

## 臺北市政府教育局 函

地址：110204臺北市信義區市府路1號8樓  
北區

承辦人：劉怡青

電話：02-27208889或1999轉6394

傳真：02-27593365

電子信箱：edu\_phe.24@gov.taipei

受文者：臺北市立大直高級中學

發文日期：中華民國113年4月1日

發文字號：北市教體字第1133050967號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：鑑於近期疑似食品中毒事件發生，重申務請落實學校午餐  
食材保存與交叉汙染防治措施，請查照。

說明：

一、為維護校園食用安全，重申務請學校及午餐廠商落實學校  
午餐（含幼兒園點心）食材保存與交叉汙染防治措施，依  
食品良好衛生規範準則等相關規定辦理：

（一）優先選用新鮮的食材，並在適當環境保存，避免食用重  
複加熱食材、自行發酵之加工食材。

（二）烹煮前雙手與食材須經過清水清潔，烹煮時要高溫熟  
透，並避免食用不新鮮、未經專業處理的生食。

（三）貯存作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

（四）貯存作業需管制溫度、溼度者，應建立相關管制方法及  
基準，並據以執行。冷凍食品之品溫應保持在攝氏 18度  
以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏7度以下、凍結點以  
上；避免劇烈之溫度變動。

（五）貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀

電子文  
騎

3

大直高中 1130401



\*NHAA1136003739\*

時，應立即處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。

- (六)有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

## 二、請學校落實督導加強履約管理規定：

- (一)依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第16條規定，請學校配合本局收集承作團膳廠商資料，於每學年開學後半個月內將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送主管機關及衛生主管機關，並由衛生主管機關加強稽查。

- (二)加強督導團膳廠商確實依午餐採購契約履約，並依食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、臺北市食品安全自治條例、學校衛生法等衛生主管機關及午餐相關規定辦理。請學校及承作團膳廠商審慎辦理午餐（食材）驗收、留樣及留存完整紀錄，並落實自主管理。

- (三)學校查訪團膳廠商及上游食材供應商，如有違約應依契約及「政府採購法」規定辦理（包括視情節進行違規計點、依所訂契約罰款或終止契約等），發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

- (四)請學校於指定專人辦理學校餐飲衛生業務時，確依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，接受32小時餐飲衛生講習課程。

## 三、針對近期疑似食品中毒之食安疑慮，午餐廠商如欲自主替換粿條、河粉等相關食材，請學校配合變更菜單。



四、有關食品中毒相關參考資料可至「衛生福利部食品藥物管理署網站→業務專區→食品→餐飲衛生→防治食品中毒專區」下載。（網址：<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816&r=894916283>）

五、請臺北市餐盒食品商業同業公會轉知所屬會員加強食材保存及衛生自主管理，以維護學校師生用餐安全。

六、請本市非學實驗機構團體之學籍學校，協助通知設籍之實驗機構團體配合辦理。

正本：臺北市政府教育局所屬公私立各級學校（含附設國立中小學）、臺北市餐盒食品商業同業公會、臺北市非營利教保服務機構、臺北市各私立幼兒園、臺北市各私立幼兒園、臺北市實驗教育創新發展中心、臺北市職場互助教保服務中心

副本：臺北市政府教育局學前教育科

