

106 年學校午餐聯合稽查專案

第三階段中央部會聯合稽查計畫執行成果報告

衛生福利部 106 年 12 月 12 日

一、計畫內容：

- (一) 執行期程：106 年 10 月 1 日至 11 月 30 日。
- (二) 執行單位：本計畫由衛生福利部主責，並邀集教育部、農委會共同執行。
- (三) 執行方式：由衛生福利部召集教育部與農委會共同執行，並依各部會權責分工邀集地方政府會同稽查。
- (四) 稽查對象：學校自設廚房與供應學校午餐團膳業者，依據 105 至 106 年衛福部食藥署執行團膳業 HACCP 符合性稽查專案分級為 C、D 級名單及曾發生校園食品中毒案件之供餐業者優先擇定，其次考量供餐量。並以上述原則擇定各縣市轄內學校自設廚房總校數之 2% 及供應學校午餐團膳業者總家數之 25% 進行稽查，全國應查核 55 家學校自設廚房及 40 家供應學校午餐團膳業者，共計稽查 95 家。
- (五) 稽查重點：
 - 1. 教育部：
 - (1) 查核學校午餐驗收作業流程及人員行政管理情形，確認食材驗收情形，是否貨證相符、來源清楚並留存相關紀錄。
 - (2) 檢視學校午餐驗收紀錄及核對食材登錄情形。
 - 2. 農委會：
 - (1) 學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材符合性查核。
 - (2) 四章一 Q 生鮮食材驗收、數量勾稽及可追溯性確認(以葉菜類及蛋品優先稽查)。
 - 3. 衛生福利部：
 - (1) 查核學校及供應學校午餐團膳業者現場作業環境衛生、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)。

- (2)針對供應學校午餐團膳業且具工廠登記證者，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。
- (3)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。

二、執行成果分析：

學校午餐第三階段中央部會聯合稽查共查核 55 家學校自設廚房及 40 家供應學校午餐團膳業者，合計 95 家。稽查結果彙整如下：

(一) 學校午餐食材驗收管理情形(附件 1)

1. 驗收準備作業：不符合項目內容最多為「驗收區與準清潔區及清潔區未區隔」，其次為「與廢棄物處理區及污染源太接近」及「光照度不足」。「其他」的「驗收區和準清潔區及清潔區有所區隔」、「退貨物品有可放置的地方」二項，前者因廚房空間不足，無法明確區隔出驗收區、準清潔區及清潔區；後者因大部分驗收不合格即當場退貨，無設置退貨物品區，故不列入不符合項目。
2. 驗收作業流程：不符合數最多者為「簽收或驗收過程資料未保留完整」，大部份僅有訂貨單，因未使用驗收表單驗收，故無完整資料。「其他」最多者為「退貨作業程序符合契約規定」，因大部分契約中未規定退貨程序，或採當場退貨，故不列入不符合項目。
3. 驗收紀錄填列：「不符合」及「其他」最多者皆為「驗收紀錄表使用中央建議版本」。「不符合」者，使用自製表單格式過於簡化，有些僅直接用進(銷)貨單驗收。「其他」者，雖未使用中央建議版本，但使用 HACCP 驗收表單或縣府版本驗收表單，故不列入不符合項目。
4. 校園食材登錄平臺登錄情形：不符合數最多為「訪視當日四章一 Q 食材未確實登錄完整標章證號」，其次為「訪視當月每日登錄資料不完整」(以調味品未登錄較多)。「其他」最多者為訪視當日無四章一 Q 食材，故無需登錄標章證號，不列入不符合項目。

(二) 作業場所衛生安全及午餐衛生品質管理

1. 作業環境衛生查核(GHP)：查核 95 家學校自設廚房與團膳業中，有 21 家符合規定，74 家限期改善，皆已複查合格。GHP 缺失情形統計詳如附件 2，簡述如下：
 - (1) 作業場所及設施衛生管理：常見缺失如牆壁地板不潔、出入口未落實病媒防治及冷凍冷藏庫溫不足等。
 - (2) 從業人員衛生管理：常見缺失如未完成年度食品從業人員體檢及未換發廚師證書等。
 - (3) 製程及品質管理：常見缺失如原物料未落實先進先出並在保存期限內使用完畢及製程與設備未避免交叉污染等。
2. 食品安全管制系統符合性稽查(HACCP)：查核 40 家團膳業，有 16 家符合規定，24 家限期改善，皆已複查合格。HACCP 缺失主要以未落實每年執行內部稽核、未確實簽署監測記錄及未定期召開會議檢討矯正措施之有效性等缺失頻率較高，詳如附件 2。
3. 午餐成品抽驗：共抽驗 95 件午餐成品，檢驗一般食品衛生標準(大腸桿菌、大腸桿菌群)，均檢驗完成。檢驗結果為 87 件符合規定，8 件初抽不合格，其中 7 家已複抽合格，1 家團膳業複抽不合格，已函請地方政府衛生局後續處辦，合格率為 98.9%。
4. 分析各縣市 GHP 及 HACCP 缺失項數，詳如附件 3，簡述如下：
 - (1) GHP：未發現缺失者有 21 家(22.1%)，1 項缺失者有 14 家(14.8%)、2 項缺失者有 27 家(28.4%)、3 項缺失以上者有 33 家(34.7%)。
 - (2) HACCP：未發現缺失者有 16 家(40%)，1 項缺失者有 7 家(17.5%)、2 項缺失者有 3 家(7.5%)、3 項缺失以上者有 14 家(35%)。

(三) 學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材查核情形

1. 使用四章一 Q 生鮮食材符合性：符合 64 家，不符合 30 家，符合率 68.1%。其中台南市、基隆市、新竹縣市、宜蘭縣、花蓮縣、台東縣、澎湖縣等 8 縣市查核章 Q 食材符合性達 100%，學校自設廚房查核 55 家中有 17 家不符合，符合率 69.1%；團膳業查核

39 家中亦有 13 家不符合，符合率 66.7%，顯見學校午餐當日食材在使用章 Q 食材的符合性均有 3 成未符合章 Q 原則，故仍需持續推廣學校午餐使用章 Q 食材。

2. 四章一 Q 生鮮食材驗收及可追溯性確認：符合 72 家，不符合 22 家，符合率 76.6%。其中台南市、基隆市、新竹市、苗栗縣、南投縣、宜蘭縣、花蓮縣、台東縣等 8 縣市查核章 Q 食材可追溯性達 100%，學校自設廚房查核 55 家中有 15 家可追溯性不符合，符合率 72.7%；團膳業查核 39 家中僅有 7 家不符合，符合率 82.1%，顯示大多數章 Q 食材經確認具真實性，不符合之原因主要為未使用章 Q 食材故無法追溯，其次是追溯查核無該日食材之農產品生產追溯品項。
3. 至學校自設廚房及團膳業者製餐場所查核使用章 Q 食材符合性及可追溯性確認，無論查核學校及團膳之驗收紀錄，均有產品來源、數/重量、標章/示、批次或有效日期未能完整記錄，或由驗收紀錄及其佐證資料無法完整追溯，故於稽查表單記錄多數建議學校或團膳業者應加強驗收紀錄的完整性，尤其對於數/重量之記錄是未來應要求的重點。

三、計畫達成效益：

（一）預期達成效益：

1. 落實校園食材依採購契約驗收與達到校園食材登錄平臺上線率 98% 以上。
2. 推動學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材之符合率達 50% 以上。
3. 強化學校午餐作業場所衛生管理，午餐成品抽驗合格率达 97% 以上。

（二）實際達成效益

1. 本次查核午餐食材驗收相關內容，統計符合及例外情形達 90% 以上，校園食材登錄平臺平均上線率亦達 98% 以上。

2. 本次查核學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材之符合率約為 68%，顯示學校午餐已逐步提升四章一 Q 生鮮食材之使用。
3. 午餐成品共抽驗 95 件，其中 94 件合格，1 件不合格，合格率为 98.9%。

四、後續檢討與精進

- (一) 有關學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材情形，查核建議改善事項多為驗收紀錄及佐證資料不完整、無驗收紀錄或無使用四章一 Q 生鮮食材等，爰應加強輔導學校或團膳業者的驗收要求及學校驗收人員之教育訓練，以落實驗收作業與紀錄，保存食材來源之佐證文件資料，並加強推廣使用四章一 Q 生鮮食材。
- (二) 目前大部分未使用中央提供驗收範本之原因，係因表格過於複雜，未來蒐集各縣市驗收表單資料，研擬適用之規格化驗收表單範本，供學校或業者參考使用。
- (三) 午餐作業環境衛生查核缺失仍以作業場所及設施衛生管理項目為主，需加強稽查管理。缺失最多為出入口紗窗、紗網破損致有病媒出沒痕跡或牆壁地面不潔等，建議可加強環境清潔頻度及學校廚工衛生安全訓練，並適時由地方政府教育局(處)補助相關硬體設備修繕費用。
- (四) 依據教育部 105 年學校午餐供餐情形統計資料顯示，全國有 171 萬食用學校午餐國中、小學童，其中食用學校自設廚房(2,141 校)供應午餐學童約 109 萬人(佔 64%)，食用供應午餐團膳業(142 家)學童約 62 萬人(佔 36%)。可知團膳業者供餐量能遠大於學校自設廚房，爰第二階段地方政府聯合訪視及稽查計畫與第三階段中央部會聯合稽查計畫中均加強團膳業抽查比例。本次聯稽結果若以學校自設廚房與團膳業綜合比較呈現(附件 4)，可發現在食材驗收管理、四章一 Q 生鮮食材使用及作業場所衛生環境查核情形，團膳業管理情形略優於學校自設廚房，顯示加強查核成效。

- (五) 盼藉由學校午餐聯合稽查強化中央跨部會及地方跨局處之合作，並從食材品質、驗收至午餐製程等面向持續精進，以期強化學校午餐衛生安全及品質，逐步落實行政院推動「食安五環」政策。

附件 1.學校午餐食材驗收與食材登錄管理分析

| 項目 | 內容 | 符合 | 不符合 | 其他 | 空白 |
|------------|------------------------------|--------|--------|--------|-------|
| 驗收準備作業 | 1.驗收區和準清潔區及清潔區有所區隔。 | 81 | 5 | 8 | 0 |
| | 2.驗收區不可與廢棄物處理區及污染源太接近。 | 86 | 5 | 3 | 0 |
| | 3.驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。 | 92 | 1 | 1 | 0 |
| | 4.退貨物品有可放置的地方。 | 37 | 3 | 54 | 0 |
| | 5.驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。 | 87 | 5 | 1 | 1 |
| | 6.驗收文件(例:契約、訂貨單、驗收表單)是否準備完整。 | 86 | 1 | 3 | 4 |
| | 7.驗收內容是否符合契約驗收條款的規定。 | 87 | 4 | 3 | 0 |
| | 8.驗收工具(例:秤、溫度計等)準備齊全。 | 87 | 3 | 4 | 0 |
| | 小計 | 643 | 27 | 77 | 5 |
| | (占比%) | 85.51% | 3.59% | 10.24% | 0.66% |
| 驗收作業流程 | 1.進貨作業程序是否正確(由學校說明處理方式) | 92 | 1 | 1 | 0 |
| | 2.當日使用食材品項與菜單資料核對正確完整。 | 88 | 2 | 2 | 2 |
| | 3.退貨作業程序符合契約規定。 | 82 | 2 | 9 | 1 |
| | 4.簽收或驗收過程資料保留完整。(3 年) | 81 | 6 | 6 | 1 |
| | 小計 | 343 | 11 | 18 | 4 |
| | (占比%) | 91.22 | 2.93% | 4.79% | 1.06% |
| 驗收紀錄填列 | 1.驗收紀錄表使用中央建議版本。 | 50 | 14 | 30 | 0 |
| | 2.驗收紀錄填寫完整。 | 76 | 11 | 6 | 1 |
| | 3.驗收紀錄確實核章。 | 79 | 11 | 4 | 0 |
| | 小計 | 205 | 36 | 40 | 1 |
| | (占比%) | 72.70 | 12.77% | 14.18% | 0.35% |
| 校園食材登錄平臺登錄 | 1.訪視當月每日有完成登錄作業。 | 92 | 2 | 0 | 0 |
| | 2.訪視當月每日完整登錄資料。 | 85 | 9 | 0 | 0 |
| | 3.訪視當日菜色登錄與菜單資料相符。 | 90 | 4 | 0 | 0 |
| | 4.訪視當日四章一 Q 食材確實登錄標章證號。 | 70 | 17 | 6 | 1 |
| | 小計 | 337 | 32 | 6 | 1 |
| | (占比%) | 89.63% | 8.51% | 1.60% | 0.26% |

備註：1.全國應查核家數共計 95 家，投入稽核人力為本部高中職營養師，計 29 人次、41 天次。
 2.本次執行包含 22 縣市自設廚房學校 40 校、團膳公司 54 家，共 94 家(106 年 10 月 20 日教育部稽查桃園市團膳公司人員路上發生車禍，故當日無法配合完成聯稽作業)。

附件 2.GHP 及 HACCP 缺失分析

一、食品良好衛生規範準則(GHP)

| GHP 查核項目 | | 學校 (查核 55 家) | | 團膳業 (查核 40 家) | | 總計 (共查核 95 家) | |
|-------------|---|-----------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|
| | | 家數 | 比率 | 家數 | 比率 | 家數 | 比率 |
| 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。 | 24 | 43.6% | 16 | 40.0% | 40 | 42.1% |
| | 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。 | 28 | 50.9% | 13 | 32.5% | 41 | 43.2% |
| | 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 | 24 | 43.6% | 3 | 7.5% | 27 | 28.4% |
| | 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 | 17 | 30.9% | 2 | 5.0% | 19 | 20.0% |
| | 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 | 12 | 21.8% | 5 | 12.5% | 17 | 17.9% |
| | 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 | 6 | 10.9% | 1 | 2.5% | 7 | 7.4% |
| | 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 | 4 | 7.3% | 1 | 2.5% | 5 | 5.3% |
| 從業人員衛生 | 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 | 4 | 7.3% | 1 | 2.5% | 5 | 5.3% |

| | | | | | | | |
|---------|--|---|-------|---|-------|----|-------|
| 管理 | 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 | 0 | 0.0% | 2 | 5.0% | 2 | 2.1% |
| | 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 | 2 | 3.6% | 1 | 2.5% | 3 | 3.2% |
| | 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。 | 0 | 0.0% | 0 | 0.0% | 0 | 0% |
| | 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 | 0 | 0.0% | 0 | 0.0% | 0 | 0% |
| | 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 | 3 | 5.5% | 1 | 2.5% | 4 | 4.2% |
| 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 | 0 | 0.0% | 2 | 5.0% | 2 | 2.1% |
| | 15.原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用 | 8 | 14.5% | 5 | 12.5% | 13 | 13.7% |
| | 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 | 4 | 7.3% | 5 | 12.5% | 9 | 9.5% |
| | 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 | 7 | 12.7% | 4 | 10.0% | 11 | 11.6% |
| | 18.貯放食品及器具時，應有防塵、防蟲等衛生設施，並不得與地面直接接觸 | 4 | 7.3% | 6 | 15.0% | 10 | 10.5% |

二、 食品安全管制系統(HACCP)

| HACCP 查核項目 | 缺失家數 | 比率 (母數為 40 家) |
|--------------------------------|------|------------------|
| 1. 成員中是否具備食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理 | 3 | 7.5% |

| | | |
|--|----|-------|
| 辦法規定之專門職業人員 | | |
| 2. 成員之 GHP 訓練及 HACCP 訓練(時數、受訓單位)是否符合教育訓練相關規定及備有證明文件 | 7 | 17.5% |
| 3. 管制小組是否定期召開相關會議制定與修改 GHP 標準程序，及是否召開小組會議討論 HACCP 計畫之訂定或修改及確認，並有紀錄 | 6 | 15.0% |
| 4. 管制界限是否與現場操作一致 | 5 | 12.5% |
| 5. 監測內容是否與廠內實際狀況相符？監測程序是否有遺漏，並備有正確的監控記錄，作為確認之用 | 10 | 25.0% |
| 6-1. HACCP 小組是否檢討矯正措施之有效性？（確認有否召開小組討論會議和紀錄） | 11 | 27.5% |
| 6-2.原物料、動線設備與製程有重大改變時，管制小組是否會重新評估危害分析重要管制點計畫之措施或規劃？(確認有否召開小組討論會議和紀錄) | 3 | 7.5% |
| 7. 管制小組每年至少進行一次內部稽核，並確認人員依照程序執行、儀器定期校正及紀錄與矯正措施的落實性 | 17 | 42.5% |
| 8-1. 紀錄是否依實際作業狀況填寫結果？現場是否有監測紀錄 | 5 | 12.5% |
| 8-2. 紀錄是否確實簽署，並註記日期 | 12 | 30.0% |

附件 3.各縣市 GHP 及 HACCP 缺失項數

| 項次 | 縣市 | 稽查家數 | GHP 缺失分析 | | | |
|----|-----|------|----------|--------|--------|----------|
| | | | 0 項(家) | 1 項(家) | 2 項(家) | 3 項以上(家) |
| 1 | 基隆市 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 2 | 臺北市 | 4 | 0 | 1 | 1 | 2 |
| 3 | 新北市 | 5 | 1 | 0 | 2 | 2 |
| 4 | 桃園市 | 7 | 0 | 2 | 1 | 4 |
| 5 | 新竹市 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 6 | 新竹縣 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| 7 | 苗栗縣 | 4 | 3 | 0 | 1 | 0 |
| 8 | 臺中市 | 9 | 7 | 0 | 1 | 1 |
| 9 | 彰化縣 | 7 | 5 | 2 | 0 | 0 |
| 10 | 南投縣 | 6 | 1 | 3 | 1 | 1 |
| 11 | 雲林縣 | 5 | 0 | 0 | 3 | 2 |
| 12 | 嘉義縣 | 4 | 0 | 0 | 3 | 1 |
| 13 | 嘉義市 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 14 | 臺南市 | 8 | 2 | 1 | 2 | 3 |
| 15 | 高雄市 | 7 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 16 | 屏東縣 | 6 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 17 | 宜蘭縣 | 3 | 0 | 2 | 0 | 1 |
| 18 | 花蓮縣 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 19 | 臺東縣 | 3 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 20 | 澎湖縣 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 21 | 連江縣 | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 22 | 金門縣 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 小計 | | 95 家 | 21 | 14 | 27 | 33 |

| 項次 | 縣市 | 稽查家數 | HACCP 缺失分析 | | | |
|----|-----|------|------------|--------|--------|----------|
| | | | 0 項(家) | 1 項(家) | 2 項(家) | 3 項以上(家) |
| 1 | 基隆市 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | 臺北市 | 3 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 新北市 | 3 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 4 | 桃園市 | 4 | 0 | 0 | 1 | 3 |
| 5 | 新竹市 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | 苗栗縣 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 8 | 臺中市 | 6 | 1 | 1 | 0 | 4 |
| 9 | 彰化縣 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| 10 | 南投縣 | 2 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 11 | 雲林縣 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | 嘉義縣 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 14 | 臺南市 | 4 | 1 | 1 | 0 | 2 |
| 15 | 高雄市 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| 16 | 屏東縣 | 3 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 17 | 宜蘭縣 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 18 | 花蓮縣 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 19 | 臺東縣 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 小計 | | 40 家 | 16 | 7 | 3 | 14 |

附件 4. 學校自設廚房與團膳業稽查結果比較

| 分工 | 查核項目 | 學校 (母數為 55 家) | 團膳業 (母數為 39-40 家) ^註 |
|----|----------------------|------------------|-----------------------------------|
| 教育 | 驗收準備作業情形符合率 | 72.7% | 76.9% |
| | 驗收作業流程情形符合率 | 89.1% | 92.3% |
| | 驗收紀錄填列情形符合率 | 67.3% | 79.5% |
| | 校園食材登錄平臺登錄情形符合率 | 70.9% | 79.5% |
| 農政 | 午餐使用四章一 Q 生鮮食材符合率 | 69.1% | 66.7% |
| | 四章一 Q 生鮮食材驗收及可追溯性符合率 | 72.7% | 82.1% |
| 衛生 | GHP 符合規定比率 | 100% | 100% |
| | 午餐成品初抽不合格家數 | 6 | 2 |

註：教育部未會同 106 年 10 月 20 日桃園團膳業 1 家，團膳業查核母數為 39 家；農委會未會同 106 年 11 月 24 日彰化團膳業 1 家，團膳業查核母數為 39 家。