

106 年學校午餐聯合稽查專案第二階段 地方政府聯合訪視執行成果

農業委員會 106 年 9 月 21 日

一、執行方式：

- (一) 執行期程：106 年 5 月 1 日至 6 月 15 日。
- (二) 訪視數量：各縣市政府依午餐供應份數擇定所轄學校午餐團膳業者數量 10% 以上及學校自設廚房數量 5 % 以上進行訪視。
- (三) 辦理方式：由地方政府教育單位邀集衛生及農政單位辦理聯合訪視，發現未符合相關法規應予以紀錄及提出改善建議。
- (四) 完成項目及內容：
 - 1. 訪視學校午餐驗收作業流程及人員行政管理，了解驗收執行記錄及食材登錄情形。
 - 2. 訪視學校午餐作業場所之現場環境衛生、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) 及學校午餐食材來源是否符合食品安全衛生管理法之規定。
 - 3. 訪視學校午餐食材來源衛生安全管理：訪視午餐成品及半成品食材來源是否符合食品安全衛生管理法之規定。
 - 4. 訪視學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材符合性，了解生鮮食材驗收及可追溯性確認(以葉菜類及蛋品優先)，並視情況抽驗生鮮食材。

5. 訪視報告由地方政府教育、衛生及農政機關應於 106 年 7 月 31 日前分別提送教育部國教署、衛福部食藥署及農委會畜牧處辦理。

二、聯合訪視結果分析：

(一) 學校午餐食材驗收管理(教育部門)

地方教育單位訪視 342 家(300 家自設廚房及 42 家團膳業)供應學校午餐之作業場所，訪視項目包括驗收準備作業、驗收作業流程、驗收紀錄填列、校園食材登錄平臺登錄情形等四大項目，符合性較不理想的是驗收紀錄、校園食材平臺登錄等二大項目，不符合內容項次則以「當日四章一 Q 食材是否確實登錄完整」(69 家)最高，「驗收紀錄填寫完整」(52 家)次之。另針對驗收內容是否符合契約驗收條款的規定一項，有 23 份表單未勾選是否符合，分析資料詳如附件 1。有關四章一 Q 食材資訊於校園食材平臺登錄之情形，概因僅試辦 6 縣市有要求將章 Q 食材登錄平臺，另有食材驗收與平臺登錄資料不一致之情事等，顯見透過地方聯合訪視可強化落實學校午餐之驗收作業及所使用的食材資訊上傳於校園食材登錄平臺之完整性。

(二) 作業場所及食材來源衛生安全管理(衛生部門)

地方衛生單位訪視 288 家(264 家自設廚房及 24 家團膳業)供應學校午餐之作業場所，其中有 60 家發現缺失，228 家未發現缺失，符合率為 79.2%，詳如附件 2-1。另分析缺失樣態，1 項缺失者有 28

家(9.7%)、2 項缺失者有 14 家(4.9%)、3 項缺失以上者有 18 家(6.3%)。缺失項目查核主要為「作業場所及設施衛生管理」項下之牆壁、地面及天花板不潔為主，其次是門窗及出入口未落實病媒防治，冷凍、冷藏庫溫度不足等，詳如附件 2-2。概因部分學校自設廚房之硬體設備修繕費用不足致有不符 GHP 規定之現象，訪視所見缺失已由衛生單位依食品安全衛生管理法輔導改正。

(三) 學校午餐使用四章一 Q 生鮮食材符合性(農政部門)

地方農政單位訪視 438 家(400 家自設廚房及 38 家團膳業)供應學校午餐之作業場所，其中自設廚房及團膳業各有 102 家及 22 家使用章 Q 食材，章 Q 食材使用率 28%，詳如附件 3。另抽驗生鮮農漁畜產食材 2428 件，經檢驗合格 2326 件(合格率 95.8%)，其中農產品抽驗 2122 件(不合格 101 件，合格率 95.2%)、畜產品抽驗 306 件(不合格 1 件，合格率 99.7%)，不合格者均依規定追溯來源，若可追溯至生產者，依農藥管理法、動物用藥品管理法查處，若無法追溯至生產者，則移請衛生機關依食品安全衛生管理法查處。查不合格農產品均為非章 Q 產品且無法追溯生產者，爰除由學校依據採購契約計點、移請衛生機關依食品安全衛生管理法查處外，後續將針對違規廠商加強抽驗，促使廠商採購章 Q 食材，並加強輔導農產食材導入章 Q 之管理，詳如附件 4。由訪視內容分析，各縣市間訪視家數(3 家至 111 家)

落差極大，且有與其他計畫(105 學年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視計畫)併執行之情事。查看學校午餐使用章 Q 生鮮食材符合性之訪視紀錄，大多數查核當日所見食材僅記錄蔬菜、蛋品或生鮮肉類，並無記錄當日菜單每道菜之主要食材是否使用章 Q 農產品，爰建議應於後續聯合稽查時確實執行，依當日學校驗收紀錄或食材進貨資料、章 Q 標籤等食材來源佐證資料，或由校園食材登錄平臺的章 Q 資訊查詢，以確認當日主要食材之章 Q 符合性。

另於訪視當日視情況抽驗生鮮農產品，查生鮮農產食材因農委會已另於學校午餐食材供應端有規劃執行生產追溯(Q)生鮮蔬果自主送驗，爰訪視抽驗以非章 Q 蔬果為主。有關生鮮畜產食材抽驗一事，抽樣產品 CAS 驗證食材比例高達 59%，另 Q 食材有 12%，惟查訪視表多數均建議學校多採用章 Q 食材，爰其可能不符實際使用比例原則，此部分已另召集地方農政單位開會說明訪視抽樣執行情形，並建請於後續聯合稽查時，應依當日實際使用情形執行抽驗，不限於抽驗章 Q 產品。

三、稽查效益確認或需管理協調事項：

第二階段地方政府聯合訪視作業已完成，訪視總數合計已達全國供應學校午餐之自設廚房 16.4%與團膳業者 29.2 %，分析資料詳如附件 5。由地

方政府訪視成果分析，建議於本階段第二期程地方政府聯合稽查作業之精進作法為：

- (一) 確實落實食材驗收作業與記錄，保存食材來源之佐證文件資料(如：進貨單、驗證標章或追溯標示貼紙)，並確認驗收內容是否符合契約條款、當月每日食材資料是否完整登錄校園食材登錄平臺，並建議加強學校驗收人員之教育訓練。
- (二) 請詳述訪視稽查不符合或不適用項目之原因，以作為後續聯合稽查檢討修正及改進之參考依據。
- (三) 針對第一期程 GHP 查核常見缺失，加強午餐作業場所及設施衛生安全管理稽查，若學校自設廚房因硬體設備修繕費用不足致環境衛生不符 GHP 規定時，建議教育部可協助校方進行改善。
- (四) 稽查時請依前揭驗收文件及校園食材登錄平臺資訊確認當日午餐每道菜主要食材所使用之原料是否為四章一 Q 食材，優先查核其葉菜類及蛋品食材的符合性，並請確實將稽查資料記錄於稽查表內。另於抽驗生鮮食材部分，因農方已辦理供應端生鮮蔬果自主送驗，於供餐稽查以抽非章 Q 蔬果為主外，畜產食材請依當日供應午餐食材之實際使用情形抽驗。
- (五) 建議應強化聯合稽查供餐量能滿載之團膳業者。

第二階段地方政府聯合稽查作業由前揭聯合訪視之精進作為及相關重點規劃，以期落實校園午餐食材採購可追溯來源之低碳在地四章一Q食材，經食材驗收及調理製作後，製作衛生安全及良好品質之午餐供學童食用，藉由地方相關單位查核予以強化學校午餐的衛生安全及品質，逐步落實行政院推動「食安五環」政策。

學校午餐食材驗收與登錄管理分析

項目	內容	符合	不符合	不適用	漏填
驗收準備作業	1.驗收區和準清潔區及清潔區有所區隔。	304	10	28	0
	2.驗收區不可與廢棄物處理區及污染源太接近。	326	10	5	1
	3.驗收區離貯存的庫房、廚房等距離近。	331	1	8	2
	4.退貨物品有可放置的地方。	304	10	23	5
	5.驗收區燈光、空間、食材容器皆應充足。	323	14	4	1
	6.驗收文件(例:契約、訂貨單、驗收表單)是否準備完整。	309	19	7	7
	7.驗收內容是否符合契約驗收條款的規定。	298	4	17	23
	8.驗收工具(例:秤、溫度計等)準備齊全。	309	18	10	5
	小計 (占比%)	2,504 (91.5%)	86 (3.1%)	102 (3.7%)	44 (1.6%)
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)。	331	4	4	3
	2.當日使用食材品項核對資料是否正確完整。	322	9	7	4
	3.簽收與驗收過程是否保留完整資料。	318	16	5	3
	小計 (占比%)	971 (94.6%)	29 (2.8%)	16 (1.6%)	10 (1.0%)
驗收紀錄填列	1.驗收紀錄表是否規格化。	299	32	10	1
	2.驗收紀錄填寫完整。	274	52	11	5
	3.驗收紀錄是否確實核章。	288	38	10	6
	小計 (占比%)	861 (83.9%)	122 (11.9%)	31 (3.0%)	12 (1.2%)
校園食材登錄平臺登錄	1.訪視當月是否完成每日登錄作業。	308	16	13	5
	2.訪視當月每日登錄資料是否完整。	288	36	13	5
	3.訪視當日菜色是否與登錄資料相符。	316	7	13	6
	4.訪視當日四章一Q食材是否確實登錄完整。	217	69	43	13
	小計 (占比%)	1,129 (82.5%)	128 (9.4%)	82 (6.0%)	29 (2.1%)

備註：統計資料包含 21 縣市(澎湖縣除外)342 校(300 校自設廚房、42 家團膳及食材供應業者)之訪視資料。

各縣市訪視家數及 GHP 訪視結果一覽表

項次	縣市	業別	總家數	訪視家數	GHP 訪視結果	
					符合家數	缺失家數
1	基隆市	團膳業	2	1	1	0
		學校自設廚房	41	5	3	2
2	臺北市	團膳業	10	1	1	0
		學校自設廚房	44	7	7	0
3	新北市	團膳業	11	2	0	2
		學校自設廚房	96	5	4	1
4	桃園市	團膳業	15	3	2	1
		學校自設廚房	123	11	9	2
5	新竹市	團膳業	3	1	0	1
		學校自設廚房	19	2	1	1
6	新竹縣	團膳業	0			
		學校自設廚房	103	9	2	7
7	苗栗縣	團膳業	5	1	1	0
		學校自設廚房	82	20	11	9
8	臺中市	團膳業	22	3	3	0
		學校自設廚房	138	7	7	0
9	彰化縣	團膳業	14	3	3	0
		學校自設廚房	106	53	50	3
10	南投縣	團膳業	5	1	1	0
		學校自設廚房	167	9	9	0
11	雲林縣	團膳業	3	0		
		學校自設廚房	181	10	10	0
12	嘉義縣	團膳業	1	1	1	0
		學校自設廚房	139	10	7	3
13	嘉義市	團膳業	0			
		學校自設廚房	26	3	2	1
14	臺南市	團膳業	10	1	0	1
		學校自設廚房	199	10	6	4
15	高雄市	團膳業	5	1	1	0
		學校自設廚房	241	16	12	4
16	屏東縣	團膳業	9	1	0	1
		學校自設廚房	129	18	13	5

項次	縣市	業別	總家數	訪視家數	GHP 訪視結果	
					符合家數	缺失家數
17	宜蘭縣	團膳業	3	1	1	0
		學校自設廚房	86	5	4	1
18	花蓮縣	團膳業	3	1	1	0
		學校自設廚房	34	2	0	2
19	臺東縣	團膳業	3	2	1	1
		學校自設廚房	100	10	3	7
20	澎湖縣	團膳業	0			
		學校自設廚房	54	47	47	0
21	連江縣	團膳業	0			
		學校自設廚房	9	1	0	1
22	金門縣	團膳業	0			
		學校自設廚房	24	4	4	0
小計		團膳業	124	24	17	7
		學校自設廚房	2141	264	211	53
總計			2265	288	228	60
%					79.2	20.8

作業場所及食材來源衛生安全管理缺失分析

查 核 項 目		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。	29	10.1
	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。	20	6.9
	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。	21	7.3
	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。	9	3.1
	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。	8	2.8
	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。	4	1.4
	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。	1	0.3
從業人員衛生管理	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。雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。	5	1.7
	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	—
	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。	1	0.3
	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	—
	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	—
	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。	5	1.7
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	—
	15.原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。	6	2.1
	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。	8	2.8
	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。	6	2.1
	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	1.4

學校午餐採用四章一 Q 生鮮食材符合性

縣市別	自設廚房 訪視家數	章 Q 家數	團膳業者 訪視家數	章 Q 家數	訪視 總家數	章 Q 總家數
基隆市	0	0	0	0	0	0
臺北市	13	11	2	2	15	13
新北市	7	6	5	4	12	10
桃園市	8	5	3	2	11	7
新竹縣	2	2	1	1	3	3
新竹市	9	4	1	1	10	5
苗栗縣	27	8	2	2	29	10
臺中市	10	6	4	3	14	9
彰化縣	53	5	3	3	56	8
南投縣	6	1	2	0	8	1
雲林縣	56	20	1	1	57	21
嘉義縣	8	3	3	1	11	4
嘉義市	3	0	1	0	4	0
臺南市	10	8	1	1	11	9
高雄市	109	15	2	0	111	15
屏東縣	19	3	1	0	20	3
宜蘭縣	5	5	3	1	8	6
花蓮縣	0	0	1	0	1	0
臺東縣	10	0	2	0	12	0
澎湖縣	41	0	0	0	41	0
金門縣	4	0	0	0	4	0
連江縣	0	0	0	0	0	0
合計	400	102	38	22	438	124
%		25.5		57.9		28.3

學校午餐生鮮食材抽驗結果分析

縣市別	抽驗件數	合格件數	不合格件數	不合格率%
基隆市	34	33	1	2.9
臺北市	231	228	3	1.3
新北市	182	174	8	4.4
桃園市	270	259	11	4.1
新竹縣	74	72	2	2.7
新竹市	40	40	0	0.0
苗栗縣	72	62	10	13.9
臺中市	250	235	15	6.0
彰化縣	173	167	6	3.5
南投縣	61	60	1	1.6
雲林縣	124	119	5	4.0
嘉義縣	70	67	3	4.3
嘉義市	26	26	0	0.0
臺南市	164	160	4	2.4
高雄市	328	317	11	3.4
屏東縣	127	113	14	11.0
宜蘭縣	57	57	0	0.0
花蓮縣	48	47	1	2.1
臺東縣	54	50	4	7.4
澎湖縣	23	22	1	4.3
金門縣	15	13	2	13.3
連江縣	5	5	0	0.0
合計	2428	2326	102	
%		95.8	4.2	

備註：農產品抽驗 2122 件(不合格 101 件，合格率 95.2%)、畜產品抽驗 306 件(不合格 1 件，合格率 99.7%)，不合格者均依規定追溯來源，若可追溯至生產者，依農藥管理法、動物用藥品管理法查處，若無法追溯至生產者，則移請衛生機關依食品安全衛生管理法查處。

各直轄市、縣(市)學校午餐實際訪視結果分析

編號	縣市別	自設廚房(≥5%)			團膳業者(≥10%)		
		總校數	訪視校數	訪視比率	總家數	訪視家數*	訪視比率
1	臺北市	44	13	29.6%	10	2	20.0%
2	新北市	96	7	7.3%	9	2	22.2%
3	桃園市	125	8	6.4%	16	3	18.8%
4	臺中市	132	8	6.1%	23	3	13.0%
5	臺南市	193	10	5.2%	10	1	10.0%
6	高雄市	246	125	50.8%	11	6	54.6%
7	基隆市	40	5	12.5%	12	11	91.7%
8	新竹縣	103	9	8.7%	4	1	25.0%
9	新竹市	19	2	10.5%	3	1	33.3%
10	苗栗縣	87	28	34.2%	3	2	40.0%
11	彰化縣	106	15	14.2%	14	3	21.4%
12	雲林縣	184	10	5.4%	0		
13	南投縣	167	9	5.4%	5	1	20.0%
14	嘉義縣	139	10	7.2%	3	1	33.3%
15	嘉義市	27	3	11.1%	0		
16	屏東縣	126	8	6.4%	10	1	10.0%
17	宜蘭縣	86	5	5.8%	3	1	33.3%
18	花蓮縣	34	2	5.9%	6	1	16.4%
19	臺東縣	99	10	10.1%	2	2	100.0%
20	澎湖縣	51	51	100.0%	0		
21	金門縣	23	4	17.4%	0		
22	連江縣	9	9	100.0%	0		
	總計	2,136	351	16.4%	144	42	29.2%

備註：105 學年度第 2 學期訪視數量係以各地方政府教育單位規劃並實際訪視數為主，另團膳業者訪視家數包含團膳及食材供應業者。