107年食品安全管理檢討會議

學校午餐聯合稽查專案執行成果

食在安全

食在安心

教育部　衛生福利部　行政院農業委員會

107年12月18日

簡報大綱

壹 緣由及目的

貳 執行期程

參 執行內容及方式

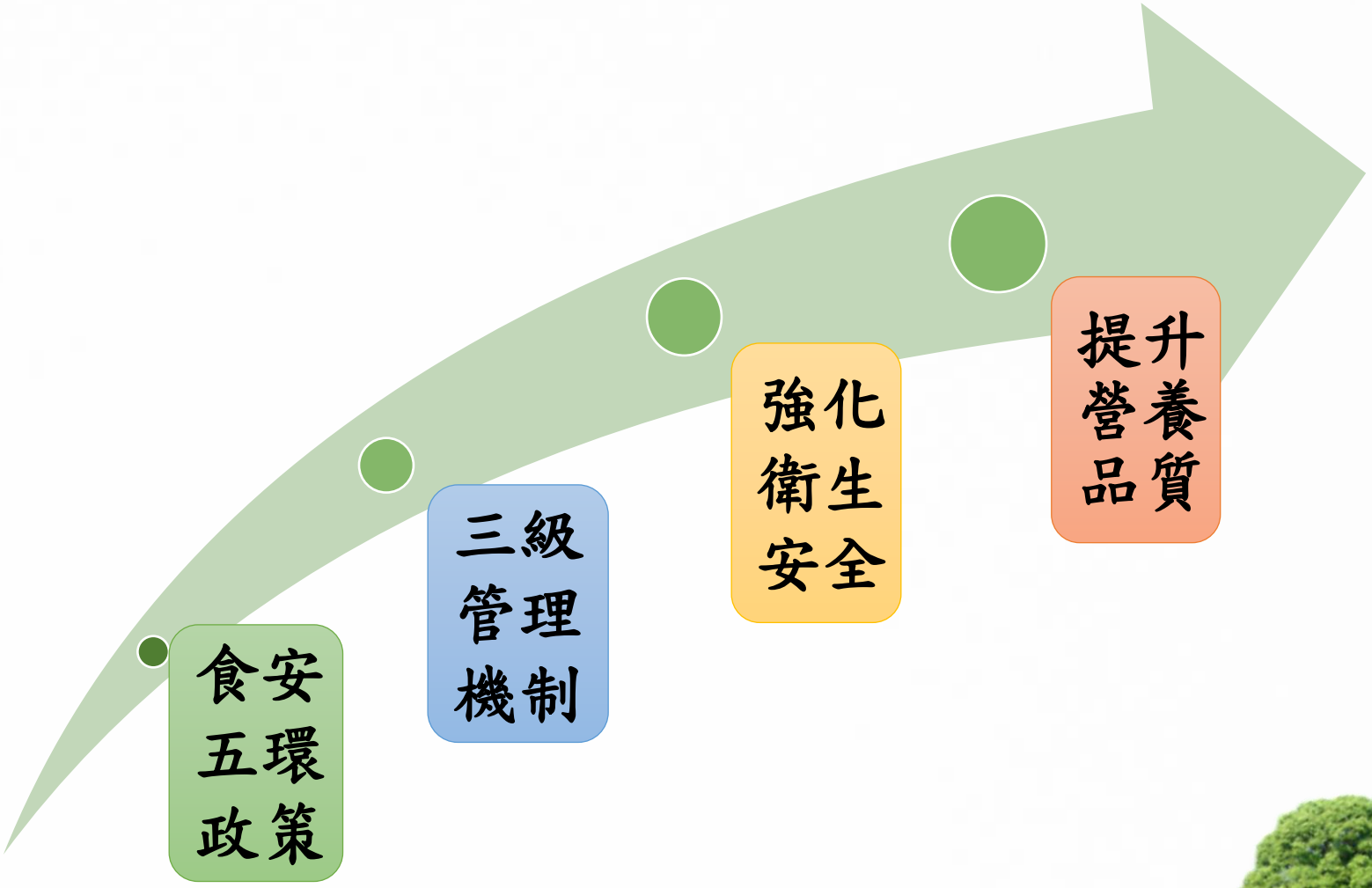
肆 執行成果

伍 稽查效益

陸 檢討與精進措施

柒 結語

壹、緣由及目的



貳、執行期程

106年 → 107年

第1階段（3-4月）

教育部：

1. **中央種子師資輔導培訓研討會**1場次。
2. 全國22縣市政府辦理**宣導研討會**計28場次。

第2階段（5-10月）

農委會：

1. **地方政府聯合訪視**學校自設廚房351家、團膳業者42家。
2. **地方政府聯合稽查**學校自設廚房397校、團膳業者75家。

第3階段（10-11月）

衛福部：

1. **中央部會聯合稽查**55家學校自設廚房及40家供應學校午餐團膳。
2. 抽驗午餐成品95件。

準備階段（1-2月）

教育部：

1. 擬訂**學校午餐聯合稽查專案計畫**。
2. 辦理**行前說明會**。

實地聯合稽查（3-6月）

教育部、農委會、衛福部：

地方政府聯合稽查學校自設廚房497校、團膳業者38家（其中學校廚房34校、團膳業者16家由**中央會同地方政府**聯合稽查）。

參、執行內容及方式(1/3)

稽查對象

- 106學年度第1學期尚未訪視之學校及團膳 — 優先
- 過往衛福部執行學校午餐稽查初查不符合GHP規範或午餐成品初抽不合格
- 曾發生校園食品中毒案件之學校及團膳業 — 次之

參、執行內容及方式(2/3)

執行數量與方式

縣市轄內學校自設廚房及供應學校午餐團膳業者總家數各10%以上進行稽查

教育機關(單位)邀集衛生及農政機關(單位)辦理聯合稽查

參、執行內容及方式(3/3)

稽查重點

教育機關(單位)

- 學校午餐**驗收作業流程**及**人員行政管理**
- 學校午餐**驗收紀錄**及**食材登錄情形**

農政機關(單位)

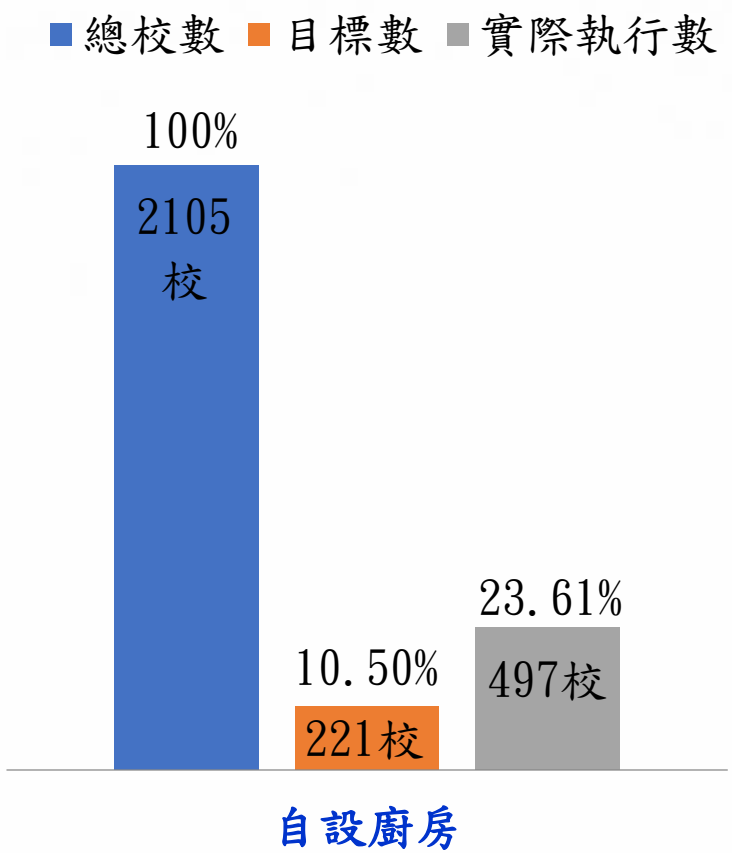
- 使用四章一Q生鮮食材**符合性查核**
- 四章一Q生鮮食材驗收及**可追溯性確認**，並**視情況抽驗**生鮮食材

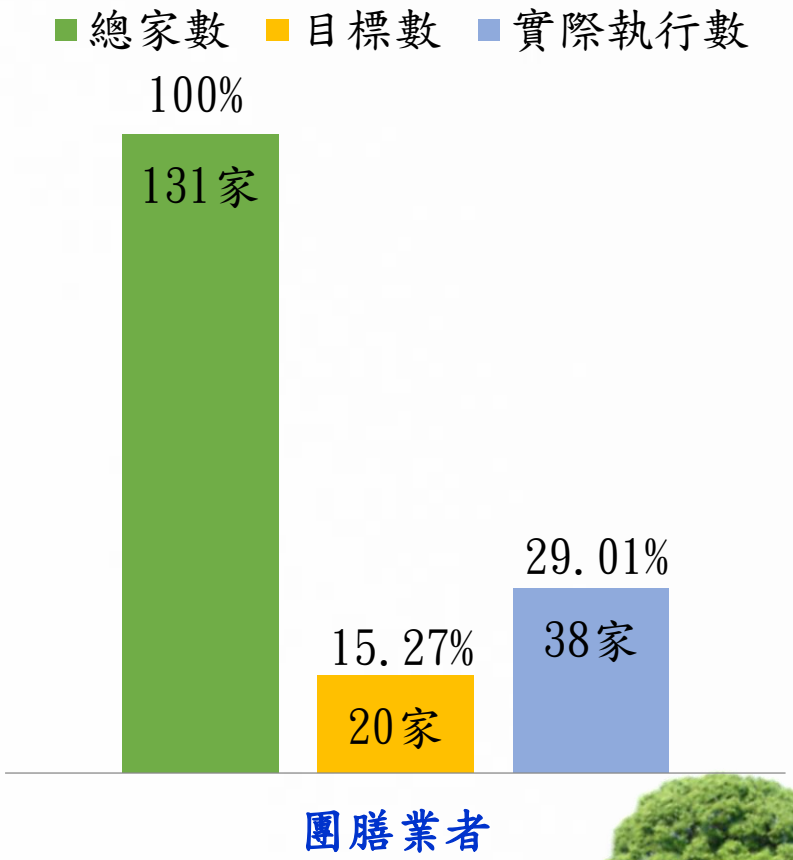
衛生機關(單位)

- 學校及團膳業作業**場所衛生安全查核**
- 午餐**成品與半成品**食材衛生安全管理與抽驗

肆、執行成果(1/8)

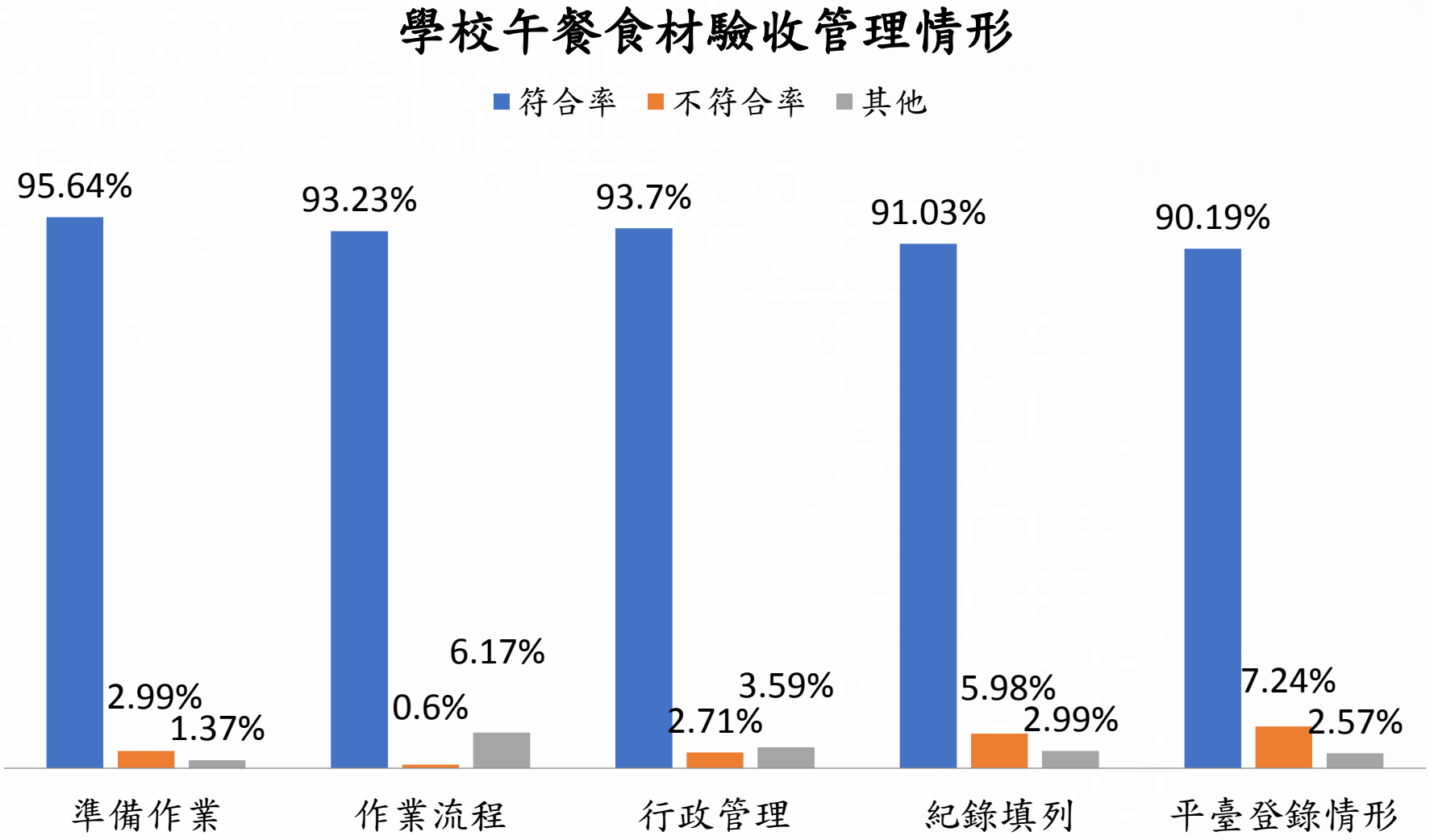
107年執行學校午餐聯合稽查數/比率





資料來源：107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

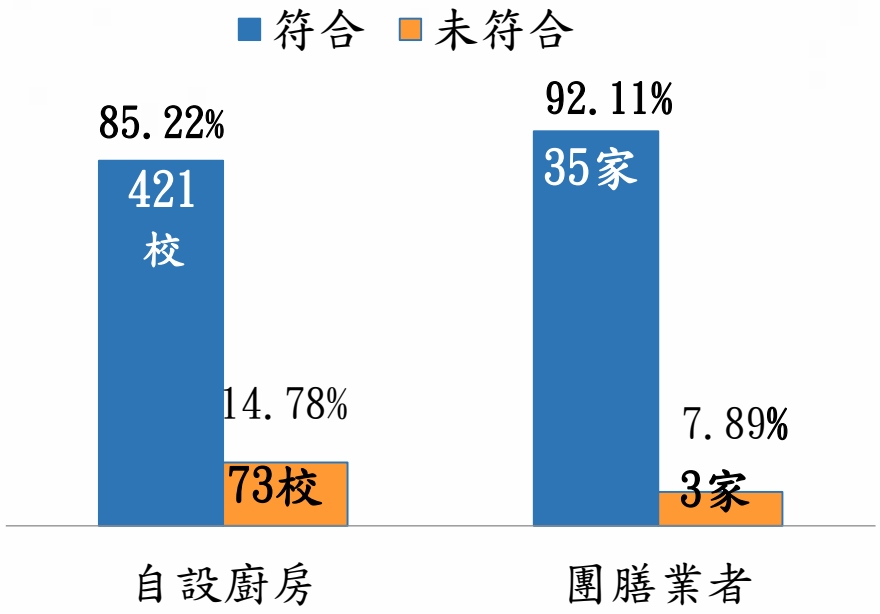
肆、執行成果（2/8）



資料來源:107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

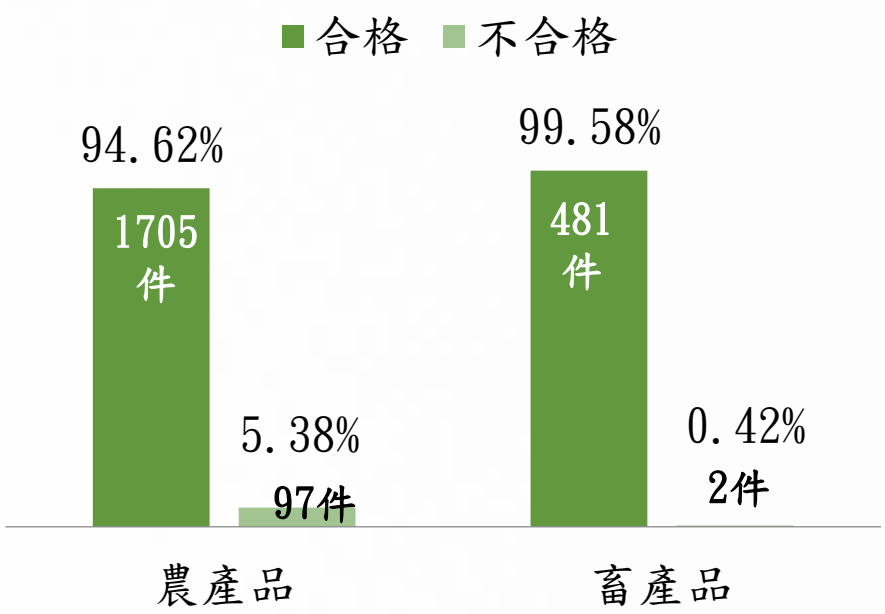
肆、執行成果(3/8)

學校午餐主要食材使用章Q情形



備註：查核當日每道菜主要食材品項之章Q種類、證號與驗收紀錄是否符合

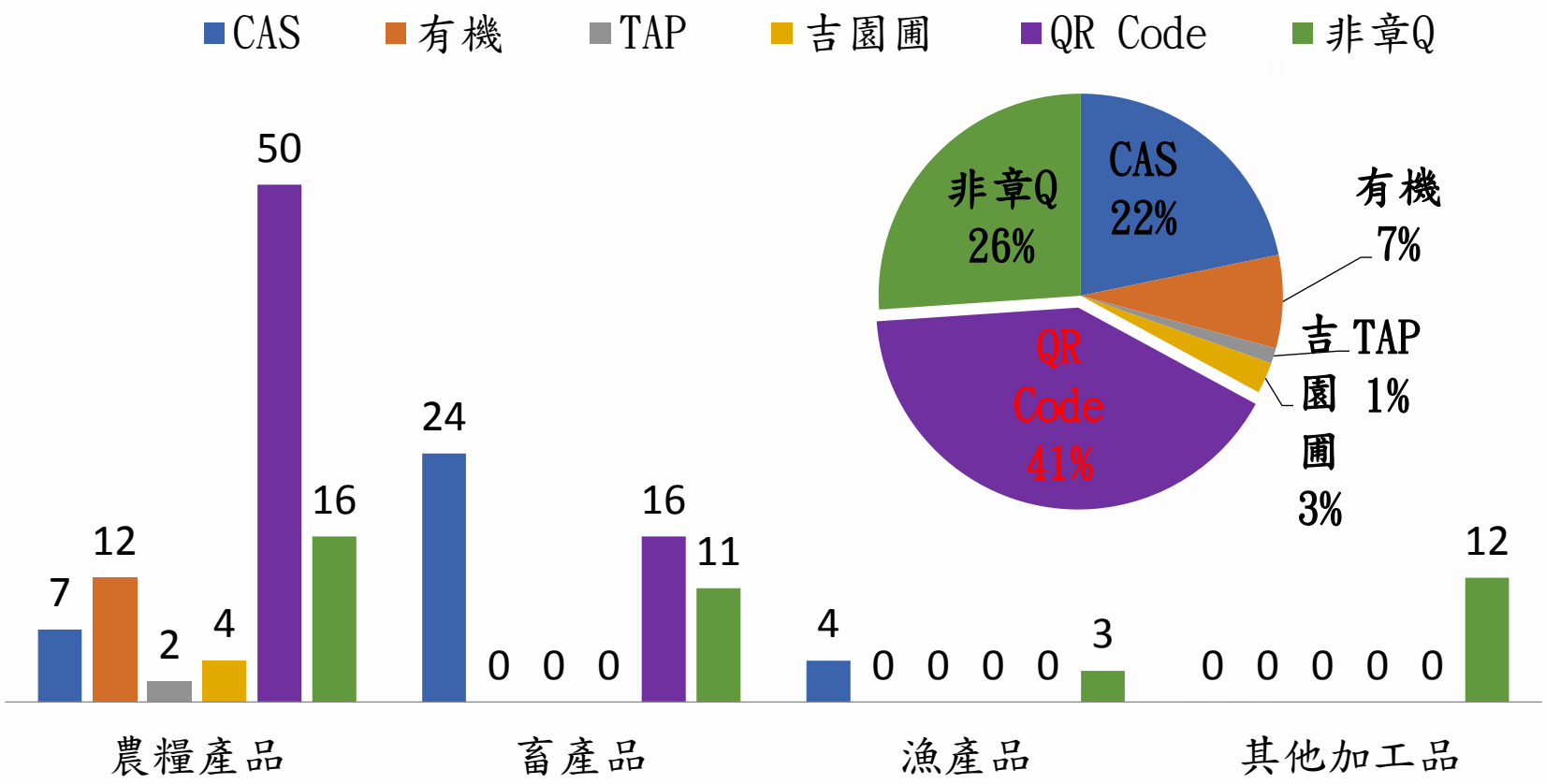
抽驗食材藥物殘留檢測結果



資料來源：107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

肆、執行成果（4/8）

午餐主要食材使用四章一Q分析表



備註：抽查34家學校午餐及16家團膳業者，共計161道菜分析結果
資料來源：107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

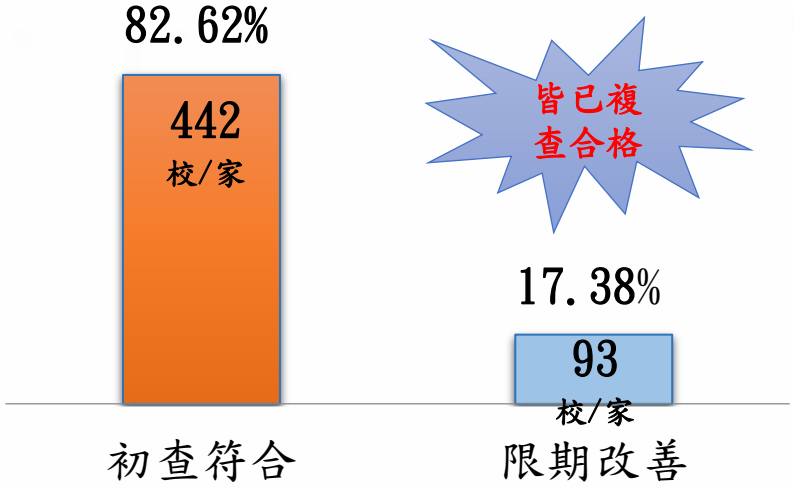
肆、執行成果(5/8)

作業場所衛生安全及
午餐衛生品質管理

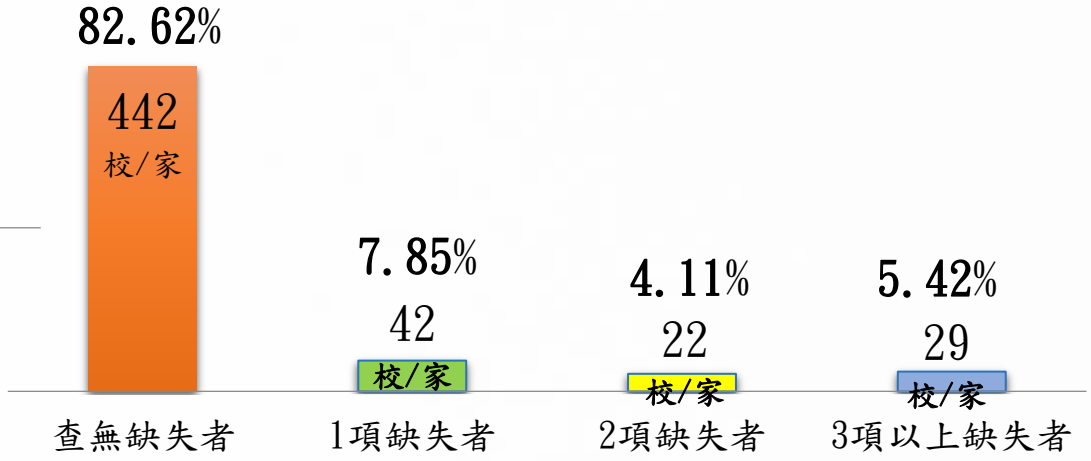
合格率
100%

午餐成品抽驗結果	
件數	535件
檢驗項目	大腸桿菌 大腸桿菌群

GHP查核結果

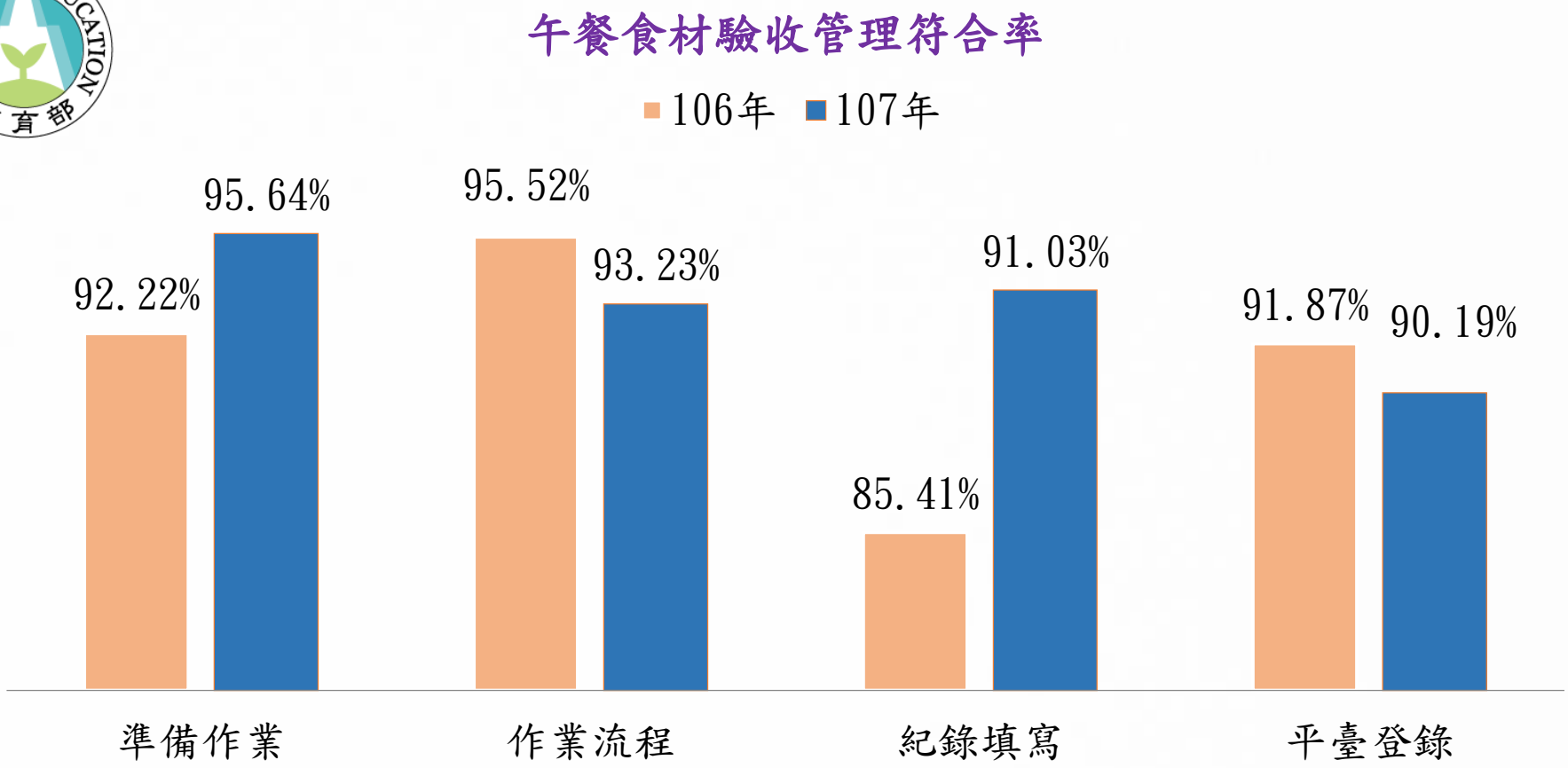


GHP查核缺失項數



資料來源:107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

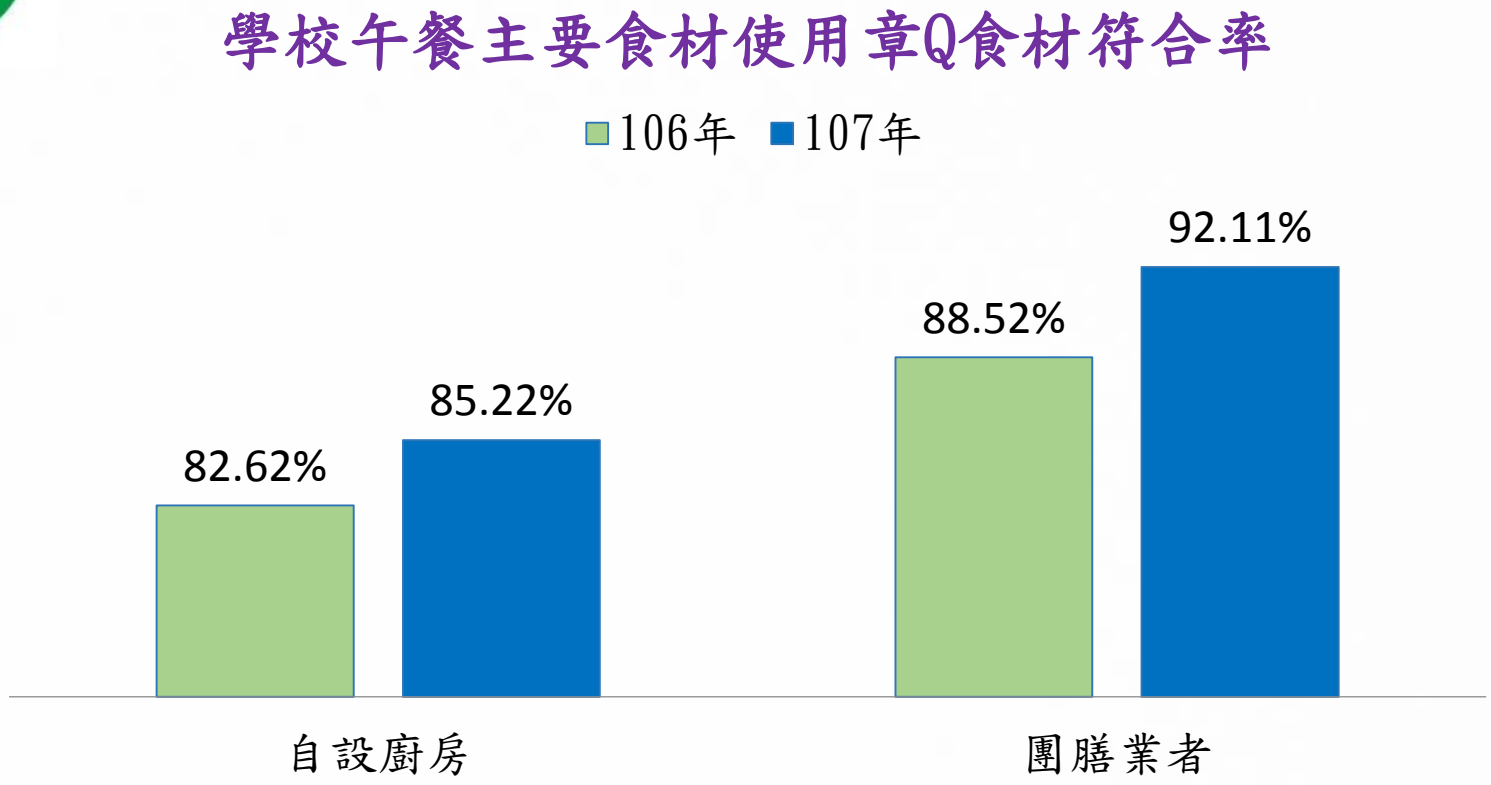
肆、執行成果-106及107比較（6/8）



備註：107年度聯稽紀錄表內容根據106年執行結果稍作調整，如增加契約是否規定退貨條件、驗收紀錄填寫由公版表單改為只要符合契約驗收項目表單、查核平臺登錄正確性及完整性期間明確化等，因此比較結果互有消長。

資料來源：106及107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

肆、執行成果-106及107比較(7/8)

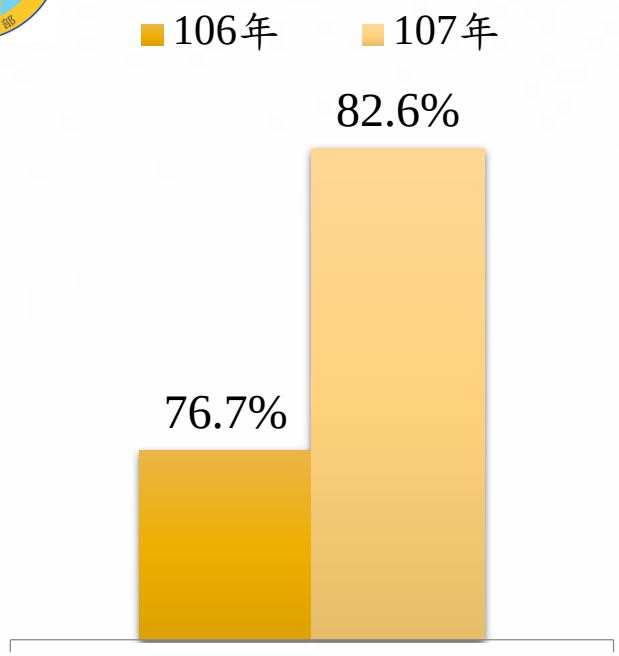


備註：查核當日每道菜主要食材品項之章Q種類、證號與驗收紀錄是否符合

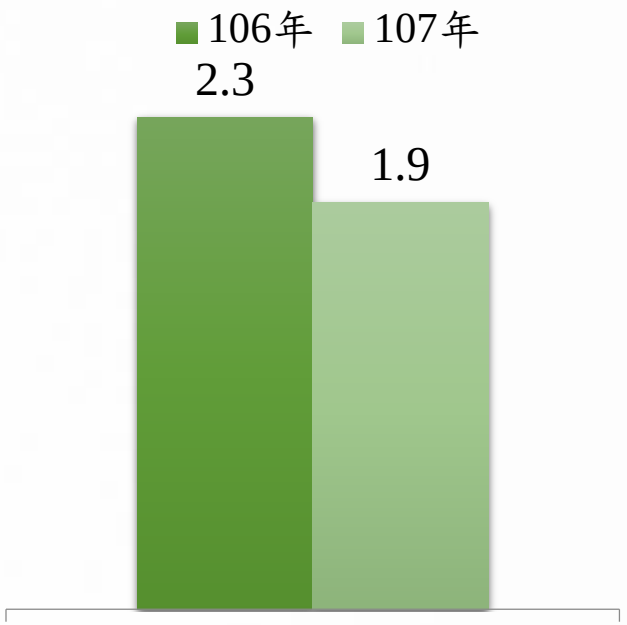
資料來源：106及107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

肆、執行成果-106及107比較(8/8)

GHP查核結果分析



GHP初查合格率



GHP平均缺失項數*

*以106年及107年中央會同地方聯合稽查之家數分析。

➢ 107年GHP缺失項目分析

1. 作業場所及設施衛生管理：以天花板剝落或破損、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：以未達烹調技術士證持證比率及未完成年度食品從業人員體檢為主。
3. 製程及品質管理：以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為主。

資料來源：106及107年度學校午餐聯合稽查專案計畫成果統計

伍、稽查效益

積極配合

所有縣市稽查數量均達目標值，甚至超過很多，顯示重視學校午餐之品質及安全衛生

溝通協調

中央與地方、跨部會與跨局處之整合及溝通協調合作明顯提升，達到攜手共同為食安把關之目標

符合率高

各項食材驗收管理、生鮮食材檢驗、午餐成品與半成品檢驗、作業環境衛生查核等，符合率高，且大致比106年進步

提升學校午餐品質

持續透過中央聯合稽查、地方全面監控及學校自主管理三級機制，強化學校午餐營養品質及衛生安全管理，達到提升學校午餐品質之目的

陸、檢討與精進措施

行政方面

- 文件表單的填寫與保存
- 稽查人員詳實紀錄結果
- 採用中央版本驗收紀錄表
- 強化校園食材平臺登錄正確性及完整性

財政方面

- 一般性教育補助款，改善廚房軟硬體設施
- 教育部國教署經費補助改善廚房軟硬體設施
- 食安五環獎勵金，辦理午餐人力教育訓練

人力方面

- 提升專業人員專業知能，降低人員異動
- 加強非專業人員的相關專業技能
- 檢討午餐專業人力之合理編制，研訂充實午餐人力計畫，以資訊化管理減輕行政人力工作負擔

食材品質方面

- 加強學校食材抽驗，有效提升相關人員重視食材安全意識。
- 持續推動學校午餐採用四章一Q食材，並加強輔導離島及偏鄉學校加入
- 逐步減少使用Q食材的比率，提高使用標章食材的比率
- 落實查核機制，以確保章Q食材的真實性

衛生方面

- 應持續加強環境清潔頻度及學校廚工衛生安全教育訓練
- 持續配合衛生局執行年度衛生稽查計畫，強化午餐業環境衛生

柒、結語

本專案計畫對於學校午餐食品管理成效顯著，惟仍需持續且長期性地投注人力、物力、財力及時間，透過政府直向(中央-地方)及橫向(跨部會、跨局處)溝通合作，落實行政院推動「食安五環」政策，達到提升學校午餐衛生安全及品質之目標

簡報結束
敬請指導

Thank you for your listening.