

## 學校膳食外判指引

### 目的

本指引旨在提醒負責監督學校膳食服務的教職員／督導員於選擇膳食供應商及接收膳食過程中應注意的食品衛生與安全事項，以減低校內發生食源性疾病的風險，保障外判膳食的食用安全。

### 適用範圍

所有提供膳食的學校等同類場所。

### 內容

#### 1. 挑選衛生可靠的膳食供應商

- 1) 供應商必須持有由市政署、旅遊局或經濟局所發出的有效牌照；
- 2) 在選定供應商前，學校必須親自到其廠房或廚房進行實地視察，並應在其運作期間進行，以確定該公司符合下列條件：
  - 所用的食材狀況良好、包裝完整及沒有超逾食用期限；
  - 生食和熟食或即食食品分開貯存；
  - 所有食材使用前應徹底清洗；
  - 熟食經過徹底煮熟，並熱存於 60°C 以上；冷藏的食品則存放於 5°C 以下；
  - 調製完成的膳食應妥善包好或存放在有蓋的容器內；
  - 食品處理區整齊清潔，並設立有效的防蟲鼠設施；
  - 所有用具和器皿必須清潔並消毒乾淨，且有足夠妥善的地方存放；
  - 所有員工均注意個人衛生，如處理食品前徹底洗手、穿上整潔工作服等；
  - 運送午膳的車輛清潔乾淨；
  - 保留進出貨紀錄或相關單據；

- 3) 此外，校方還須評估其設備（如冷藏、冷凍及加熱設備等）條件是否符合供餐數量之需求；
- 4) 校方宜定期到所選取的供應商之廠房或廚房進行實地視察，並應在其運作期間進行，以確保供應商符合上述之衛生要求。

## 2. 膳食運抵時之注意事項

### 1) 制訂來貨驗收制度

- 學校應指派專人負責檢查每次送到學校的午膳；
  - 檢查項目應包括：
    - 運送車輛及運送人員的衛生狀況（表一）；
    - 保溫箱或餐盒是否清潔及狀況良好；
    - 有需要時可用溫度計量度食品的溫度；
    - 核對單據上的資料是否與所接收餐盒一致，並保留相關單據，以便需要時供權限部門查閱；
- 2) 應視學校實際情況及需求，定期檢討膳食之數量及菜式，避免造成浪費；
  - 3) 避免過早將午膳運抵學校，應規定供應商每次午膳送抵之時間；一般建議在用膳前30分鐘內送抵，而有保溫設備者可在1小時內送抵。整個運送至分派午膳之過程，應盡量縮短所需時間和保持適當溫度，並應盡快食用；
  - 4) 裝載食品的保溫箱或餐盒應放在適當的溫度及環境下，並置於清潔和離地的架或枱上；
  - 5) 如對食品質量有任何懷疑，應立即停止供應，並聯絡供應商了解情況。

### 餐單之食品選配

求學時期是學生身體發育成長的一個重要階段，良好的飲食習慣，應由小養成。餐單之食品選配應考慮學生的年齡與發育所需的營養去規劃，以確保學生的飲食健康。此外，應盡量避免學生在膳食中攝取過多熱量、脂肪、膽固



醇，同時選配的食品切忌過甜或過鹹。在設計餐單時應請教營養師或尋求專業人士的意見和指導。

更新於 2019 年 1 月

### 表一 膳食運抵檢查報告

校方負責人/填表人：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

供應商名稱：\_\_\_\_\_

標準		滿意	尚可	不滿意	不適用	備註
個人衛生	穿上乾淨整齊服飾					
	保持手部清潔					
食品衛生	食品放在合適及蓋密的容器內					
	熱食保持在 60°C 以上，冷藏食品保持在 5°C 以下					
運送車輛	清潔乾淨					
	不可作其他用途 (如運載生的食品等)					