

推動校園食品及餐飲衛生輔導訪視 守護學生飲食安全

(圖/文 學務校安組 洪雅惠)



為維護校園師生飲食衛生及安全，教育部國民及學前教育署針對所屬國、私立高級中等學校，進行定期或不定期查核與輔導。111 年輔導訪視計 247 校，完成率達 100%，「食品販售」查核結果相較於 110 年零缺失占比提高 8.14%，「餐飲衛生」提高 5.98%，學校缺失項目總數亦顯著降低，有效守護學校師生飲食衛生與健康。

國教署說明，為預防校園食品中毒案件發生，將校園販售食品管理納入衛生檢查必要措施，因此依據「高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點」，辦理「高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」，由 33 位國立學校專業營養師，組成「校園食品輔導小組」，採不定期、不預警方式實地到校輔導，協助學校建立完善校園食品販售及餐飲衛生管理機制。

而高級中等學校校園食品販售與販賣場所衛生安全管理，必須符合學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法規定，任何食品進入學校販賣，亦須符合校園飲品及點心販售範圍。依學校衛生法規定，學校辦理午餐應成立午餐供應會或相當性質組織，主要任務有午餐供應計畫及午餐收費之審議、膳食供應品質管理，及餐飲衛自主管理等。委員會人員也須定期到食品廠商訪視，了解廠商環境衛生及製作流程是否符合衛生規定，透過檢核制度全方面掌握食品衛生安全。

111 年國教署輔導小組查核結果顯示，除零缺失占比提高，缺失項目總數顯著降低外，其中高雄市私立中山工商與高英工商校園品販賣力求商品多元化並兼顧符合規範，重視校園食品管理安全，連續數年零缺失；國立中山大學附屬國光高中在午餐菜單上用心進行營養教育宣導，午餐菜色每週供應水果 2 次及乳品 1 至 2 次，力求學子均衡營養與健康。

國教署表示，將與相關部會合作，持續推動校園食品及餐飲衛生輔導訪視，並呼籲各級學校落實學校衛生法相關校園餐飲衛生及食品販售規定，讓學生了解食材來源，理解在地食材與飲食文化，共同為校園食品安全把關。