

# 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

## 修正總說明

現行學校餐廳廚房員工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訂定發布。一百零二年十二月十八日修正公布學校衛生法，以期落實學校自主管理機制及強化聯合稽查、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上開法律之修正，爰修正本辦法，其修正要點如下：

- 一、為落實學校餐飲衛生考核機制，依學校衛生法第二十二條第五項規定，及參考本部學校午餐改善計畫執行事項，增訂抽查學校午餐及稽查團膳廠商與食材供應商之稽查機制等內容。（修正條文第六條）
- 二、依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會或相當性質之組織規定。另為落實各級學校餐廳衛生管理機制，增列大專校院餐廳衛生管理會之規定。（修正條文第七條）
- 三、為加強供售學校餐食之廠商管理，增列廠商應自主管理、將產品送驗、申請食品業者登錄，以及建立追溯或追蹤系統之規定。（修正條文第八條）
- 四、配合行政院推動食品雲建立食品追溯追蹤制度，中央機關已建置各級學校校園食材登錄平臺，以快速處理食安事件，並於平時掌握學校食品資訊，爰增列供售學校食品之廠商登載相關資料，及學校餐食採自設廚房且為公辦公營之供餐型態者，應由學校或供應商登載食品相關資訊之規定。（修正條文第九條）
- 五、配合經濟部工業局、行政院農業委員會等中央目的事業主管機關或其認證機構驗證標章之政策，並考量經濟部工業局針對驗證標章研議由公正專業機構認驗，爰增列學校內供售之食品應具政府或公正專業機構認、驗證之標章，及無驗證標章之食品，得選購之方式。（修正條文第十四條）

- 六、增訂學校應將供餐資訊詳實登載納入學校與食品廠商簽訂契約之規定。(修正條文第十九條)
- 七、為加強學校處理發現疑似食品中毒情形之處置措施，配合學校衛生法第十五條第三項規定，增列通報之規定。(修正條文第二十一條)

# 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 修正條文對照表

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。	依一百零二年十二月十八日修正公布之學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第六項規定：「第一項及第四項之管理及督導項目、方法、稽查及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關會同中央衛生主管機關定之」，爰修正本辦法法源依據之項次。
<p>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：</p> <p>一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。</p> <p>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。</p> <p>三、員生消費合作社：指各級學校(以下簡稱學校)教職員工、學生依合作社法成立之法人組織。</p> <p>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：</p> <p>一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。</p> <p>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。</p> <p>三、員生消費合作社：指各級學校(以下簡稱學校)教職員工、學生依合作社法成立之法人組織。</p> <p>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>	本條未修正。

<p>第三條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之<u>飲食安全衛生</u>(以下簡稱<u>餐飲安全衛生</u>)管理項目如下：</p> <p>一、<u>餐飲安全衛生</u>、營養之規劃、教育及宣導事項。</p> <p>二、<u>餐飲安全衛生</u>之維護事項。</p> <p>三、餐飲場所之衛生管理事項。</p> <p>四、餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。</p> <p>五、其他有關<u>餐飲安全衛生</u>管理事項。</p>	<p>第三條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之<u>飲食衛生</u>(以下簡稱<u>餐飲衛生</u>)管理項目如下：</p> <p>一、<u>餐飲衛生</u>、營養之規劃、教育及宣導事項。</p> <p>二、<u>餐飲衛生</u>安全之維護事項。</p> <p>三、餐飲場所之衛生管理事項。</p> <p>四、餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。</p> <p>五、其他有關<u>餐飲衛生</u>管理事項。</p>	<p>鑑於近幾年食安事件頻傳，影響學校食品品質，爰為維護師生健康，並配合一百零三年二月五日修正公布<u>食品安全衛生管理法</u>名稱為<u>食品安全衛生管理法</u>，於序文、第一款與第五款增加「安全」二字，及第二款調整「衛生安全」為「安全衛生」。</p>
<p>第四條 學校辦理<u>餐飲衛生</u>業務，應指定專人擔任督導人員。</p> <p>前項督導人員，應具下列資格之一：</p> <p>一、領有營養師執業執照者。</p> <p>二、大專校院<u>餐飲</u>、<u>食品</u>、<u>營養</u>、<u>生活應用</u>、<u>醫事</u>、<u>公共衛生</u>等相關科、系、所畢業，並曾修習<u>餐飲衛生</u>相關課程至少二學分者。</p> <p>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。</p> <p>四、大專校院畢業，曾接受<u>教育</u>、<u>衛生福利主管機關</u>或其認可機構所舉辦之<u>餐飲衛生</u>講習課程達三十二小時</p>	<p>第四條 學校辦理<u>餐飲衛生</u>業務，應指定專人擔任督導人員。</p> <p>前項督導人員，應具下列資格之一：</p> <p>一、領有營養師執業執照者。</p> <p>二、大專校院<u>餐飲</u>、<u>食品</u>、<u>營養</u>、<u>生活應用</u>、<u>醫事</u>、<u>公共衛生</u>等相關科、系、所畢業，並曾修習<u>餐飲衛生</u>相關課程至少二學分者。</p> <p>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。</p> <p>四、大專校院畢業，曾接受主管<u>教育</u>、<u>衛生</u>行政機關或其認可機構所舉辦之<u>餐飲衛生</u>講習課程達三十二小時</p>	<p>一、第一項未修正。</p> <p>二、配合衛生福利部於一百零二年七月組織改造，爰修正第二項第四款，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關，並酌作文字修正。</p> <p>三、現行第三項係針對九十二年五月二日發布施行時所定過渡規定，現已無規定必要，爰刪除之。</p>

以上，持有證明者。	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>	
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。	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。	本條未修正。
第六條 各級主管機關應督導 <u>考核</u> 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 <u>三年</u> 。 前項檢查項目，由主管機關定之。 <u>直轄市、縣(市)政府主管機關每學年應至少抽查百分之三十辦理午餐之學校，並會同衛生福利及農業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>	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。	一、為落實地方政府對學校餐飲衛生考核機制，爰修正第一項增加「考核」文字，第二項並依本法第二十二條第四項規定，將紀錄保存期間修正為三年。 二、第三項未修正。 三、為強化地方政府抽查辦理午餐之學校及稽查辦理學校午餐團膳廠商與食材供應商之機制，爰依本法第二十二條第五項規定，增列第四項。
第七條 學校餐飲衛生管理，應符合食品 <u>安全</u> 衛生管理法 <u>第八條</u> 第一項所定食品之 <u>良好衛生規範準則</u> 。 <u>高級中等以下學校應依本法第二十三條之二第</u>	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。	一、配合食品安全衛生管理法條次變更，及該法授權訂定之法規名稱修正，爰修正第一項文字。 二、依本法第二十三條之二第二項規定，爰增列第二項有關高級中等以下

<p><u>二項規定，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。</u></p> <p><u>大專校院得比照前項規定辦理。</u></p>		<p>學校應組成學校午餐供應委員會或相當性質之組織規定。</p> <p>三、為落實各級學校餐廳衛生管理機制，爰增加第三項有關大專校院餐廳衛生管理會法源。</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><u>前項廠商，屬中央衛生福利主管機關依食品安全衛生管理法公告類別及規模之食品業者，應依該法之規定，辦理產品之檢驗、食品業者登錄及建立追溯或追蹤系統。</u></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>一、第一項未修正。</p> <p>二、為加強供售學校餐食之廠商管理，爰依食品安全衛生管理法規定，增列第二項，規定廠商應依該法第七條至第九條規定自主管理、將產品送驗、申請食品業者登錄，以及建立追溯或追蹤系統。</p>
<p>第九條 供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。</p> <p>學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。</p>		<p>一、<u>本條新增。</u></p> <p>二、配合行政院推動食品雲建立食品追溯追蹤制度，中央機關（行政院科技會報辦公室及教育部）已建置各級學校校園食材登錄平臺，以快速處理食安事件，並於平時掌握學校食品資訊，爰於第一項要求供售學校食品之廠商登載相關資料。</p> <p>三、依食品之良好衛生規範準則第三條第三款規定，主原料指構成成品之主要材料，為求明確及適用校園供應食品之多元（如團膳、飲品、</p>

		<p>肉品、調味料等)，爰於第一項規定應登載主食材料原料資訊。</p> <p>四、學校餐食採自設廚房且為公辦公營之供餐型態者，應由學校或供應商登載食品相關資訊，爰於第二項規範。</p>
<p>第<u>十</u>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>條次變更，內容未修正。</p>
<p>第<u>十一</u>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>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>條次變更，內容未修正。</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>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>第十二條 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</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</p>	<p>條次變更，內容未修正。</p>



<p>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>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>第十三條 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>條次變更，內容未修正。</p>
<p>第十四條 學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。</p>		<p>一、<u>本條新增</u>。</p> <p>二、由於「應符合食品衛生管理法」之食品不限飲品及點心，並配合一百零三年二月五日修正公布食品衛生管理法名稱為食品安全衛生管理法，爰本條明定「學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令」，以確保各級學校內供售之所有食品品質。</p> <p>三、本條所稱食品，包括包裝食品、即食、現場調理、團膳（桶餐和餐盒）等符合食品安全衛生管理法有關食品之定義者（供人飲食或咀嚼之產</p>

		<p>品及其原料)。</p> <p>四、依農產品生產及驗證管理法第十二條第一項規定「農產品及其加工品使用農產品標章，須經驗證合格」；另農產品之驗證，依該法第九條第一項規定，「農產品及其加工品之驗證，由認證機構認證之驗證機構辦理。」為配合經濟部工業局、行政院農業委員會等中央目的事業主管機關或其認證機構驗證標章之規劃，並考量經濟部工業局針對驗證標章研議由公正專業機構認驗，爰規範學校內供售之食品應具政府或公正專業機構認、驗證之標章，例如 CAS、GMP 等。</p> <p>五、考量非每項食品皆有驗證標章、山地離島偏遠學校及小規模經營廠商之營運成本與不易購買具驗證標章食品等問題，因此，無驗證標章之食品，得以 1.具有工廠登記食品業者產製；2.檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗；3.檢附一年內有效來源證明(例如偏遠學校所購蔬菜)；4.檢附一年內有效合格證明(例如肉品屠宰合格)，擇一選購。</p>
第十五條 高級中等以下學	第十三條 高級中等以下學	一、條次變更。

<p>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<u>定</u>飲品及點心，應符合食品<u>安全衛生</u>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<u>甜味劑</u>或代脂。</p> <p>四、取得<u>經驗證之優良食品</u>。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭<u>等</u>，不在此限。</p> <p>第一項所<u>定</u>飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生<u>福利</u>主管機關公告之。</p>	<p>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>二、第一項未修正。</p> <p>三、食品安全衛生管理法第十八條第一項規定食品添加物之品名，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條規定，爰將第二項第三款「代糖」修正為「甜味劑」。</p> <p>四、配合經濟部工業局、行政院農業委員會等中央目的事業主管機關或其認證機構驗證標章之政策，以「取得經驗證之優良食品」取代取得CAS或GMP標誌認證，爰修正第二項第四款。</p> <p>五、依一百零二年十月三日教育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、饅頭二種，爰修正第二項第四款但書，於「新鮮、當日供應之麵包、饅頭」後加「等」字。</p> <p>六、配合衛生福利部於一百零二年七月組織改造，爰修正第三項，將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>
<p>第<u>十六</u>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</p>	<p>第<u>十四</u>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</p>	<p>條次變更，內容未修正。</p>

<p>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>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><u>第十七條</u> 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<u>驗證</u>或經衛生<u>福利</u>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><u>第十五條</u> 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>一、條次變更。</p> <p>二、配合優良農產品驗證管理辦法等規定，將「認證」修正為「驗證」。</p> <p>三、配合衛生福利部組織改造，爰將衛生主管機關修正為衛生福利主管機關。</p>
<p><u>第十八條</u> 學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠</p>	<p><u>第十六條</u> 學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠</p>	<p>條次變更，內容未修正。</p>

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。	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>第十九條 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，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。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>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>一、條次變更。 二、配合行政院推動食品雲建立食品追溯追蹤制度，中央機關業建置校園食材登錄平臺，並於第九條增訂廠商登載校園供售食品資訊之責任，爰規範學校應將是否詳實登載，納入學校與食品廠商簽訂之契約；若有未依時限登載、登載資料未正確核實或不配合主管機關查核、故意虛偽造假不實登載之事實，應訂違約罰則。</p>
<p>第二十條 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>條次變更，內容未修正。</p>
<p>第二十一條 學校發現有疑似食品中毒情形時，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急聯絡人。</p> <p><u>前項情形並應同時通報、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向</u></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>一、條次變更。 二、依衛生福利部對食品中毒「事件」之定義為「二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀；毒素中毒，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件」，為保障教職員工生健康，且事</p>

<p>主管機關提出處理報告。</p>		<p>件判斷係衛生主管機關權責，爰依本法用語，當學校發現有疑似食品中毒「情形」時，即應採取相關緊急救護措施。</p> <p>三、依本法第十五條第三項規定，發現有疑似食品中毒之情形，應「通報」直轄市、縣（市）衛生主管機關，爰配合修正文字。</p>
<p>第<u>二十二</u>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>條次變更，內容未修正。</p>