

中華民國 103 年 5 月 12 日
教育部公告 臺教綜（五）字第 1030060843A 號

主 旨：預告修正「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」草案。

依 據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、修正機關：教育部。
- 二、修正依據：「學校衛生法」第二十二條規定。
- 三、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」修正草案如附件。本案另載於本部主管法規查詢系統網站（網址：<http://edu.law.moe.gov.tw>），「草案預告論壇」選項下。
- 四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登公報隔日起 7 日內陳述意見或洽詢：
 - (一) 承辦單位：綜合規劃司。
 - (二) 地址：臺北市中山南路 5 號。
 - (三) 電話：(02)77365610。
 - (四) 傳真：(02)23976915。
 - (五) 電子郵件：alyssa@mail.moe.gov.tw。

部 長 蔣偉寧

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法修正草案總說明

現行學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法（以下簡稱本辦法）係於九十二年五月二日與行政院衛生署（現衛生福利部）會銜發布本辦法，以督導各級教育行政機關及學校落實執行。

為確保學校供餐衛生安全，總統已於一百零二年十二月十八日修正公布本辦法授權母法「學校衛生法」，以落實學校自主管理機制及強化聯合稽查、提供營養均衡之餐食及優先使用在地優良農產品、訂定契約範本及公告經費收支之情形、強化學校疑似食品中毒事件之通報處理等事項。另「食品安全衛生管理法」，業於一百零三年二月五日修正公布。為強化學校餐飲衛生管理機制及配合本辦法母法修正，爰擬具本辦法修正草案，其修正要點如次：

- 一、為落實學校餐飲衛生考核機制，及強化學校抽查及抽驗機制，依據「學校衛生法」第二十二條第五項規定，新增第六條第三項、第五項規定（修正條文第六條）。
- 二、參考本部「學校午餐改善計畫」執行事項，於第六條第四項增訂地方政府稽查機制等條款內容（修正條文第六條）。
- 三、依據學校衛生法第二十三條之二第二項規定，於第七條增列高級中等以下學校應組成學校午餐供應委員會或相當性質之組織規定。另為落實各級學校餐廳衛生等委員會等管理機制，新增大專校院餐廳衛生管理委員會法源（修正條文第七條）。

- 四、依據一百零二年十月三日本部國民及學前教育署召開「研商高級中等學校熱食部相關管理規定」決議，校園新鮮及當日供應之食品不僅有麵包、饅頭兩種，爰修正為「但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。」（修正條文第十三條）。
- 五、為提供營養均衡之餐食及優先使用在地優良農產品，依據「學校衛生法」第二十三條規定，新增第十三條之一規定。並參考本部國民及學前教育署修訂「學校午餐食物內容及營養基準」，於本條增訂學校午餐食物內容及營養基準等內容（修正條文第十三條之一）。
- 六、為能保障學生用餐品質，依據「學校衛生法」第二十三條之三第一項規定，修正第十七條第一項規定，規定學校辦理膳食之採購，應參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本與供應業者簽訂書面契約（修正條文第十七條）。
- 七、為加強學校處理發現疑似食品中毒情形之處置措施，依「學校衛生法」第十五條第三項規定，修正第十九條文文字（修正條文第十九條）。

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法修正草案條文對照表

修正條文	現行條文	說明
第一條 本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第六項規定訂定之。	第一條 本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第三項規定訂定之。	依據一百零二年十二月十八日修正公布「學校衛生法」，本辦法法源修正為第二十二條第六項。
第二條 本法第二十二條第一項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下： 一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。 二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。 三、員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法	第二條 本法第二十二條第一項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下： 一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。 二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。 三、員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法	未修正。

<p>成立之法人組織。 四、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。</p>	<p>成立之法人組織。 四、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。</p>	
<p>第三條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食衛生（以下簡稱餐飲衛生）管理項目如下： 一、餐飲衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。 二、餐飲衛生安全之維護事項。 三、餐飲場所之衛生管理事項。 四、餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。 五、其他有關餐飲衛生管理事項。</p>	<p>第三條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食衛生（以下簡稱餐飲衛生）管理項目如下： 一、餐飲衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。 二、餐飲衛生安全之維護事項。 三、餐飲場所之衛生管理事項。 四、餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。 五、其他有關餐飲衛生管理事項。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第四條 學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。 前項督導人員，應具下列資格之一： 一、領有營養師執業執照者。 二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。 三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。 四、大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生福利行政機關或其認可機構所舉辦之</p>	<p>第四條 學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。 前項督導人員，應具下列資格之一： 一、領有營養師執業執照者。 二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。 三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。 四、大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲</p>	<p>一、為衛生福利部於一百零二年七月組織改造，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。 二、刪除第四條第三項，「學校已指定之督導人員，未具前項資格者，應自本辦法施行之日起一年內取得資格」，該項規定係針對九十二年五月二日公告施行時所定緩衝規定，現已無必要。</p>

<p>餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。</p>	<p>衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。 <u>本辦法施行前學校已指定之督導人員，未具前項資格者，應自本辦法施行之日起一年內取得資格。</u></p>	
<p>第五條 學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（營養）講習至少八小時。</p>	<p>第五條 學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（營養）講習至少八小時。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第六條 各級主管機關應督導<u>考核學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年。</u> 前項檢查項目，由主管機關定之。 <u>各級教育主管機關應會同衛生福利及農政主管機關不定期抽查學校餐飲衛生。</u> <u>直轄市及縣（市）政府每學年應至少抽查百分之三十辦理午餐之學校；並會同所轄衛生福利及農政主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。</u> 必要時，各級教育主管機關得會同衛生福利或農政主管機關抽驗學校食品。</p>	<p>第六條 各級主管機關應督導學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存一年。 前項檢查項目，由主管機關定之。</p>	<p>一、為落實學校餐飲衛生考核機制，爰於第一項新增「考核」文字，並依據「學校衛生法」第二十二條第四項內容，將紀錄保存期間修正為三年。 二、為強化學校抽查及抽驗機制，依據「學校衛生法」第二十二條第五項規定，新增本條第三項、第五項規定。 三、參考「學校午餐改善計畫」執行事項，於本條第四項增訂地方政府稽查機制等條款內容。</p>

<p>第七條 學校餐飲衛生管理，應符合<u>食品安全衛生管理法第八條第一項</u>所定食品之良好衛生規範準則。</p> <p><u>高級中等以下學校應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質及衛生。大專校院應比照辦理。</u></p>	<p>第七條 學校餐飲衛生管理，應符合食品衛生管理法第二十條第一項所定食品良好衛生規範。</p>	<p>一、依據「<u>食品安全衛生管理法</u>」，本條所引用之法條條次變更，將「第二十條」修正為「第八條」，並修正法條為「<u>食品之良好衛生規範準則</u>」。</p> <p>二、依據學校衛生法第二十三條之二第二項規定增列高級中等以下學校應組成學校午餐供應委員會或相當性質之組織規定。另為落實各級學校餐廳衛生等委員會等管理機制，新增大專校院餐廳衛生管理委員會法源。</p>
<p>第八條 學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。</p>	<p>第八條 學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第九條 學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。</p> <p>學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。</p>	<p>第九條 學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。</p> <p>學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。</p>	<p>未修正。</p>

<p>第十條 學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：</p> <p>一、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。</p> <p>二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。</p> <p>三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。</p> <p>四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。</p> <p>五、每週應抽檢各餐廳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。</p> <p>六、設置截油設施。</p>	<p>第十條 學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：</p> <p>一、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。</p> <p>二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。</p> <p>三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。</p> <p>四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。</p> <p>五、每週應抽檢各餐廳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。</p> <p>六、設置截油設施。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第十一條 學校食品製作，應遵行下列事項：</p> <p>一、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。</p> <p>二、禁止在室溫下解凍。</p> <p>三、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏</p>	<p>第十一條 學校食品製作，應遵行下列事項：</p> <p>一、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。</p> <p>二、禁止在室溫下解凍。</p> <p>三、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏</p>	<p>未修正。</p>

<p>色，以利區分。</p> <p>四、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。</p> <p>五、生、熟食食品嚴禁交互污染。</p> <p>六、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。</p> <p>七、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。</p> <p>八、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。</p> <p>九、食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。</p>	<p>色，以利區分。</p> <p>四、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。</p> <p>五、生、熟食食品嚴禁交互污染。</p> <p>六、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。</p> <p>七、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。</p> <p>八、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。</p> <p>九、食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。</p>	
<p>第十二條 學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。</p>	<p>第十二條 學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第十三條 高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零售單位包裝僅限一份供應量，每份供應之熱量應適當。</p> <p>前項所稱飲品及點心，應</p>	<p>第十三條 高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零售單位包裝僅限一份供應量，每份供應之熱量應適當。</p> <p>前項所稱飲品及點心，應</p>	<p>一、依據「食品安全衛生管理法」，修正法源引用名稱，並依據該法第八條修正法條為「食品良好衛生規範準則」。</p> <p>二、現行條文第十三條第二</p>

<p>符合<u>食品安全衛生管理法</u>等相關法令及下列規定：</p> <p>一、具有營養成分及含量標示。</p> <p>二、使用鮮度良好之天然食材。</p> <p>三、不得使用代糖或代脂。</p> <p>四、取得<u>臺灣優良農產品</u>（CAS）或<u>食品良好作業規範</u>（GMP）標誌驗證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。</p> <p>第一項所稱飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生福利主管機關公告之。</p>	<p>符合食品衛生管理法等相關法令及下列規定：</p> <p>一、具有營養成分及含量標示。</p> <p>二、使用鮮度良好之天然食材。</p> <p>三、不得使用代糖或代脂。</p> <p>四、取得中國農業標準（CAS）或良好作業規範（GMP）標誌認證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭，不在此限。</p> <p>第一項所稱飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生主管機關公告之。</p>	<p>項第四款之「中國農業標準（CAS）」已變更為「臺灣優良農產品（CAS）」，爰修訂文字。</p> <p>三、依據一百零二年十月三日本部國民及學前教育署召開「研商高級中等學校熱食部相關管理規定」決議，校園新鮮及當日供應之食品不僅有麵包、饅頭兩種，爰修正為「但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。」</p> <p>四、為衛生福利部於一百零二年七月組織改造，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>
<p><u>第十三條之一 學校供應膳食，應依據中央教育主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，包含學校午餐營養建議量、每日食物內容、午餐設計注意事項，以及中央衛生福利主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量，包含各年齡層參考攝取量及上限攝取量，以提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施營養教育，並由營養師督導及執行。</u></p> <p><u>學校供應膳食，應提供蔬食餐之選擇。</u></p> <p>第一項學校供應膳食其食材應優先採用中央農業、經濟</p>		<p>一、新增條文。</p> <p>二、為提供營養均衡之餐食及優先使用在地優良農產品，依據「學校衛生法」第二十三條規定，爰新增本條規定。</p> <p>三、參考本部國民及學前教育署修訂「學校午餐食物內容及營養基準」，增訂學校午餐食物內容及營養基準等內容。</p>

<p><u>主管機關認證之在地優良農業產品，包含臺灣優良農產品（CAS）、有機農產品、產銷履歷產品與吉園圃標章產品等。</u></p>		
<p>第十四條 學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：</p> <p>一、注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。</p> <p>二、於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生福利主管機關，並由當地衛生福利主管機關加強稽查。</p> <p>三、將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。</p> <p>四、指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。</p>	<p>第十四條 學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：</p> <p>一、注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。</p> <p>二、於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。</p> <p>三、將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。</p> <p>四、指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。</p>	<p>為衛生福利部組織改造，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>

<p>第十五條 學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生福利主管機關處理。</p>	<p>第十五條 學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，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。</p>	<p>為衛生福利部組織改造，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>
<p>第十六條 學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。</p>	<p>第十六條 學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第十七條 學校供售食品應依相關法令及參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本，與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則。</p> <p>外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。</p>	<p>第十七條 學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。</p>	<p>依據「學校衛生法」第二十三條之三第一項規定，爰修正第十七條第一項規定。</p>
<p>第十八條 學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：</p> <p>一、推動餐飲衛生安全教育。</p> <p>二、推動營養教育。</p> <p>三、改善餐飲設施。</p> <p>四、其他有關推動餐飲衛生事項。</p>	<p>第十八條 學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：</p> <p>一、推動餐飲衛生安全教育。</p> <p>二、推動營養教育。</p> <p>三、改善餐飲設施。</p> <p>四、其他有關推動餐飲衛生事項。</p>	<p>未修正。</p>
<p>第十九條 學校發現有疑似食品中毒事件時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊</p>	<p>第十九條 學校發現有疑似食品中毒跡象時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊</p>	<p>一、依「學校衛生法」第十五條第三項規定，爰修正條文文字。</p> <p>二、為配合衛生福利部組織</p>

<p>急聯絡人。同時應<u>通報、聯繫</u>及協助當地衛生福利主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。</p>	<p>急聯絡人。同時應聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。</p>	<p>改造，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>
<p>第二十條 本辦法自發布日施行。</p>	<p>第二十條 本辦法自發布日施行。</p>	<p>未修正。</p>