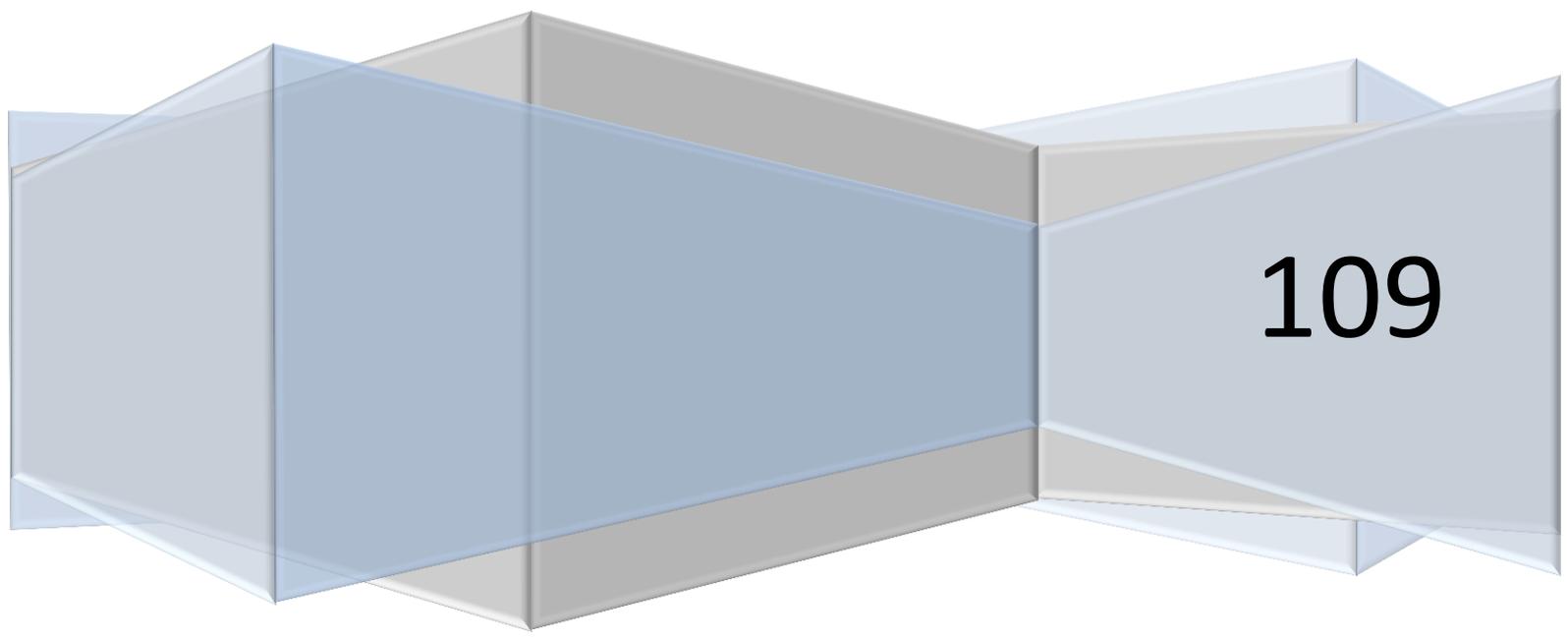


臺北市公私立幼兒園
午餐作業參考手冊



109

臺北市政府教育局

目 錄

幼兒園午餐作業流程.....	1
壹、採購作業.....	2
貳、履約管理.....	4
參、入庫管理.....	17
肆、原物料前處理.....	19
伍、烹調作業.....	22
陸、供膳作業與配送.....	26
柒、餐具及設備清潔.....	30
捌、疑似食品中毒通報及處理.....	35

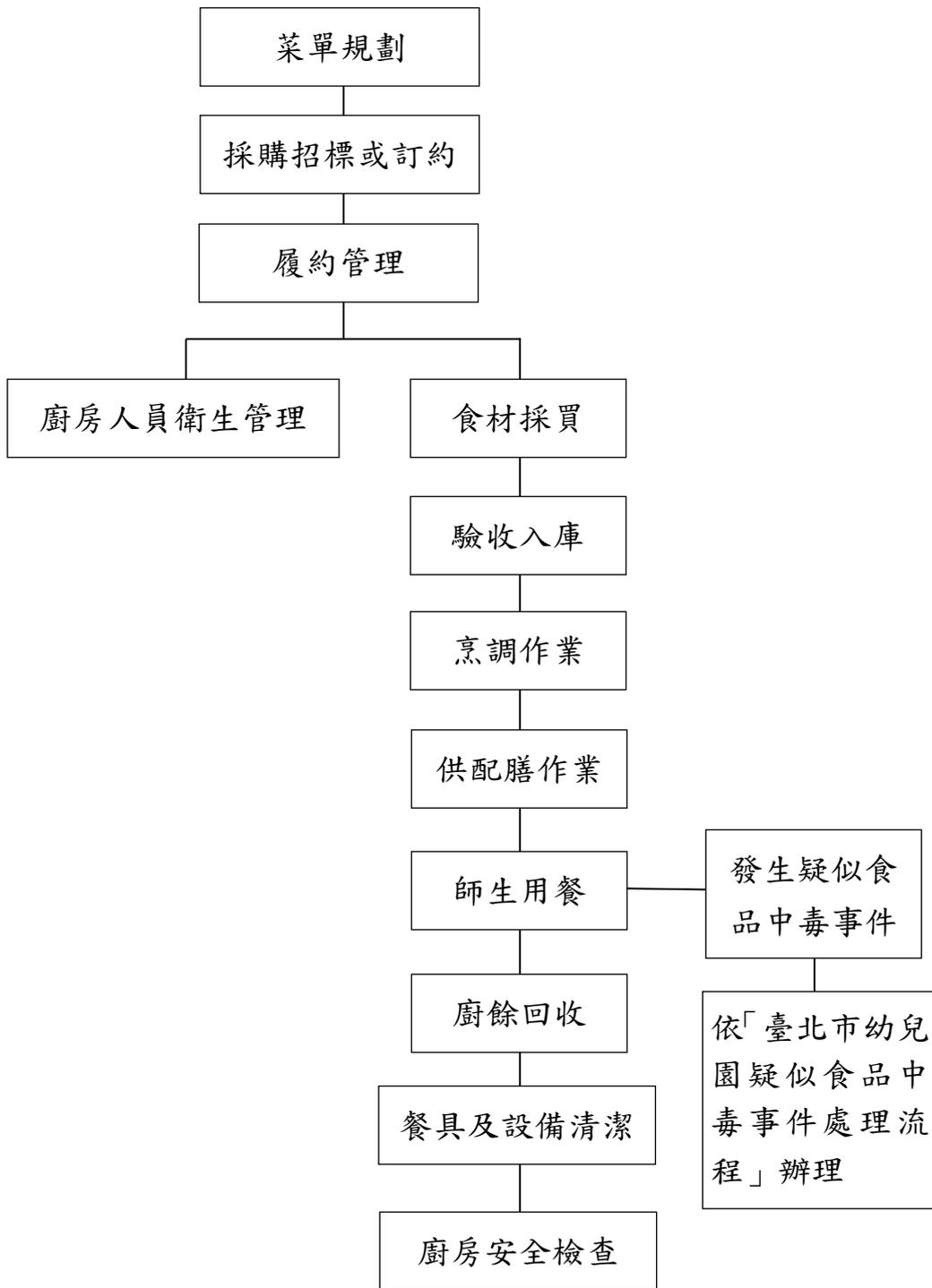


圖 1 幼兒園午餐作業流程

壹、採購作業

一、公開招標

- (一) 擬定食材規格及午餐食材契約。
- (二) 每年 4 至 6 月（依據幼兒園期程），依政府採購法規定及參考臺北市政府財物採購契約範本，上網公開招標（招標流程請參閱圖 2），於當年度 8 月份前確定該學年得標廠商並簽訂合約。

二、自行訂約

依擬定之食材規格與廠商簽訂合約。

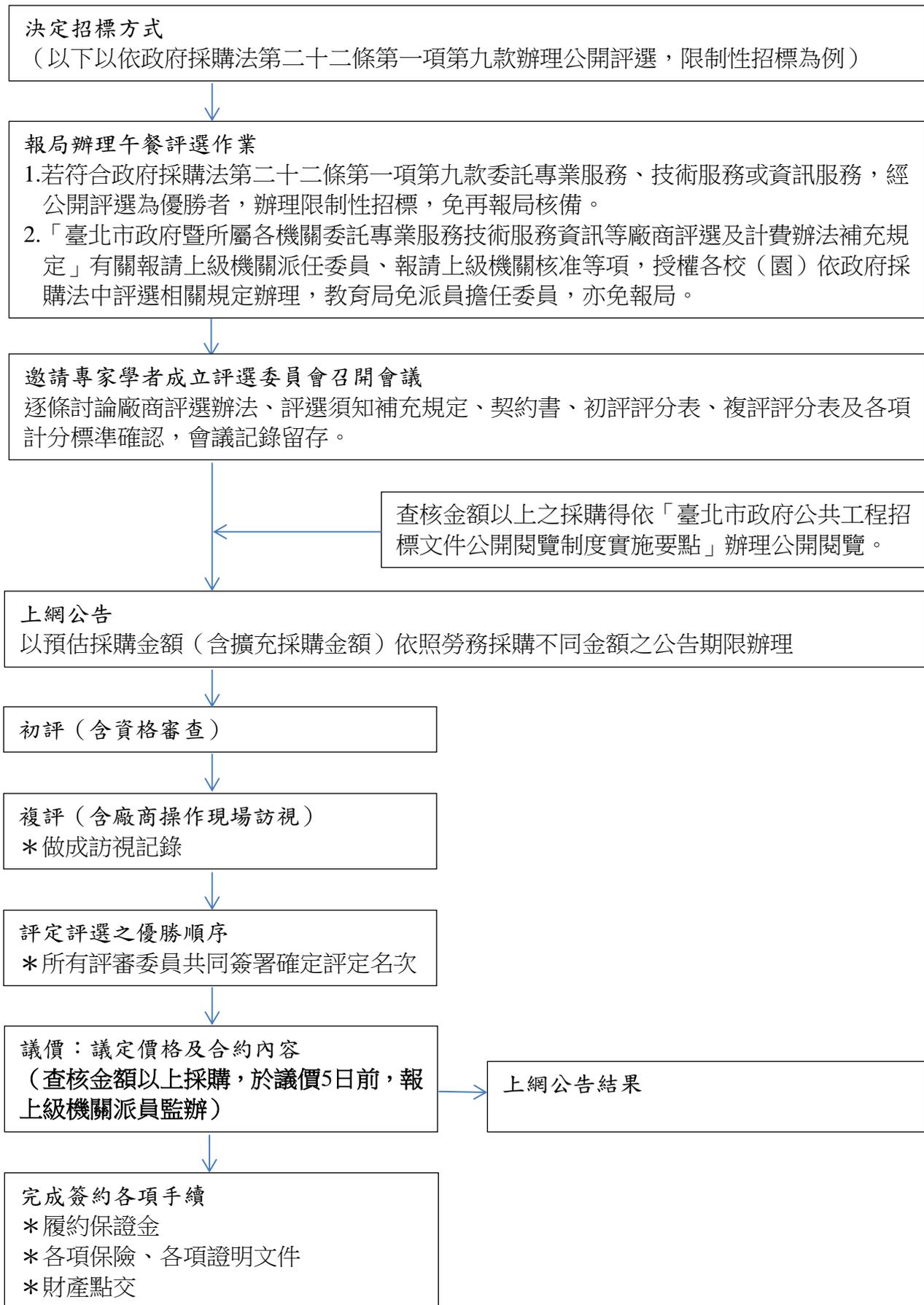


圖2 臺北市幼兒園自辦廚房委外辦理招標流程

貳、履約管理

一、食材採買

- (一) 廠商依據契約之食材規格標準，建立合格「原物料供應商名冊」(表 1)，於供應前二週提交幼兒園審核後始得採購供應。
- (二) 依審核之午餐菜單及食材供貨明細，由廠商於一週前依原物料類別分別向合格廠商訂貨、送貨。
- (三) 廠商於幼兒園規定時間內將食材送至幼兒園廚房以憑驗收。
- (四) 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、驗收作業 (流程請參閱圖 3)

- (一) 食材驗收首先核對品名、標示是否完整、數量 (磅秤需定期校正)、品質、鮮度、溫度以及異物混雜的情況，依序檢查，並記錄於「驗收紀錄單」(表 2)或「供膳管理日誌」。
- (二) 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，冷藏溫度應在 7°C 以下。
- (三) 容易變質的食材 (如：雞蛋、奶類、魚類)，驗收時要特別注意進貨溫度、氣味以及包裝的完整性，以避免發生食品安全的問題。
- (四) 驗收發現食材品質不佳、有異味、腐敗或未依合約的規格進貨時，以退換貨處理，可參見「食材驗收參考規格」(表 3)。
- (五) 豆、麵製品進貨時，可以用臺北市政府衛生局提供的「鑽食試劑」進行 DIY 檢測或自行採購試劑 ($5\% \text{TiSO}_4$) 進行 H_2O_2 殘留檢驗，檢測方式請參閱表 4。
- (六) 驗收合格的食材，依其特性，立即進行前處理或加以分類入庫貯存。
- (七) 廠商應隨貨提供出貨單、品質證明或檢驗合格證明文件。
- (八) 生鮮食材檢驗：各校 (園) 因檢驗設備不足，若驗收人員認為食材有衛生安全疑慮時，雙方得將食物送衛生局或衛生局核可之檢驗單位檢查，費用分攤方式依各校 (園) 合約規範。
- (九) 其他注意事項
 1. 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

質與新鮮度。一般新鮮食材上午進貨，乾貨或加工品下午進貨。切勿讓廠商離開後才辦理驗收。

2.入庫前應在廚房作業區外將紙箱拆除。

3.對於驗收發生的異常，廠商無法提供滿意的處理，已造成各校（園）在管理上的困難者，可開立「食材供貨瑕疵紀錄單」（表 5）予廠商，並依情節輕重予以記點及罰款，相關罰則請參閱表 6。

4.遇有異常情形發生，應即刻拍照存證，以供後續處理之參照依據。

（十）食材衛生安全須知

1.食材的衛生安全證明

（1）採購之食材，如：豬肉有瘦肉精、雞肉有抗生素及磺胺劑、蔬果有農藥殘留以及中藥有農藥及重金屬等污染之虞時，應該要先確認其安全性或殘留量是否符合相關法令之規定後才可以使用。

（2）可要求供應商檢附食材檢驗報告或抽樣送往衛生福利部公告之食品認證實驗室、經濟部標準檢驗局或其他公營檢驗單位進行檢驗，送驗食材應與供應之食材原料一致且批號相同。

2.食材原料的衛生確認及追溯

（1）食材安全若能追溯生產來源，就可以確保食材來源的安全性。

（2）追溯資料包含：確認食材的衛生標準需符合國內現行衛生法規、原材料來源廠商與數量等相關資料應確實，並具追溯性，包括進貨廠商相關資料、批號、製造日期、生產數量、驗收報告、進貨日期、進貨數量及銷售對象等。如 CAS 及 TAP 等認證產品，都可透過相關網站進行廠商名錄及產品查詢。

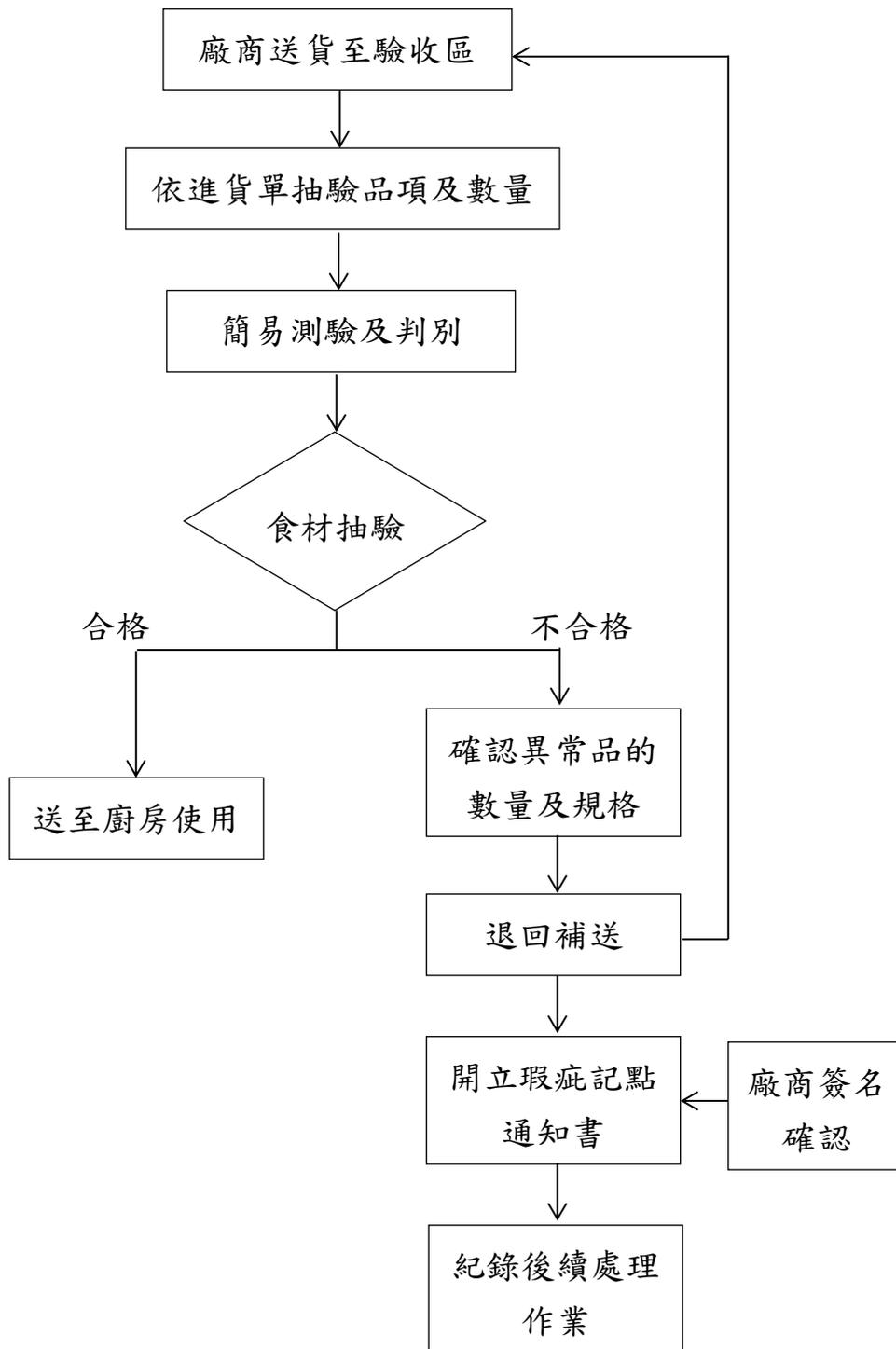


圖 3 食材驗收流程

表3 食材驗收參考規格

品項	外觀	味道	其他要求
食米	<ol style="list-style-type: none"> 1.無米粒黃化、透明度降低、失去光澤之現象。 2.無摻雜碎石及雜物。 3.標示碾製日期及檢驗日期。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應為碾製日期起算15日內為限。 2.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。
全穀根莖類	<ol style="list-style-type: none"> 1.完整無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 2.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。 3.真空包裝者須密實。 	無霉味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2.加工品（如濕麵條、米苔目等）經過氧化氫檢驗不得有殘留反應。
肉類	<ol style="list-style-type: none"> 1.需具有CAS標章、屠宰標示（雞肉）。 2.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 3.肉色正常，無染色或變色。 4.冷藏品以手指輕壓具有彈性。 5.冷凍產品包裝不可結塊及含冰霜。 6.無瘀傷、過多血水及異常結晶現象。 7.表面需脫毛完全。 8.產品中不可摻雜異物（如毛髮、塑膠物等）。 9.進貨貨源以同一批貨源為主。 	無臭味、油耗味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2.以手觸摸表面無黏滑感。 3.各校（園）對於肉類含脂肪率可與廠商訂定進貨標準。 4.送達溫度必須符合規定。
蛋類	<ol style="list-style-type: none"> 1.視契約規定，需有CAS標章或產銷履歷證明之產品。 2.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 3.蛋殼乾淨完整，無雞糞或稻殼，無破損或裂痕。 4.液蛋中不得含有異物。 	無臭味或糞便味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2.冷藏液蛋送達溫度必須低於7℃以下。 3.供應量為1人1份者，重量誤差應在10%以內。
奶類	<ol style="list-style-type: none"> 1.盒裝奶類需具有CAS、GMP標章，鮮乳需有鮮乳標章。 2.包裝完整無破損、髒污或膨脹。 3.不得做拆封或改包裝。 4.產品應為同一批號，並附原廠出貨證明。 	無酸臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。 2.冷藏產品運送時需全程有保冷設備，並應附保冷袋至班級。
海鮮類	<ol style="list-style-type: none"> 1.優先使用具CAS、HACCP標章產品。 	無臭味或異味	<ol style="list-style-type: none"> 1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。

品項	外觀	味道	其他要求
	2.顏色正常，無染色或變色。 3.產品中不可摻雜異物（毛髮、塑膠物等）。 4.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定，不得做拆封或改包裝。 5.冷凍品包裝不可結塊及含冰霜，真空包裝者須密實。 6.進貨量以不包冰重量為主。 7.大小規格需平均一致。 8.進貨貨源應以同一批為主。		2.以手觸摸表面無黏滑液。 3.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。
豆製品、麵筋類	1.豆腐棧板應乾淨無破損。 2.無雜物或染色（注意是否有添加皂黃）。	無酸味、油耗味或異味及漂色	1.豆製品需為當日製作。 2.經過氧化氫檢驗不得有殘留反應。 3.以手觸摸表面無黏滑感。 4.如進貨規格為「非基因改造」須提具證明。如為包裝性食品，則需依法正確標示「基因改造」等相關字樣。宣稱為非基因改造食品者，則需提具相關證明文件備查。
蔬菜類	1.優先選用當季盛產蔬菜。 2.盛裝容器完整無破損及髒污。 3.無變色、腐爛、乾癟或壓傷。 4.產品中不得摻雜異物。 5.根莖類不可發芽或發育不全。 6. CAS截切蔬菜需具有證明，且標示完整。 7.冷凍蔬菜應優先使用具CAS產品，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	1.附農藥殘留證明（頻率依各合約自定）。
水果類	1.優先選用當季盛產水果。 2.盛裝容器完整無破損及髒污。 3.無腐爛、發霉、熟度適中。 4. CAS截切水果需具有證明，且標示完整。	無腐臭或發酵味	1.截切水果需當日處理。 2.截切水果若由廠商廚房處理後再運送至幼兒園供應者，需有採適當保冷措施。 3.儘量勿選用生產季末的水果。
油脂類	1.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。 2.需具有GMP標章、正字標記或其他標章。 3.不得做拆封或改包裝。	無油耗味或異味	1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。
調味品及其他	1.包裝完整無破損及髒污，且標示合乎規定。	無霉味或異味	1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。

品項	外觀	味道	其他要求
	<ol style="list-style-type: none"> 2.產品無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 3.不得做拆封或改包裝。 4.食用油、醬油、醋、蕃茄醬等調味品（料），須有GMP或CAS或㊟字標誌等國家認證（如無上述證明，可採合格工廠產製），廠商名稱、廠址及電話、保存期限...等。 5.乾貨進貨時須包裝標示完整，無品質不佳狀況，必要時廠商應提供證明。 6.包裝袋（或罐頭）污損、凹罐、膨罐、不完整...等，應予退貨。 7.同種產品應同一有效期限。 		
冷凍食品類	<ol style="list-style-type: none"> 1.優先選用CAS標章產品。 2.包裝完整無破損及髒污。 3.產品標示清楚，未經塗改。 4.產品無發霉、結塊、變色、蟲蛀（咬）、昆蟲。 5.不得做拆封或改包裝。 6.外觀應堅硬、不得有冰晶、結霜、脫水或解凍現像，送達溫度（車溫、品溫）須符合規定。 7.以原廠冷凍狀態交貨，無解凍軟化現象。 8.進貨貨源以同一批貨為主。 	無臭味或異味	1.驗收日期應在有效期限內之前二分之一日期。

表4 過氧化氫及皂黃簡易檢查法

一、過氧化氫簡易檢查法

- (一) 適用範圍：適用於豆乾、脆丸、麵腸及麵類等。
- (二) 使用說明：切一小塊未經烹煮之適用食品，剝開一新鮮面，在新鮮面滴一滴過氧化氫檢驗試劑，觀察滴點處顏色變化，若顏色變成黃褐色，表示含有過氧化氫。



1. 切一小塊未經烹煮之適用食品(豆乾、脆丸、麵類等)



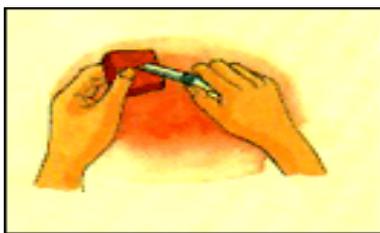
2. 在新鮮面滴一滴過氧化氫簡易檢查試劑



3. 觀察滴點處顏色變化，若顏色變黃褐色，表示可能含有過氧化氫

二、皂黃簡易檢查法

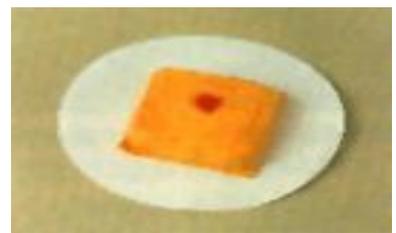
- (一) 適用範圍：適用於色澤較鮮黃之鹹魚及豆乾等。
- (二) 使用說明：切一小塊未經烹煮之適用食品，滴一滴皂黃檢查試劑，觀察滴點處顏色變化，若顏色變成紫紅色，表示含有皂黃。



1. 用小刀切取檢體表皮一小片



2. 滴一滴皂黃檢查試劑



3. 若顏色變成紫紅色，表示含有皂黃

三、注意事項

- (一) 請放置於幼兒無法取得處，如誤觸請以清水沖洗。
- (二) 本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及做為其他用途。
- (三) 點滴過試劑的食品，請丟棄，勿再食用。

表5 幼兒園廚房食材供貨瑕疵紀錄單

時間	年 月 日		
食材	(照片)		
廠牌			
原因			
處理			
廠商 簽名		驗收 人員	
廠商 處理 情形	<input type="checkbox"/> 廠商已於約定時間前補足數量。 <input type="checkbox"/> 廠商已於約定時間前換貨。 <input type="checkbox"/> 廠商無法完成前兩項約定，開立供貨瑕疵記點。 <input type="checkbox"/> 其他		
園方 處理 情形	<input type="checkbox"/> 書面記錄存查(不記點) <input type="checkbox"/> 提午餐供應委員會決議(記點)		
	記 點 原 因	<input type="checkbox"/> 貨品於驗收時有瑕疵，廠商未能於約定時間前更換改善，每批貨品記點1次。 <input type="checkbox"/> 貨品於驗收時有瑕疵，廠商拒不改善，每批貨品記點2次。 <input type="checkbox"/> 貨品於複驗時仍不合格，每批貨品記點2次。 <input type="checkbox"/> 其他	
說明	依合約條款第○○條規定，承商被記點達○○次，本校(園)得終止契約，所有記錄得提供本市辦理幼兒園午餐評選之參考。		
承商 代表			

驗收人：

園主任：

校(園)長：

第一聯 幼兒園自存

臺北市		幼兒園廚房生鮮食材退貨證明單存根聯	
時間	年 月 日	退貨原因	
廠商名稱			
退貨物品			
退貨數量			
單 價		處理事項	
採購總價			
廠商簽名		<input type="checkbox"/> 日時補足數量 <input type="checkbox"/> 日時前換貨 <input type="checkbox"/> 其他	驗收人員

廠商處理情形	<input type="checkbox"/> 廠商已於約定時間前補足數量。 <input type="checkbox"/> 廠商已於約定時間前換貨。 <input type="checkbox"/> 廠商無法完成前兩項約定，依合約規定開立供貨瑕疵記點單。 <input type="checkbox"/> 其他
--------	---

第二聯廠商收執

臺北市		幼兒園廚房生鮮食材退貨證明單存根聯	
時間	年 月 日	退貨原因	
廠商名稱			
退貨物品			
退貨數量			
單 價		處理事項	
採購總價			
廠商簽名		<input type="checkbox"/> 日時補足數量 <input type="checkbox"/> 日時前換貨 <input type="checkbox"/> 其他	驗收人員

表6 臺北市幼兒園午餐食材供應出現異物及衛生重大違失修訂罰則範例

項次	異常狀況	描述	罰則	說明
1	延遲交貨	各項食材（含不合格貨品之更換）凡逾約定時間（如合約所定時間）	1.記供貨瑕疵1-3點 2.由廚房自行赴民間市場採購之全部價款（含差價款）、車馬費，概由供應商負擔外	
2	物理性異物	發現新鮮食材出現有危害之物理性異物，例如有銳角之金屬、玻璃、鏟刀、檳榔渣、菸蒂、棉布手套等	每一項目記供貨瑕疵1-3點	
3	履約標的物違反食品衛生法之規範	履約標的物有下列情況者 1.變質或腐敗者 2.未成熟而且有壞人體健康 3.有毒者 4.染有病原菌者 5.殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量者 6.受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量者 7.攙偽或假冒者 8.逾有效日期 9.從未於國內供作飲食且未經證明無害人體健康者	1.每一事件記供貨瑕疵3點 2.該批瑕疵食材之全部價金不予計價	依衛福部食品衛生管理法及其相關函釋定義之
4	食材送驗結果不合格	食材送驗不符合契約之規定	1.單一不合格檢測食材（履約標的物）記供貨瑕疵1點 2.該批瑕疵食材之全部價金不予計價	
		複驗結果不符合契約	記供貨瑕疵1-3點	
5	換貨補貨複驗仍不合格	記供貨瑕疵1點		
6	無正當理由拒絕供貨	記供貨瑕疵2點		
7	未經同意任意更換訂貨品項、耗材貨數量者	記供貨瑕疵2點		

備註：

1. 「不予計價之貨款」一律由各校（園）應給付之貨款中扣除。
2. 供貨瑕疵點數之計算自履約起始日起以1年累計計算，履約期限1年以上者，次年度瑕疵記點重新累計計算。
3. 累積記點1年達20點者，各校（園）終止契約，並沒收履約保證金。
4. 以上違規事項如有認定之疑義，應經各校（園）午餐供應委員會討論確認。
5. 各校（園）午餐食材供應廠商年度違失記點紀錄，應確實列入次年度辦理午餐採購評選參考重要依據。
6. 對因過失達終止契約之午餐供應廠商，由各校（園）依政府採購法第101條第8款、第102條及第103條規定公告並停權。
7. 每點罰扣新臺幣1,000元~3,000元，依供應量由各校（園）午餐供應委員會討論議訂，罰扣金額並不免除供應廠商改善義務及累計達一定點數後終止契約之責任。

參、入庫管理

一、作業說明

視驗收合格之原物料性質分別設置或予以適當區隔貯存。原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染。

二、貯存通則

- (一) 確認包裝與品質：再次確認使用期限及其他標示說明。
- (二) 標示：標示入庫日期（如圖 4）。
- (三) 分類置放：存放架定位標示品名，驗收合格之各原物料入庫時應依品名整齊排列於不銹鋼存放架，最低層存放架需離地、離牆 5 公分以上（如圖 5）。



圖 4 標示入庫日期



圖 5 離牆離地 5 公分

- (四) 先進先出（FIFO）：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。
- (五) 紙箱、紙袋，不可入庫。
- (六) 經拆箱之原物料，應將原有標示資訊標示於外包裝上，如：品名、製造商、產地、有效日期、拆袋日期等。
- (七) 建立盤點制度：
 - 1. 除依原物料領取單領料外，並應有庫存品之存量登錄。
 - 2. 盤點：每月月底（必要時依工作情形調整盤點時間）並同時檢查庫內物品之品質，並填寫紀錄表。
- (八) 建立安全措施
 - 1. 由專人負責管理庫房，庫房的門必須經常上鎖，避免物品遺失。
 - 2. 非廚房工作人員，一律禁止進入以免污染。

三、乾貨、包材庫房之管制

- (一) 庫房內應維持陰涼乾爽，避免日光直射。
- (二) 倉庫內應保持清潔、無積水或冷凝水、無長霉等並有病媒防治措施及設置。天花板、門窗需緊閉。
- (三) 避免潮濕，需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並確實紀錄。溫度宜控制於 25°C 以下，溼度控制於 50-60% ，必要時請使用除濕機以達濕度控管。
- (四) 若裝設抽排風機，風扇外須加裝紗窗防昆蟲侵入。
- (五) 每月申購之食米可請廠商分批進貨，開封尚未使用之食米及包材應密封或紮緊封口，糙米建議放置於冷藏保存。

四、冷藏、冷凍庫管制

- (一) 冷藏食品貯存溫度 7°C 以下，冷凍庫溫度於-18°C 以下。
- (二) 存放物品與冷藏、冷凍庫的體積比，建議保持於 60% 以下，以利冷空氣循環。
- (三) 魚、肉、蔬菜分開存放，生、熟食亦分開存放，並有完整覆蓋。
- (四) 冷凍庫未使用完之原料，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，並標示入庫日期及保存期限。
- (五) 冷藏庫開封罐頭未使用完，應更換其他容器加蓋適當保存。
- (六) 午餐留樣檢品以專用冰箱或專區存放，應有溫度計並執行溫度記錄。

五、清潔用品管制

- (一) 採購標示清楚的清潔用品
 - 1. 使用食品級之清潔劑，需有明確的成分及使用方法。
 - 2. 消毒劑需有正確使用方法、毒性及緊急處理辦法。
- (二) 所有清潔用品，由專人專櫃列管。
- (三) 清掃、清洗和消毒用具和器材，使用前後，都放置於固定場所。

肆、原物料前處理

- 一、依菜單需求領用各項食材，依食品特性分置各處理區。
- 二、依食品種類檢查、清洗，並依據菜單所需的形狀切割。
- 三、為避免交叉污染，應依食材種類分時分段處理不同食物。其洗滌順序為乾貨→加工類食品→蔬果類→牛、羊、豬→雞、鴨→內臟→蛋→魚貝類。
- 四、每清洗一種食材，應將水槽漏水並徹底清潔乾淨後，更換新水再洗滌下一種食材。
- 五、洗滌槽內的水不可高於水龍頭或水管高度，避免水倒流而污染。
- 六、水槽應有洩水孔且通暢無阻塞，避免血水等溢流地面，造成交叉污染。
- 七、洗滌、切割妥當之食物，應分類置於盛物盤或容器內備用，並加以覆蓋。
- 八、刀具、砧板分色管理使用：白色－熟食、綠色－蔬菜類、藍色－魚貝類、紅色－肉類、黃色－水果類。
- 九、盛裝食品的容器禁止直接放置地面上，需離地5公分以上，必須使用推車運送或置放棚架、墊底籃上。
- 十、蔬菜清洗切割注意事項
 - (一) 應分三槽式清洗（或單槽多次清洗），以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。
 - (二) 應依水槽大小、當日蔬菜量與清潔度，分多批清洗，每次更換水前，都應將水槽清洗乾淨，並確認無其他異物。
 - (三) 蔬菜根蒂處因易有泥沙卡積，應特別注意清洗。
 - (四) 為避免營養素流失，儘量先洗再切。
 - (五) 使用切菜機者，盛裝容器應墊高不可直接置於地面，至少離地5公分以上。
 - (六) 清洗後之蔬菜以乾淨的有洞容器盛裝，以利水分瀝乾。
 - (七) 容易褐變的蔬菜（例如：牛蒡、蓮藕、馬鈴薯）應去皮後立刻泡水，嚴禁使用次氯酸鈉浸泡。
 - (八) 遇颱風、豪雨季節或產季尾端（例如：綠花椰菜），易有蝸牛或菜蟲，應加長以流動水浸泡的時間。

十一、肉品清洗切割注意事項

- (一) 冷凍肉品解凍，應以冷藏冰箱解凍為優先，於解凍食材上標示使用日期、並妥善覆蓋；若以流水解凍則應以完整塑膠袋包裝，以清潔的流水解凍。不可反覆的解凍再冷凍，避免造成細菌繁殖、肉質劣化的現象。
- (二) 清洗時應依量分批清洗，勿長時間浸泡水中，以避免肉品變質。清洗時，應將動物毛髮、內臟，徹底清洗乾淨，無殘存夾雜物。

十二、海產類清洗切割注意事項

- (一) 嚴禁以鹽水洗滌海產類，避免腸炎弧菌滋生。
- (二) 清洗時，應將鱗、鰓、腸泥等確實清洗乾淨，無殘留或夾雜其他異物。

十三、蛋品清洗注意事項

- (一) 冷藏殺菌蛋液：前處理至烹調間，應冷藏備用。
- (二) 洗選蛋之處理程序：清洗蛋殼上之夾雜物，將蛋敲打於乾淨硬器上，撥開蛋殼，將蛋放入一容器內逐一檢視蛋有無腐壞。避免未檢視新鮮度前，將所有蛋混入同一容器內。

十四、食材醃製注意事項

- (一) 食材應確實清洗乾淨後，方可進行醃製作業。
- (二) 醃製時間不宜過久，室溫中以半小時為宜，不得超過4小時，並儘速使用完畢，避免存放冷藏中超過3天以上。

十五、有效措施以防外來異物混入原物料

- (一) 綁蔬菜之塑膠繩、橡皮筋或吉園圃標籤紙（例如：鮑魚菇袋的塑膠繩、捆芹菜的橡皮筋等），拆下後應以固定容器盛裝或立即丟入垃圾桶中。
- (二) 拆開水果箱時，應注意封箱針，避免割傷工作人員或混入原物料中。
- (三) 清洗文蛤時應少量分批仔細清洗及挑選，避免石頭等顏色、大小相近的異物混入。
- (四) 每次清潔水槽時，應確認水槽蓋組（水槽蓋+橡膠塞組）之完整性，避免橡膠塞脫落或斷裂混入。
- (五) 拆開塑膠袋包裝時，應注意包裝袋之完整性並立即丟棄，避免塑膠混入。
- (六) 太白粉、地瓜粉等粉類拆袋時，應將棉線完全解開丟除，並避免塑膠內膜因不當拉扯，產生碎片夾雜於粉中。

- (七) 食米拆封米袋洗米時，須注意棉繩及「農糧署學童午餐公糧檢驗合格標籤」之紙片是否混入。

十六、作業完成注意事項

- (一) 將清洗切割完成的食材，瀝乾水分後，分類依不同種容器盛裝，送往烹調場所。
- (二) 當完成上述作業後，處理善後工作(含工作檯、水槽、地面清潔)並關燈及各項設備電源。

伍、烹調作業

一、烹調作業前

(一) 確認烹調區環境清潔及照明光度足夠

- 1.烹調作業區地面應保持清潔、無積水。
- 2.工作檯面或調理檯面照明應在 200 燭光以上，並有燈罩保護以避免污染，迴轉鍋上方需使用防爆燈罩。
- 3.天花板及蒸汽管路無剝落情形。

(二) 確認水源符合安全衛生

- 1.符合飲用水標準，無異常顏色或味道。
- 2.避免供應生冷涼拌等食品，如仍需供應，使用之冰塊應符合生飲水標準。

(三) 確認烹調器具清潔衛生並妥善管理

- 1.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。
- 2.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，避免直接接觸桌面。

二、烹調作業中

(一) 避免原物料、半成品或成品遭受污染

(二) 烹調過程之原料、半成品及成品應使用不同標示等方法區別，並放置在特定位置，避免交叉污染或混亂誤用。

(三) 生食與熟食的盛裝容器、操作器皿及放置區應確實區分。

(四) 易腐敗的原物料或半成品如果無法在短時間內製備完成，應在適當的低溫設備下暫存，或分批自冷藏庫取出處理。

(五) 食品應使用清潔之籃框或盆子盛裝，盛裝食材之容器應放置在乾淨的工作檯面、推車或墊底籃上，至少離地5公分以上。

(六) 熟食必須加蓋，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，必要時，應以顏色區分。

(七) 採取有效措施以防金屬或其他外來雜物混入食品中

- 1.勿使用鋼絲球。
- 2.作業前及作業中隨時檢視廚具與盛裝器具之完整性。
- 3.小包裝調味品拆封時，應以刀子割開塑膠袋並避免塑膠碎片掉落，拆裝後之塑膠袋立即丟入垃圾桶內。
- 4.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

中。

- 5.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。
- 6.抽油煙機需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。

(八) 管控烹調時間、溫度及品質

- 1.廚師在製備食物過程中，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.廚師應嚐試食物味道，試味道時應取出少量用小容器盛裝後再品嚐，勿直接用烹調器具或手取拿試吃。
- 3.每一菜式烹調完成起鍋前應用溫度計檢測，熟食中心溫度須至少 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 持續 15 秒，始可起鍋。
- 4.溫度探測器每次使用前後需確認探針之清潔與消毒(每次使用完後放置於專用鋼杯並泡於 75%酒精)，避免交叉污染，溫度計需定期校正或更新。
- 5.大量長時間油炸食物時應監控油炸油之品質，必要時立即更換新油，油脂老化酸價檢測請參閱表 7。油炸油不得回收隔餐使用。
- 6.每道餐食起鍋配膳前由監廚人員或其代理人負責試吃並記錄於「試吃紀錄表」(表 8)。

(九) 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.清潔劑不得進入烹調區，以免誤用。

三、烹調作業結束

- (一) 將使用器具、籃框、推車等用具移至清潔區清洗。
- (二) 清潔爐灶、迴轉鍋、油煙罩等設備。
- (三) 刷洗地板、牆面及水溝等，並以 200ppm 次氯酸鈉消毒。
- (四) 調味料使用完畢，應清潔瓶口、瓶身，蓋緊蓋子或做適當覆蓋。
- (五) 當餐未使用完之食品或調味料，應妥善包裝存放，並標示品名、分裝日期及原包裝有效期限，如有異狀應立即處理，以確保食品之品質及衛生。

四、自動送檢

園方應將成品一學期至少 1 次，採不預警方式主動送檢。

表 7 油脂老化酸價檢測

一、觀察油炸油，若有下列情形就全部換成新油!!

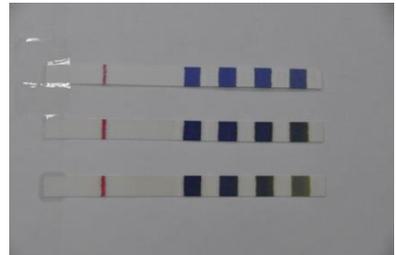
- (一) 當油炸油顏色過深，呈深褐色，且又黏漬，具油耗味。
- (二) 發煙點溫度低於 170°C 時（油炸油於低溫時即已冒煙）。
- (三) 油炸時，油炸油起泡，泡沫綿密且多，不易消退（泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上）。
- (四) 用酸價試紙檢測油炸油品質，當酸價超過 2.0 mgKOH/g，試紙第一格呈黃色或咖啡色（油炸醃漬食品），或試紙第一格及第二格呈綠色。

二、廢油需另外回收處理，不可隨意丟棄，污染環境。

三、酸價試紙檢測步驟及注意事項

- (一) 酸價試紙需保存在 4°C ~ -4°C 之間密封保存，使用前將試紙取出恢復至室溫。
- (二) 油炸油測量時油溫在 163°C ~ 204°C 之間，將待測油脂另外盛裝。
- (三) 將試紙 4 個藍色區域完全浸泡在熱油中 2~3 秒，取出試紙等待 30 秒呈色。
- (四) 如有 1 格以上完全變色成黃色，表示酸價 > 2，即需立刻換油。

四、油脂品質監測



陸、供膳作業與配送

一、配膳作業環境

- (一) 地板應保持清潔、乾燥，水要刮乾。餐車、檯面等使用前需保持乾燥。
- (二) 與配膳作業無關之物品不得置放於配膳處。
- (三) 配膳處應備妥充足之拋棄式衛生手套、紙巾或專用抹布、75%酒精等。

二、配膳作業前

- (一) 餐桶、配膳用具應確實高溫消毒，於配膳作業開始前30分鐘，依當日供餐數取出適量餐桶，放置於乾淨之工作檯面或推車上，餐桶應開口朝下倒置，如正放則需加蓋。
- (二) 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蛾蚋等異物。
- (三) 煮好之菜餚應加蓋放置於預備區等待配膳。
- (四) 避免提供生冷食物(如：壽司、沙拉、生菜等)供幼兒食用。**

三、配膳作業中

- (一) 配膳作業建議於上午 11 時後開始作業，建議食物烹煮製備完成（保溫 60 度 C 以上條件下）至幼兒食用時間不要超過 4 小時。
- (二) 配膳人員依規定著裝完成後，準時上線。
 - 1. 人員應戴口罩並將頭髮完整包覆於髮帽內，並穿著配膳專用圍裙。
 - 2. 配膳人員要戴上熟食手套配膳，乾淨棉手套外層加上2層以上的拋棄式衛生手套，並以酒精消毒手部後再進行工作，戴手套後不得接觸食物以外物品。拋棄式手套如有破損、污染、超過30分鐘或配膳不同菜餚時就應更換。
 - 3. 在旁配合配膳作業的人員，手套也應先噴酒精消毒後再進行工作。
 - 4. 人員在作業中應隨時注意個人衛生，不得有用手抓癢、摸臉、摸口罩或摸頭髮等不良行為，如有污染即需更換手套。
 - 5. 人員勿擅自離開負責區域，隨意走動，以避免交叉污染。
- (三) 配膳時應避免餐具污染，如有不小心掉落地上，則不能使用。
- (四) 配膳時應使用專用容器，依各班用餐人數平均分配菜量。
- (五) 菜餚配膳於餐桶後應立即加蓋，並檢查餐桶或蓋子是否有菜渣或湯汁滴落，可用紙巾或專用抹布噴酒精後做擦拭清潔。
- (六) 成品不得直接置放地面，應離牆、離地5公分以上。

(七) 抹布管理：配膳處應備有大量專用抹布或紙巾，處理完一道菜可以乾淨抹布或紙巾噴酒精後清理配膳檯面。使用過的抹布置於抹布回收桶中，於工作完後統一清洗消毒，紙巾則使用後直接丟棄即可。

(八) 留樣檢品

- 1.每日製作完成之菜餚，分類各留存 **250 公克**。
- 2.應指派專人負責，人員夾菜前，手部需再次用酒精消毒，並用專用的容器盛裝。
- 3.留樣檢品完成後需妥善密封並標示日期（紀錄表請參閱表9），置於冷藏冰箱（7°C以下）保存至滿48小時之當日下午始可丟棄，以備查驗。

四、配膳作業結束

- (一) 成品離開配膳處後不得直接置放地面，應離牆、離地5公分以上，且應有防塵、防蟲等貯放空間。
- (二) 配膳完畢後應清洗地板、牆面及配膳檯，並以 200ppm 次氯酸鈉（漂白水）消毒。

五、午餐配送管理

- (一) 依餐食供應所律定時間及出餐順序進行配膳作業，由送餐人員將餐食依班級順序放置推車上，依序進行所有出餐作業。
- (二) 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入食品中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
- (三) 餐食不得直接置放地面、太陽直接照射等處，應離牆、離地至少5公分以上放置。
- (四) 餐食需密蓋，堆疊時應保持穩固。
- (五) 送餐人員應戴口罩、手套，並將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雨鞋）。
- (六) 打菜器皿需以塑膠袋或密閉容器盛裝，避免污染。
- (七) 勿於下課時間運送餐食，避免幼兒於走廊奔跑，造成撞傷。
- (八) 送餐經過教室時，速度應放慢，並注意前方有無幼兒，送餐人員應位於送餐車前方拉車，以防幼兒突然衝出。
- (九) 送餐後推車應推回廚房或置放樓層角落，避免幼兒不慎絆倒及撞傷。
- (十) 維持送餐路線之清潔，如有污染（傾倒或水漬），應立即擦拭整理。
- (十一) 放膳檯清潔

- 1.每日：抬餐完後，工作人員每日以抹布清潔乾淨。
- 2.每週：每週五再以 200ppm 次氯酸鈉消毒。

六、廚餘回收

- (一)各校(園)應有固定廠商回收廚餘，並將廚餘送至固定地點後續處理(如：養豬場)。
- (二)供膳結束後將廢油統一集中後，交由合格簽約廠商收取。

柒、餐具及設備清潔

一、餐具清潔

(一) 作業場所

1. 清洗作業場所可區分為

- (1) 污染區：指餐具未經洗滌前之貯存場所及廚餘之暫時存放場所。
- (2) 洗滌區：指餐具洗滌之場所。
- (3) 清潔區：指餐具經洗滌、乾燥後之貯存場所。

2. 污染區應和清潔區之動線做有效區隔，且應有防止病媒入侵設施。

3. 洗滌區應設洗手設備，清潔區從業人員雙手務必保持乾淨，有外傷時應包紮、戴橡膠手套。

(二) 作業說明

1. 使用之炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。

2. 餐具回收後，分別將桶內剩餘飯菜、垃圾等物分類清除，依餐具種類，歸類整理及浸泡。並將餐車清洗乾淨歸位。

3. 依清洗作業流程清洗炊餐具。

4. 將洗好的餐盤取出，並以感官檢視是否有異物或清潔劑殘留。如未洗淨則重新清洗。

5. 清洗炊餐具，均應使用有效殺菌法消毒烘乾。有效殺菌法（表10），則依「食品良好衛生規範準則」專業規定辦理。

6. 經消毒過的炊餐具，必須置於指定處妥善收置。

7. 每週應抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

8. 餐具清洗作業完成後，應將工作區水槽、水溝、地面清洗乾淨，用刮刀將地面的水漬刮乾。

9. 洗碗區排水管、排水溝，應排入油脂截留槽，且要定期清潔、不可有油脂及臭味滋生，以防止病媒傳染。

(三) 清洗作業

1. 清洗炊餐具，應採用合格之食品用清潔劑，不可使用有害健康或成分不明之清潔劑。

2. 高溫自動洗滌設施及人工三槽式餐具洗滌設施（圖6）應具有洗滌、沖洗、有效殺菌之功能，相關作業要求如下：

- (1) 洗滌槽：具有45°C以上含洗滌劑之熱水。

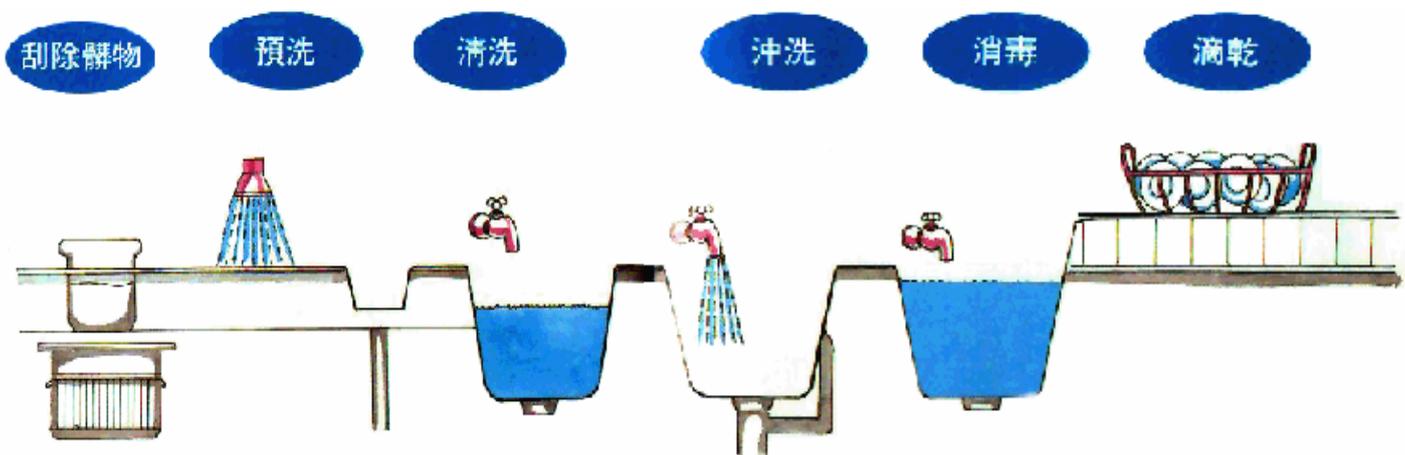
- (2) 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
- (3) 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
 - i. 水溫應在80°C以上（人工洗滌應浸2分鐘以上）。
 - ii. 110°C以上之乾熱（人工洗滌加熱時間30分鐘以上）。
 - iii. 100°C以上之蒸氣（人工洗滌加熱時間2分鐘以上）。
- 3. 經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置。乾燥處理得以下列方式之一為之：
 - (1) 乾熱法：以110°C以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上（木質及低耐熱材質塑膠不適用）。
 - (2) 除濕機法：於密閉室內開啟除濕機，以達乾燥效果。
 - (3) 自然晾乾法：應於具通風良好且有防止病媒及塵埃入侵設施之場所以適當容器或櫥櫃盛放。
- 4. 經洗淨乾燥之餐具置於暫存區不得超過30分鐘，應立即送至清潔區放置。
- 5. 廚房如設置有洗碗機者，建議餐具能使用洗碗機清洗。

二、廚房設備衛生管理

- (一) 廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，每日負責消毒打掃清潔與疏通。
- (二) 於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內過夜，廢棄物垃圾桶也應清洗乾淨。
- (三) 飲食器具及廚房內各項烹調設施、環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- (四) 使用油煙罩時，不可把擋油板拆除，且擋油板須每天清洗。
- (五) 毛巾、抹布，須每日使用有效消毒法消毒。
- (六) 生、熟食之刀具及砧板，應分開使用，並以顏色分別標示，每星期至少一次用消毒劑消毒。
- (七) 每週至少大掃除廚房一次，包括庫房、油煙罩、爐灶、冷凍（藏）庫、調理台、照明燈、抽風機、洗碗機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查，漂白水配置及消毒方法可參考表11、12。
- (八) 乾庫房每日至少清潔一次，每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物層架及地面等。
- (九) 每日或每週定期清洗截油槽，並每學期一次清洗污水槽。

表10 有效殺菌法

有效殺菌法	煮沸殺菌法	以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
	蒸汽殺菌法	以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
	熱水殺菌法	以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
	氯液殺菌法	氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具），氯水、漂白水、次氯酸鈉溶液等名詞均適用。
	乾熱殺菌法	以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上（餐具）。
	其他	其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。



一、大略噴洗

用連蓬式噴嘴，以溫水迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，保持食物顆粒漂浮，並使其鬆軟，以減低其附著於餐具上之可能性，也可以節省一些清潔劑。

二、清洗

第一槽的水溫維持在 $43^{\circ}\text{C} \sim 49^{\circ}\text{C}$ 間，這是個較費力的工作，可以利用刷子，這時使用的清洗液還沒達到衛生處理的目的。

三、沖洗

將餐具浸於第二槽內的乾淨溫水中，把清潔劑沖洗掉，應以流動自來水沖洗，不要用髒水來沖洗餐具。

四、消毒

此時可利用餐具籃將餐具浸於 100°C 以上的第三槽熱水中至少 2 分鐘。

五、滴乾

使水徐徐流出並風乾，不要使用毛巾擦拭，只要將餐具、茶杯等置於籃內，並移置於一乾燥、乾淨的地方，靜置即可。

圖 6 餐具三槽式洗滌流程

表11 200ppm濃度之漂白水之配製方法參考

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5 c.c.	4 c.c.	3.3 c.c.	2.5 c.c.	2 c.c.	1.7 c.c.
5 公升	25 c.c.	20 c.c.	16.6 c.c.	12.5 c.c.	10 c.c.	8.3 c.c.
10 公升	50 c.c.	40 c.c.	33.3 c.c.	25 c.c.	20 c.c.	16.6 c.c.
20 公升	100 c.c.	80 c.c.	66.7 c.c.	50 c.c.	40 c.c.	33.3 c.c.

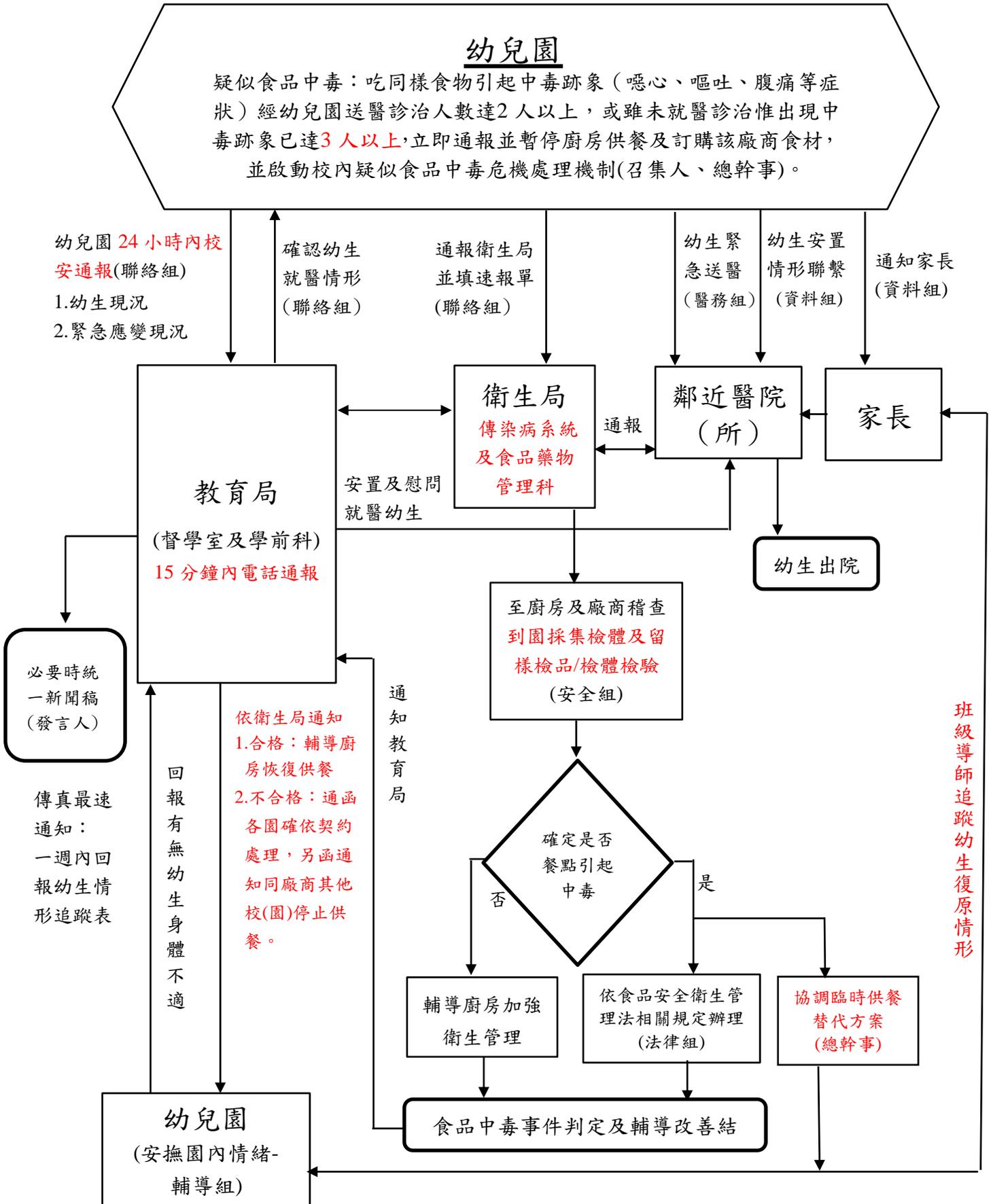
表 12 各種消毒方法及配置

施用場所	消毒水及其濃度	施用方法
廚房用具及 餐具之消毒	百萬分之二百漂白水 (200ppm)	用含氯200ppm之水，將餐具浸泡30分鐘。 每10公升水中加入40 c.c.之一般家用漂白水（含氯量約5%）。
環境消毒 (室內消毒)	百萬分之五百漂白水 (500ppm)	在環境打掃乾淨後，以含500ppm消毒。 每10公升水中加入100 c.c.之一般家用漂白水（含氯量約5%）。
環境消毒 (庭院、水溝或 其他潮濕處)	百萬分之一千漂白水 (1000ppm)	以含1000ppm的水加以噴灑環境。 每10公升水中加入200 c.c.漂白水之一般家用漂白水（含氯量約5%）。
手部消毒	75%酒精	以75%之藥用酒精擦拭（如濃度95%的酒精，則將100c.c.之酒精加入30c.c.的水）

捌、疑似食品中毒通報及處理

- 一、供餐型態採自行烹煮之幼兒園倘發生疑似食品中毒事件，依「臺北市幼兒園疑似食品中毒事件處理流程」（圖7）及臺北市幼兒園疑似食品中毒危機處理及通報程序進行處理(P. 37)，採中央廚房及團膳之幼兒園請另依臺北市各級學校疑似食品中毒事件處理流程處理。
- 二、幼兒園應填寫「幼兒園疑似食品中毒事件簡速報告單」（表13）、「食品中毒案件個案訪問表（幼兒園）」（表14），傳真並通知市府衛生局食品藥物管理處及教育局學前教育科，並開會檢討追究相關責任。

臺北市幼兒園疑似食品中毒事件處理流程 (圖7)



聯絡窗口：
衛生局食品藥物管理科
電話：2720-5322 傳真：2720-5321
假日通報電話：0937069747

臺北市幼兒園疑似食品中毒危機處理及通報程序

一、依據

(1)臺北市各級學校校園事件處理要點(100.12.28 修正)

(2)臺北市政府教育局所屬各級學校緊急傷病處理要點(107.12.05 修正)

二、幼生疑似食品中毒危機處理小組組織及職掌 (各園得依組織編制自行調整)

職銜	職稱姓名 (學校/附幼)	代理人 (學校/附幼)	任務職掌
召集人	校長 000	教務主任 000 /園主任 000	1. 召開安全會報、督導各項工作之推行、指揮危機處理小組運作。 2. 指定適當人員對外發言。
發言人	校長指定		1. 掌握資訊。 2. 擬訂新聞稿。 3. 對外發言。
總幹事	學務主任 000 /園主任 000	總務主任 000 /教保組長 000	1. 擬訂食品中毒危機處理應變實施計畫。 2. 協助危機處理小組之運作。 3. 襄理召集人交辦事項。 4. 辦理停課及相關事宜。 5. 衛生單位之聯繫窗口。
資料組	資料組長 000 及編組人員 /護理師 000	資訊組長 000	1. 負責事件資料之調查、蒐集、研擬與彙整。 2. 掌握並記錄送醫幼生的班級、姓名、送往醫院名稱。 3. 建立送醫幼生家長名冊並確實連絡家長。 4. 建立公告看板更新資訊
聯絡組	生教組長 000 及編組人員 /教保組編組人員 000	訓育組長 000	負責校內外之聯絡及對上級機關之通報。
醫務組	衛生組長 000 及護理師 000	體育組長 000	1. 負責緊急醫務專業之處理、照顧疑似食品中毒幼生。 2. 啟動緊急醫療網及聯絡醫療處所。 3. 幼生緊急送醫及登錄。

法律組	人事主任 000	會計主任 000	提供相關法律問題諮詢。
協調組	1. 總務主任 000 /園主任 2. 家長會長 000 /幼兒園家長代表 3. 教師會長 000	輔導主任 000	1. 負責協調及慰問等相關事宜。 2. 緊急基金之費用代墊付。 3. 負責學校內外有關事物之申訴、仲裁、救助、賠償等協調工作。 4. 進駐醫院回報情形。
安全組	事務組長 000、警衛或營養師 000 /教保組編組人員 000	幹事 000	1. 維持現場秩序及保存物證。 2. 收集留存留樣檢品。 3. 配合衛生單位進行採檢工作。 4. 負責偶發事件現場及善後之各項安全工作。
輔導組	輔導組長 000 及編組人員 /教保組編組人員 000	特教組長 000	負責協調有關資源及提供相關人員身心之輔導。

三、處理程序

幼兒園倘發生疑似食品中毒事件，依「臺北市幼兒園疑似食品中毒事件處理流程」(附件)進行處理。

(一)第一階段--接獲幼生中毒狀況報告時

- 1.通知健康中心前往現場救援及確認。[現場發現人員]
- 2.電話一一九召救護車。(各校視情況自行應變)。[聯絡組]
- 3.健康中心收容待送醫幼生，依疑似中毒程度分類分別安置照顧，協助送醫並通報。[醫務組]
- 4.疑似中毒跡象已達3人以上啟動緊急醫療網及聯絡醫療處所全力救援。[醫務組]
- 5.警衛打開校門，引導救護車及人員前往適宜停車點及健康中心(或待送醫學生之暫時安置處所)。[安全組]
- 6.得知事件發生後15分鐘內通報教育局與衛生局，並於24小時內完成校安通報及速報單。[聯絡組]

程序	負責組別
1.通知健康中心前往現場救援及確認。	現場發現人員
2.電話一一九召救護車。(各校視情況自行應變)	聯絡組

3.健康中心收容待送醫幼生，依疑似中毒程度分類分別安置照顧，協助送醫並通報。	醫務組
4.疑似中毒跡象已達 3 人以上啟動緊急醫療網及聯絡醫療處所全力救援。	醫務組
5.警衛打開校門，引導救護車及人員前往適宜停車點及健康中心(或待送醫幼生之暫時安置處所)。	安全組
6.得知事件發生後 15 分鐘內通報教育局與衛生局，並於 24 小時內完成校安通報及速報單。	聯絡組

(二)第二階段--現場處理

- 1.成立指揮中心、指揮危機處理小組運作、管制全局，分配任務，指定發言人。[召集人、總幹事]
- 2.登記中毒幼生班級、姓名、症狀，掌握並記錄幼生送往之醫療院所。[資料組]
- 3.封鎖現場，管制交通，保持救護送醫行動之暢通。[安全組]
- 4.指定人員隨同救護車照顧及辦理醫療住院等手續，並定時回報危機處理小組各救護車送往之醫院資訊。
- 5.詢問較清醒之幼生及班級老師中毒可能原因。[醫務組]
- 6.配合衛生單位進行採檢工作並蒐集留存留樣檢品。[安全組]
- 7.建立送醫幼生家長名冊，並確實連絡家長。[資料組]
- 8.進駐醫院協助救援、慰問及照顧幼生，隨時向危機處理小組回報狀況。[協調組]
- 9.建立公告看板隨時登錄中毒幼生姓名、症狀、病情、送醫之醫院名稱、病房、床號、送(出)醫院時間等資料，以利掌握全盤狀況，並方便家長探詢。[資料組]
- 10.清查已先行返家之幼生，避免遺漏，確定安全無慮為止。[資料組]

程序	負責組別
1.成立指揮中心、指揮危機處理小組運作、管制全局，分配任務，指定發言人。	召集人、總幹事
2.登記中毒幼生班級、姓名、症狀，掌握並記錄幼生送往之醫療院所。	資料組
3.封鎖現場，管制交通，保持救護送醫行動之暢通。	安全組
4.指定人員隨同救護車照顧及辦理醫療住院等手續，並定時回報危機處理小組各救護車送往之醫院資訊。	
5.詢問較清醒之幼生及班級老師中毒可能原因。	醫務組

6.配合衛生單位進行採檢工作並蒐集留存留樣檢品。	安全組
7.建立送醫幼生家長名冊，並確實連絡家長。	資料組
8.進駐醫院協助救援、慰問及照顧幼生，隨時向危機處理小組回報狀況。	協調組
9.建立公告看板隨時登錄中毒幼生姓名、症狀、病情、送醫之醫院名稱、病房、床號、送(出)醫院時間等資料，以利掌握全盤狀況，並方便家長探詢。	資料組
10.清查已先行返家之幼生，避免遺漏，確定安全無慮為止。	資料組

(三)第三階段—照料、慰問、善後

- 1.危機處理小組指派協調組人員駐院照顧病患，駐院人員主動隨時向其家人報告病情。
- 2.召集人聽取總幹事簡報最新情況並前往醫院慰問。[召集人、總幹事]
- 3.善後：
 - (1)若為廠商提供飲食不潔，引起細菌性中毒則依契約處理並專案求償。[協調組]
 - (2)若為不法份子下毒事件，引起化學性中毒則協助警方處理。[協調組]
 - (3)有幼生不幸死亡，應成立治喪委員會協助辦理喪葬事宜。[協調組、輔導組]
 - (4)維護校園秩序、恢復上課。[安全組]
 - (5)加強飲食衛生宣導。[醫務組]
 - (6)學校致函或感謝狀予協助處理疑似中毒事件有功人員以表達感謝之意。[輔導組]

程序	負責組別
1.危機處理小組指派協調組人員駐院照顧病患，駐院人員主動隨時向其家人報告病情。	
2.召集人聽取總幹事簡報最新情況並前往醫院慰問。	召集人、 總幹事
3.善後：	協調組
(1)若為廠商提供飲食不潔，引起細菌性中毒則依契約處理並專案求償。	協調組
(2)若為不法份子下毒事件，引起化學性中毒則協助警方處理。	協調組
(3)有幼生不幸死亡，應成立治喪委員會協助辦理喪葬事宜。	協調組、 輔導組
(4)維護校園秩序、恢復上課。	安全組
(5)加強飲食衛生宣導。	醫務組
(6)學校致函或感謝狀予協助處理疑似中毒事件有功人員以表達感謝之意。	輔導組

四、臨時供餐替代方案

為避免廠商發生違失事件致機關暫停供餐或終止契約時，影響幼兒園教職員生用餐權益，於停餐時以下列方式擇一辦理：

- 1.請廠商由其中央廚房供餐。
- 2.洽其他合格餐飲業者訂購。
- 3.依各校午餐供應委員會會議決議辦理。

五、本辦法經校長核可後實施，修正時亦同。

臺北市政府教育局督學室 電話：27208889 轉 6451-6454 傳真：27205578

臺北市政府教育局學前教育科

電話：27208889 轉 1415-1417（園務行政管理股）傳真：27593369

臺北市政府衛生局食品藥物管理科

電話：27208889 轉 7105、7079、7089（衛生查驗股）傳真：27205321

教育部校安通報網：<https://csrc.edu.tw/> 電話：[\(02\)3343-7855](tel:(02)3343-7855)、[\(02\)3343-7856](tel:(02)3343-7856)

表 13 幼兒園疑似食品中毒事件簡速報告單

一、園名：臺北市_____幼兒園
聯絡電話：_____傳真電話：_____

二、涉疑食品：_____；食品來源或廠商名稱_____

三、進食時間：____年____月____日____時

四、發病時間：____年____月____日____時至____時

五、攝食人數：幼生____人，教職員工：____人
疑似中毒人數：幼生____人，教職員工：____人
就醫人數：幼生____人，教職員工：____人
截至目前尚在醫院人數：幼生____人，教職員工：____人

六、餐點種類：上午點心
午餐
下午點心

七、餐點來源：自煮 團膳
受_____（學校）供應
其他_____

八、當日菜單：_____

九、主要症狀
噁心 嘔吐 上腹痛 下腹痛
腹瀉 發燒 喉嚨痛
過敏反應（臉部潮紅發癢發疹等）
神經症狀（視覺障礙麻痺暈眩等）
其他（請說明：_____）

十、推測原因
廚工個人衛生習慣不良廚工健康欠佳食材來源
送達時間保存溫度保存時間環境衛生不良
購買半成品（名稱：_____）
其他（請註明：_____）

十一、處理情形

(一) 不適幼生或教職員工方面

就醫送診 回家休養 通知家長

(二) 衛生單位檢查採樣項目

食品檢體 患者人體檢體
環境檢體 食品工作人員檢體

(三) 場所方面

限期改善（__月__日前） 輔導改進 全面消毒
暫停使用 其他（請註明：_____）

十二、其他

因應替代措施：

十三、聯絡單位

衛生局食品藥物管理處：電話：2720-5322；傳真：2720-5321

教育局學前教育科：電話：2725-6389；傳真：2759-3369

教育部校安通報網：<https://csrc.edu.tw/>

填表人：

單位主管：

連絡電話：

填送時間：__年__月__日__時__分

表 14 食品中毒案件個案訪問表（幼兒園）

班級：_____ 填表日期：____年____月____日____時____分

一、個案姓名：_____ 性別：男 女 年齡：_____

二、症狀開始發生時間：____月____日 ____時 ____分

三、症狀：(可複選)

拉肚子、嘔吐

發癢、發疹、其他 _____

四、症狀發生前進食情形（包括用餐時間及所食用食品）

	第0餐（__月__日__時__分）	第1餐（__月__日__時__分）	第2餐（__月__日__時__分）
進 食 食 品 名 稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是 否 就醫時間：____月____日____時____分

就診醫院診所名稱：_____

六、是否住院：是 否

七、受訪對象：(幼兒家長) _____