

# 臺北市文山區景美國小附設幼兒園食品安全與衛生管理計畫

109年11月30日公布施行

## 一、依據：

- (一) 《食品衛生管理法》
- (二) 《幼兒教育及照顧法》第25條
- (三) 《幼兒教保及照顧服務實施準則》第12條
- (四) 《幼兒園與其分班設立變更及管理辦法》第38條
- (五) 「臺北市公私立幼兒園午餐作業參考手冊」訂定。

## 二、目的：維護幼兒園師生食品安全與衛生。

## 三、餐食安全與衛生管理原則：

### (一) 菜單規劃設計

本園依據《幼兒園與其分班設立變更及管理辦法》第38條規定，訂定幼兒飲食餐點表，並定期公布每日餐點內容予家長知悉。公布之同時，除載明食材來源，並一併標示「本園一律使用國產豬、牛肉食材」，公告於園方網站、每月餐點表且張貼於園首明顯處。

所供應之幼兒餐點、菜單設計應遵循下列原則：

1. **全穀根莖類**：宜多增加混合多種穀類，如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯……等。
2. **豆魚肉蛋類**：
  - (1) 主副菜應富有變化，盡量少裹粉油炸。
  - (2) 提高豆製品食物比例，可做為主菜、副菜或加入飯中。
  - (3) 提高魚類（包括各式海鮮）供應，不建議油炸。
  - (4) 盡量不使用魚、肉類半成品（各式丸類、蝦捲、香腸、熱狗、火腿、重組雞肉塊等）。
3. **蔬菜類**：每日都有2種以上蔬菜。
4. **其他**：
  - (1) 避免提供生冷食品（如：壽司、生菜、沙拉……等），供幼兒食用。
  - (2) 若要提供甜品、冷飲，以低糖之全穀根莖類為宜（如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等），且供應頻率以1週不超過1次、不使用冰塊為原則。
  - (3) 盡量提供高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮……等。
  - (4) 避免使用飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量高之加工食品。

## (二) 食材採購

本園食材採購確實依《臺北市公私立幼兒園午餐作業參考手冊》(下稱午餐手冊)進行最有利標採購及履約管理作業，若為自行採購也應由合格廠(攤)商處，採買選用有機、產銷履歷、臺灣優良農產品 CAS 等標章或具有臺灣農產品生產追溯 QR code(三章一 Q) 之生鮮食材及貼有國產肉品標章(示)之國產豬、牛肉品，並建立「原物料供應商名冊」，以確保供應膳食之食材品質與衛生，同時保存相關購買憑證以及照片至少 2 年以供相關局處查驗。

## (三) 食材、食品驗收

本園依據午餐手冊所訂之驗收流程、驗收參考規格，辦理食材、餐點驗收作業，並填具有廚房食材驗收紀錄單(參照午餐手冊)或臺北市幼兒園外訂餐盒(或桶餐)衛生驗收自主管理檢核表(附表 1)。

## (四) 入庫管理

本園之食材入庫管理依午餐手冊及食品安全規定，將食材、食品予以適當儲存，除設有效防止病媒(昆蟲、老鼠)侵入設施，冷凍(藏)食材在冷凍(藏)庫中，入庫時即標明入庫日期及保存期限，依生、熟食完全區隔，避免相互污染；午餐留樣檢品亦以專用冰箱或專區存放，並以溫度計定期檢查、記錄冷凍(藏)設備庫內溫度。

## (五) 食材處理

本園食材處理依食品種類進行檢查、清洗，依據菜色所需的形狀切割，為避免食材間交叉污染，應依不同食材種類分時、分段處理，其洗滌順序為乾貨→加工類食品→蔬果類→牛、羊、豬肉→雞、鴨、鵝肉→內臟→蛋類→魚貝類，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。

1. **蔬菜類**：應分三槽式(或單槽多次)清洗，蔬菜根蒂處因易有泥沙卡積，應特別注意清洗，且為避免營養素流失，儘量**先洗再切**，過程中不可使用清潔劑。
2. **肉品及海鮮類**：冷凍肉品解凍，應以**冷藏冰箱解凍**為優先，若以流水解凍則應以完整塑膠袋包裝，以清潔的流水解凍，不可長時浸泡水中或反覆的解凍再冷凍，避免造成細菌繁殖、肉品變質。清洗時，亦應將動物毛、麟、鰓及內臟，徹底清洗乾淨，無殘夾雜物。
3. **蛋類**：若使用冷藏殺菌蛋液在烹調前，應全程冷藏備用；若為洗選蛋則應個別檢視蛋有無腐壞，再混入同一容器內。

## (六) 膳食烹調

### 1. 烹調作業中

- (1) 本園烹煮餐點使用無異常顏色或味道符合飲用水標準之水源，且避免供應如前述之生冷食品及冰塊。
- (2) 烹調器具每日消毒、維持清潔衛生並妥善管理，膳食烹調作業過程應確實避免原物料、半成品或成品遭受交叉污染或混亂誤用。
- (3) 廚師應於每餐供膳前，嚐試食物味道，並記錄「試吃紀錄表」(參照午餐手冊)，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。

### 2. 餐點配送

- (1) **配膳前**：本園餐桶、配膳用具應確實高溫消毒，配膳作業環境地板、餐車及檯面應保持清潔、乾燥，與配膳作業無關之物品不得置放於配膳處。烹煮製備完成(保溫 60 度 C 以上條件下)至幼兒食用時間不得超過 4 小時，煮好之菜餚應立即確實加蓋，放置於預備區(不得直接置放地面，應離牆、離地 5 公分以上)等待配膳。
- (2) **配膳中**：配膳人員應依規定戴口罩並將頭髮完整包覆於髮帽內，並穿著配膳專用圍裙、戴上熟食手套配膳，戴手套後不得接觸食物以外物品。配膳作業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；拋棄式手套如有破損、污染或超過 30 分鐘時就應更換；餐具如有不小心掉落地上，則需另取乾淨餐具使用。
- (3) **配膳後**：配膳完畢後應以 75%酒精消毒配膳檯，並清洗地板、牆面，再以次氯酸鈉消毒水進行消毒，配膳使用過的抹布於工作完後統一清洗消毒，紙巾則應於使用後直接丟棄。
- (4) **餐點留樣**：留樣檢品應依每日烹煮完成之菜餚，用專用的容器盛裝，分類各留存至少 250 公克(餐盒至少 300 公克)，並妥善密封、標示日期記錄於紀錄表，並置於冷藏冰箱(7°C 以下)保存至少滿 48 小時始可丟棄，以備查驗所需。

## (七) 炊餐具、廚房清潔與衛生

1. 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。
2. 依午餐手冊之炊餐具清洗作業流程清洗炊餐具，且採用合格之食品用清潔劑。洗好的餐盤，應確實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，再依有效殺菌法消毒烘乾，經消毒過的炊餐具，必須置於指定處妥善收置。

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

#### (八) 廚工管理

1. 本園廚房從業人員(含臨時人員)依據「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」規範及相關衛生管理規定，於**新進用前應接受健康檢查**(註1)，經公立醫院或衛生醫療機構**檢查合格後，始得聘僱**從事廚房工作。
2. 在職廚工應**每年一次定期健康檢查**(開學前實施)，並參加**食品安全衛生(營養)講習 8 小時以上**之教育與訓練，始能符合食品安全衛生及品質管理之要求與執行能力，並應作成紀錄，以供查核。

#### (九) 疑似食品中毒通報及處理

倘發生疑似食品中毒事件，或有 3 名幼生以上出現噁心、嘔吐、腹痛或腹瀉等症狀，即應啟動幼兒園疑似食物中毒事件處理流程，緊急應變處理措施及各項通報作業。依照「臺北市幼兒園疑似食品中毒事件處理流程」，園方得知事件發生後 15 分鐘內，以電話通報督學室(1999 轉 6451-6454)及教育局學前教育科(1999 轉 1415-1417)，並於 12 小時內完成「臺北市幼兒園疑似食物中毒簡速報告單」書面資料傳真至 2720-5321(衛生局食藥科)及 2759-3369(教育局學前科)，並於 24 小時內完成校安通報網及傳染病系統之通報。

四、本規定如有未盡事宜，悉依中央與地方相關法規辦理。

五、本規定陳核校長／園長核可後實施，修正時亦同。

註1：廚房工作人員(含臨時人員)健康檢查項目包含：A 型肝炎(AntiHAV IgM 抗體、AntiHAV IgG 抗體)、手部皮膚病、腸道傳染病、出疹、膿瘡、外傷、結核病及胸部 X 光檢查、傷寒及其他不適合餐飲工作之疾病。



餐點組負責人員：

園主任：

校長：

教保員兼  
教保組長 王雅玲

教師兼  
幼兒園主任 黃淑貞

臺北市文山區  
景美國民小學  
詹瑞璟