小(S)：未達15。
玉米 (甜軟殼、甜玉米)	公分	優級品	同一品種，成熟尚適度，苞葉新鮮完整，修剪整齊，色澤良好，可輕微缺米，外觀輕微瑕疵。	穗長 大(L)：20以上。 中(M)：16~19。 小(S)：未達16。



品名	單位	等級	食材品質	食材規格
玉米 (玉米筍)	公分	優級品	成熟尚適度，色澤良好，可輕微缺米，外觀輕微瑕疵。	穗長 大(L)：10以上。 中(M)：7~19。 小(S)：未達7。
青木瓜	公斤	優級品	未成熟，果形尚完整，色澤良好，無病蟲害及其他嚴重傷害。	果重(公斤、每箱粒數) 大(L)：1.2~1.5，(8~10粒)。 中(M)：1~1.2，(10~12粒)。 小(S)：未達1，(14粒)。
濕香菇	公分	優級品	蕈傘尚圓整、尚肥厚、略大朵、未完全展開，具品種固有顏色，無嚴重水傷、腐爛、病蟲害及其他傷害。	直徑 大(L)：7以上。 中(M)：5~7。 小(S)：3~5。
杏鮑菇	公分	優級品	菇柄粗大，色澤良好，質尚脆嫩，無嚴重病蟲害及其他傷害。	株長 大(L)：長 15~18 直徑 3.5~5.0。 中(M)：長 12~15 直徑 2.5~3.5。 小(S)：長未達 12，直徑未達 2.5。
絲瓜(圓筒絲瓜)	公分	優級品	果身大小尚均勻，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。	果長 大(L)：24以上。 中(M)：20~24。 小(S)：未達 20。
隼人瓜苗 (俗稱龍鬚菜)	公分	優級品	色澤良好，質尚幼嫩，稍微老化，外觀輕微瑕疵。	株長 大(L)：28以上。 中(M)：25~28。 小(S)：22~25。

表索引

表 1-2-1 供餐類型一覽表	9
表 4-2-1 學校午餐營養建議量一覽表	14
表 4-2-2 學校午餐每日食物內容目標值一覽表	15
表 4-2-3 學校午餐每日食物內容階段值一覽表	15
表 4-2-4 學校午餐每日食物內容目標值一覽表	16
表 4-2-5 學校午餐每日食物內容階段值一覽表	16
表 5-1-1 各項供餐類型作業流程一覽表	19
表 5-1-2 衛生自主管理檢查表	68
表 5-1-3 供膳管理日誌	70
表 5-1-4 異常處理追蹤紀錄表	71
表 5-1-5 管理事務紀錄總表	72
表 5-3-1 專門職業及技術證照人員一覽表	73
表 5-3-2 廚房事務會議(教育訓練)紀錄	76
表 5-3-3 從業人員服裝自我檢查紀錄表	77
表 5-4-1 食材供應商名冊	79
表 5-4-2 食材點收紀錄表	80
表 5-4-3 食材快篩抽檢紀錄表	83
表 5-4-4 食材盤點紀錄表	84
表 5-4-5 常溫庫房溫濕度及清潔紀錄表	85
表 5-4-6 冷凍冷藏設備溫度及清潔紀錄表	86
表 5-4-7 食品用洗潔劑等化學品管理紀錄表	87
表 5-7-1 餐食留樣紀錄表	88
表 5-8-1 受供餐學校餐食點收紀錄表	89
表 5-10-1 廚房廢棄物清運紀錄表	90
表 5-11-1 餐器具抽驗報告紀錄表	91
表 5-12-1 設施設備清潔檢查紀錄表	92
表 5-13-1 廚房公共安全自主管理檢核表	95
表 5-13-2 水塔清洗紀錄表	96
表 5-14-1 供餐滿意度調查表	97
表 6-2-1 基隆市學校疑似食品中毒事件通報表	98
表 6-2-2 基隆市學校疑似食品中毒事件個案訪問表	99
表 6-2-3 基隆市學校疑似食品中毒學生名冊	100

表 5-1-3 基隆市學校廚房 供膳管理日誌

學校：

日期：_____年_____月_____日(星期_____)。

一、供餐數量：總供餐數_____餐。

二、確認菜單正確、品質及份量

	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果 / 飲品
菜餚名稱						
品質						
外觀						
口味						
份量						
起鍋溫度	°C	°C	°C	°C	°C	
配膳						
留樣					g	g

三、運送

出餐桶數		檢查清潔		回收桶數	
餐箱 (桶)	湯桶	餐箱 (桶)	推車	餐箱 (桶)	湯桶

四、用餐反映

反映單位	反映事項	處理情形

承辦人：

主管：

表 5-1-4 基隆市學校廚房 異常處理追蹤紀錄表

學校：

頻率：異常發生時 (食品安全衛生 / 設施設備異常)

發生時間	年	月	日	時	分	
異常情形說明						發現 / 接獲人員
處理方式						處理單位或人員
異常原因分析						權責人員
矯正及防止再發生措施						承辦人員
備註						<input type="checkbox"/> 列入員工教育訓練 1. 午餐異常事件。 2. 疑似食品中毒。 3. 食材品質異常，如食品逾有效日期、章 Q 不符、食材品質與契約不符等之處理。 4. 緊急突發事件，如停水、停電、設備異常、學校廚師、廚工人員受傷或臨時請假、中央廚房跨校供餐意外事件處理。 5. 設施設備故障 (非緊急)。

營養師：

主管：

表 5-3-1 基隆市學校廚房 專門職業及技術證照人員等從業人員證件

表 5-3-1 基隆市學校廚房 專門職業及技術證照人員等從業人員證件

專門職業人員姓名及證照

技術證照人員姓名及證照

表 5-3-2 基隆市學校廚房 廚房事務會議 (教育訓練) 紀錄

學校： _____
 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日 (星期 _____) 頻率：每學期至少 1 次

會議名稱 / 教育訓練名稱：	主持人：
內容：	
參加人員簽名	
附件：詳見簡報或講義	

承辦人： _____ 主管： _____

表 5-3-3 基隆市學校廚房 從業人員服裝自我檢查紀錄表

學校： _____ 姓名： _____
 日期： _____ 月 _____ 日 (頻率：1 次 / 天，每天上工前，合格打 v，不合格打 X，當場修正打△)

日期	1 健康狀況	2 服裝帽子	3 毛髮異物	4 鞋子	5 指甲	6 其他	簽名
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							
28							
29							
30							
31							

承辦人： _____ 主管： _____

表 5-4-2 基隆市學校廚房 食材點收紀錄表

※ 食材驗收標準：依據採購契約標準或食材驗收參考規格。 ◎ 合格請打√，不合格請打×

驗收日期： 年 月 日

類別	食材名稱	食材供應商 / 廠牌	進貨量		外觀品質 是否合格 (註1)	有效日期	溫度(°C)	食材認證標章(示)		不合格處置 方式,例如: 退(換、補) 貨、減價收 受...等	備註 萊克多巴 胺等快篩 檢驗
			數量或 重量	單位				是否符合	類別(註2)		
蔬果 類	高麗菜	○○果菜行	115	kg	√			5	1201000731	√	
	紅蘿蔔	同上	10	kg	√			4	492341077	√	
	蒜末	同上	1	kg	√			無		√	
	油菜	同上	80	kg	√			5	1201000950	√	
肉類	柳丁	○○水果行	55	kg	√			無		√	
	絞肉	津谷食品	9	kg	√	20180916	-9	3	011702	√	
	帶骨大排	富統食品	450	片	√	20180826	-5	3	013625	√	
水產 類	排骨丁	立大食品	30	kg	√	20181231	-10	3	011702	√	
	虱目魚魚排	○○漁會	450	片	√	20190312	-10	5	0113600046	√	
蛋類	雞蛋	○○畜牧場	30	kg	√	1071020		5	5060000117	√	
	豆皮							無			
麵) 製品	素羊肉							無			
	香菇							無			
南北 貨	海苔片							無			
	牛奶							無			
其他	豆沙包										

註 1：「外觀品質」採官能判斷，例如：外觀是否良好、包裝是否完整、色澤是否異常、是否有異味、彈性.....等。

註 2：「食材認證標章(示)」類別以數字紀錄：三章：1.有機農產品、2.產銷履歷農產品(TAP)、3.台灣優良農產品(CAS)；Q(生產追溯)：5.農產品、6.水產品、7.雞蛋、8.洗選蛋、9.雞肉、10.豬肉、11.鴨肉。

註 3：由學校驗收人員核對食材包裝上的標章(示)類別及追溯號碼、識別碼或驗證證書字號是否與驗收單相符，免再剪貼標章(示)。倘因分裝或截切，請業者檢附分裝及截切紀錄表。

註 4：此驗收紀錄表每日逐級核章，至少應留存學校 5 年以上備查。

供應廠商人員(簽章)：

學校驗收人員(簽章)：

午餐執行秘書 / 營養師(簽章)：

校長(簽章)：

表 5-4-2 基隆市學校廚房 三章一 Q 標章(示) 食材分裝及截切紀錄表(範例 1)

廠商名稱：

標章 (示)類 別	標章 (示)追 溯碼	食材 名稱	進貨 日期	進貨 量 (公斤)	供應 對象	非截切供應數量				截切供 應數量 (公斤) F	供應數 量總計 (公斤) G=E+F	備註
						完整包裝		散貨 數量 (公斤) D	數量小計 (公斤) E=C+D			
						包裝 規格 A	箱(包) 數 B					
					合計							
					合計							

廠商簽名：

[備註]

1. 本表僅適用於請領學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金作業，並應納入學校與廠商雙方之書面合意文件。
2. 廠商尚有供應散貨或截切三章一 Q 標章(示) 食材情形，始查填本表。
3. 本表應影印附隨進出貨交易憑證送供應對象留存，相關進出貨交易憑證應妥善保存，備供教育或農業單位稽核。
4. 相同標章(示) 追溯碼不同食材或相同食材不同標章(示) 追溯碼，均應分別紀錄分裝及截切供應情形。



表 5-4-2 基隆市學校廚房三章一Q 標章(示) 食材分裝及截切紀錄表 (範例 2)

廠商名稱：

標章(示)類別	標章(示)追溯碼	食材名稱	進貨日期	進貨量(公斤)	供應對象	非截切供應數量				截切供應數量(公斤) F	供應數量總計(公斤) G=E+F	備註
						完整包裝		散貨數量(公斤) D	數量小計(公斤) E=C+D			
		包裝規格 A	箱(包)數 B	供應數量(公斤) C=A*B								
					合計							

廠商簽名：

[備註]

1. 本表僅適用於請領學校午餐採用國產可追溯生鮮食材獎勵金作業，並應納入學校與廠商雙方之書面合意文件。
2. 廠商尚有供應散貨或截切三章一Q 標章(示) 食材情形，始查填本表。
3. 本表應影印附隨進出貨交易憑證送供應對象留存，相關進出貨交易憑證應妥善保存，備供教育或農業單位稽核。
4. 相同標章(示) 追溯碼不同食材或相同食材不同標章(示) 追溯碼，均應分別紀錄分裝及截切供應情形。

學校：

表 5-4-3 學校午餐 食材快篩抽檢紀錄表

日期	食材名稱	檢測項目	陰性反應	陽性反應			檢測人員
				第一次	第二次	第三次	
備註	1. 豆、麵製品進貨時，先官能檢視，必要時 H ₂ O ₂ 殘留快篩抽驗。 2. 各校每月以萊克多巴胺快篩試劑檢測豬肉至少 1 次。 3. 萊劑檢測結果若為陽性反應，再做第 2 次篩檢，若仍為陽性反應，再做第 3 次篩檢，3 次檢測結果均為陽性反應，拍照存證，並立刻通報教育處，進行後續處理。						

承辦人：

主管：

表 5-7-1 基隆市學校廚房 餐食留樣紀錄表

學校：_____ 日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

頻率：每日應保留每道主、副食品樣本檢體至少一份。樣本檢體總重量不得少於 300 公克，妥善密封，標示日期、餐別，放置專用 (或專區) 冷藏冰箱保存至少 48 小時。

日期	冰箱溫度°C	取樣時間	取樣人員	丟棄日期 / 時間	處理人員	確認人員
1	4 °C	11:30	王 00	9/3 12:00	黃 00	張 00
2	°C					
3	°C					
4	°C					
5	°C					
6	°C					
7	°C					
8	°C					
9	°C					
10	°C					
11	°C					
12	°C					
13	°C					
14	°C					
15	°C					
16	°C					
17	°C					
18	°C					
19	°C					
20	°C					
21	°C					
22	°C					
23	°C					
24	°C					
25	°C					
26	°C					
27	°C					
28	°C					
29	°C					
30	°C					
31	°C					

承辦人：_____ 主管：_____

表 5-8-1 基隆市 受供餐學校餐食點收紀錄表

學校：_____

一、日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日；

二、送達時間：_____ 時 _____ 分

三、送達餐數：_____ 餐。

四、餐食內容：

點收檢核重點	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果 / 飲品
* 桶餐標示完整 (日期、班級人數、隔餐勿食等)						
桶餐外觀清潔度						
餐桶數量						
運送車輛清潔度						
餐桶放置符合衛生安全原則 (避免陽光直射、積水、濕滑或不清潔處所)						
整體送餐供應正常						
收餐 (確認回收餐桶數)						
留樣					g	g
判定：符合 (v)、須改善 (x)、未送餐 (-)						
* 公辦民營及民辦民營適用。						
廠商簽名：_____						

五、用餐反映

反映單位	反映事項	處理情形

承辦人：_____ 主管：_____

表 5-12-1 基隆市學校廚房 設施設備 衛生清潔檢查參考 (週)-2

序	項目	每週檢查事項	序	項目	每週檢查事項
1	乾料庫	貨架清潔及貨品整潔	6	辦公室	環境及地面清潔
2	冷凍冷藏設備	除霜、棚架及棧板清洗 散熱鱗片每三個月以軟毛刷清潔灰塵	7	廚區大掃除	廚區每週一次大掃除
3	消毒櫃	層架及底盤刷洗	8	電風扇	風葉片及前後網等
4	鍋爐室	環境及地面清潔	9	抽風機	風葉片及前後網等
5	更衣室	環境及地面清潔	10	截油槽	槽體四週、槽蓋

表 5-12-1 基隆市學校廚房 設施設備 衛生清潔檢查參考 (月)-3

序	項目	每月檢查事項	序	項目	每月檢查事項
1	照明燈具	清潔並檢查是否完整	5	水質檢查	檢測水中含氯量
2	天花板	防止吸附灰塵	6	水塔清洗 (學期)	清洗水塔內部污垢
3	風管、濾網	防止積油垢	7	庫房等	貨架清潔、貨品盤點及整齊
4	工作場所消毒	請消毒公司針對蟑螂蚊蟲消毒及病媒防治			

學校：

表 5-13-1 基隆市學校廚房 公共安全自主管理檢核表

日期： 年 月 (每日下班前安全檢查記錄表)

檢查內容	頻率：下班前檢點																															備註		
	方法：人工檢查(目視、動作試驗)																																	
日期	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			
1 鍋爐(2組)電源及燃燒關閉																																		
2 鍋爐瓦斯閥關閉																																		
3 環保水洗機電源關閉																																		
4 鍋爐室電燈關閉																																		
5 爐灶區瓦斯閥關閉																																		
6 全區水龍頭關閉																																		
7 全區空調、排氣系統關閉																																		
8 全區門窗關閉																																		
9 冷凍冷藏設備、常溫庫房門緊閉																																		
10 全區電燈關閉																																		
檢查人簽名 (請註明檢查時間)																																		

- 註：1. 本表格僅供參考，各單位使用時請視需要調整。
 2. 檢查結果正常狀態打「√」、異常狀態打「x」、無該項目者打「-」。
 3. 本自主檢查表按月陳送學校主管核閱，並請自行留存於工作場所中，保存五年備查。

檢查單位(人)：

廚房負責人：

主管：

校長：



表 5-13-2 基隆市學校廚房 水塔清洗紀錄表

學校：_____ 日期：_____年_____月_____日 頻率：1次/學期

日期：	水塔地點(編號)：
執行單位：	
清洗狀況說明：	
清洗前照片	清洗後照片

承辦人：_____ 主管：_____

表 5-14-1 基隆市學校 午餐滿意度調查表

_____年_____班 座號：_____號 姓名：_____

小朋友，你好：
 學校為了解學生對學校供餐(午餐)的想法，需要你提供寶貴的意見，作為日後改進的參考。你所提供的意見，我們都會非常重視，希望你用最認真的態度，表達你的意見，讓學校午餐的品質能更好！
 OO學校 OO敬啟 OO年OO月OO日
 午餐品質意見調查(請有訂學校午餐的小朋友，請以勾選方式作答)

題數	選項	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
1.	送餐時間滿意度(剛剛好、過早、過晚)					
2.	飯、菜的供應量滿意度(適量、過多、過少)					
3.	飯菜、餐具(菜桶、湯桶、公用湯匙等)的衛生情形滿意度?					
4.	菜單供應內容滿意度?					
5.	菜的口味滿意度(好吃、鹹淡、適當或過油)					
6.	飯、菜的軟硬滿意度?					
7.	水果、牛奶的品質滿意度?					
8.	食物(飯、菜、湯)的溫度?					
9.	對於送餐叔叔、阿姨的工作態度滿意度?(是否影響班級上課等等)					
10.	整體而言，你對學校午餐的滿意度?					
其他建議、感想：(家長及學生可提出意見)						
本調查表內容為草案，應經午餐供應會通過後，並經首長或其授權人核定後始可辦理。						

感謝老師們的協助！！請於OO月OO日前回收到學務處營養師，謝謝！！
 OOO敬上

表 6-2-1 基隆市學校疑似食品中毒事件通報表

1. 通報時間：_____年_____月_____日_____時_____分
2. 通報單位名稱：
3. 通報單位地址：
4. 通報單位聯絡人姓名、電話：
5. 共同攝食的時間：_____年_____月_____日_____時_____分
6. 攝食總人數：_____人、疑似中毒人數：_____人、就醫人數：_____人。
7. 發病最早時間：_____年_____月_____日_____時_____分
8. 發病最早地點：學校 家中 其他：_____。
9. 發病症狀：腹瀉、嘔吐、噁心、腹痛、腹脹、發燒、頭痛、紅疹、其他。
10. 共同食用餐點之前，是否有學生已有腸胃道症狀：是、否
11. 食品供應商名稱：_____。
地址：_____。
午(晚)餐、外購餐點
12. 攝食內容(菜單)：_____。
午(晚)餐、外購餐點。
13. 通報前一週內及通報當日請病假人數：

通報天數	前 5 日	前 4 日	前 3 日	前 2 日	前 1 日	通報當日
日期						
請假人數						

14. 事件簡述：

表 6-2-2 基隆市學校疑似食品中毒事件個案訪問表

本問卷僅供參考，作為分析病因用。內容完全保密。請儘量回憶確定後再作答，謝謝！
請在□處打V回答，部份請用文字敘述。

1. 姓名：_____。
2. 學校名稱：_____ 班級：_____年_____班 座號：_____。
3. 性別：男、女
4. 出生日期：民國_____年_____月_____日(_____歲)
5. 您_____年_____月_____日(星期_____)有沒有吃_____提供之午餐？有、沒有
6. 您有沒有吃下列的食物(請勾選V)？，請盡量回想，謝謝

項次	菜名(內容物)	有吃	沒吃
1			
2			
3			
4			
5			
6			

7. 您從_____年_____月_____日(星期_____)午餐吃完之後是否有不舒服的症狀？
沒有、有，請回答以下問題：

- (1) 開始不舒服症狀的時間：_____月_____日_____時_____分
(24小時制，若凌晨12點請填寫為0時0分，中午12點請填寫為12時0分)
- (2) 您有發生什麼症狀？(可以複選)：腹瀉(次數_____)、嘔吐(次數_____)、噁心、腹痛、腹脹、發燒(38°C以上)、頭痛、紅疹、頭暈、畏冷、裏急後重(想拉但沒東西拉出)、四肢無力、食慾不振、喉嚨痛、咳嗽、流鼻水、肌肉痠痛、其他(請註明)_____
- (3) 如有腹瀉症狀，大便形狀是：水液狀 黏液狀 大便中有血液
- (4) 生病後有沒有去看醫生？
有(請註明醫院/診所名稱)_____；沒有。
看醫生時間：_____月_____日 上午 下午_____時_____分
有沒有留院觀察：有，醫院/診所名稱：_____；沒有
有沒有住院：有，醫院/診所名稱：_____；沒有。
- (5) 以上症狀完全消失的時間：
_____月_____日，上午_____時_____分、下午_____時_____分。

校園食在安全

基隆市學校午餐工作手冊

出版機關：基隆市政府

發行人：謝國樑

指導委員：徐近平、姜郁美、林薇、施明智、楊妹鳳、蕭清月、邵蘊萍、
蔡水福、廖秀媛

總編輯：楊桂杰、徐熾立

副總編輯：楊永芬

執行編輯：陳建文、陳怡君、曾揚峻、李亞俐、王雅函、王信琪、楊惠娟、
林淑清、李昆晉、徐雯婷、萬又嘉、陳雅珮、楊麗雅、張敏娣、
郭芊蕙、陳叡霖、許敏如、周珮琪

主辦單位：基隆市政府教育處

協辦單位：基隆市政府產業發展處、基隆市政府政風處、基隆市衛生局、
基隆市環境保護局、基隆市動物保護防疫所

編輯單位：社團法人台灣食品安全管理協會

編製學校：基隆市立百福國民中學

出版年月：113年11月

著作財產人：基隆市政府

