

法規名稱：臺北市政府教育局所屬各級學校員生消費合作社辦理販售食品作業程序

修正日期：民國 114 年 06 月 27 日

當次沿革：中華民國 114 年 6 月 27 日臺北市政府教育局北市教體字第 1143074922 號令修正發布部分條文；並自 114 年 7 月 11 日生效

四、為提昇校園食品之品質、營養及衛生安全，本局得設校園食品諮詢委員會（以下簡稱諮委會），以統籌規劃校園食品之審查及評鑑等相關事務。諮委會由相關政府機關、公益團體代表及學者專家共同組成，委員任期為二年，期滿由本局另聘之。任期內出缺時，得補行遴聘，其任期至原任期屆滿之日止。諮委會任務如下：

- （一）協助有關校園食品品項、品質規格、衛生安全及營養成分基準之訂定。
- （二）協助有關校園食品之品質規格、衛生安全、營養成分及供應廠商資格之審核及評鑑。
- （三）作成各項校園食品之審核及評鑑結果資料，建議有關校園食品品項及供應廠商於校園食品規定手冊上之登錄、修正或刪除。
- （四）協助校園食品推廣。
- （五）本作業程序不明確或爭議事項之審議。諮委會委員執行前項任務時，採公開開會討論；開會時須有二分之一以上委員出席，表決時，須有出席委員四分之三以上同意，始通過。

五、本作業程序用語說明如下：

- （一）飲品：指百分之百果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、發酵乳、豆漿等液態食品。
- （二）點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其它營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食的功用。但其形狀、口味及顏色不得類似零食。
- （三）零食：指偶爾用來滿足口慾，或達到社交功能之食品，非每天應吃之食物。
- （四）糖類：係指單醣、雙醣之總稱。
- （五）碳水化合物：係指包括單醣、雙醣、寡醣及多醣之總稱。
- （六）鮮乳：指生乳經殺菌包裝後，須全程冷藏供飲用之乳汁，並合於 CNS 3056 之鮮乳定義者。
- （七）保久乳：指生乳或鮮乳經滅菌後，可於常溫保存，供飲用之乳汁，

並合於 CNS 13292 之保久乳定義者。

- (八) 豆漿：指符合國家標準 CNS 11140 豆奶之豆奶規格，粗蛋白質含量在百分之二·六以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
- (九) 堅果種子類：依衛生福利部公布「每日飲食指南」中堅果種子之範疇。
- (十) 發酵乳：指符合國家標準 CNS 3058 發酵乳(3.1) 之規格，非脂肪乳固形物(MSNF)含量達百分之八以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
- (十一) 百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準 CNS 2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、還原果汁、綜合天然果汁、綜合還原果汁、天然蔬菜汁、還原蔬菜汁、綜合天然蔬菜汁、綜合還原蔬菜汁、綜合天然果蔬汁及綜合還原果蔬汁定義者。

六、校園食品應符合下列規定：

- (一) 應屬本作業程序所稱「點心」或「飲品」，不得為「零食」。
- (二) 衛生品質
 1. 衛生安全應符合現行食品法令相關規定。
 2. 應取得台灣優良食品(TQF)、台灣優良農產品(CAS)或產銷履歷農產品(TAP)標章驗證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭，不在此限。
 3. 衛生品質應有具公信力檢驗機構之檢驗證明。
- (三) 營養品質
 1. 應使用鮮度良好之天然食材，不得過度使用著色劑及調味料，且不得使用甜味劑或代脂。
 2. 營養成分應有具公信力檢驗機構之檢驗證明。
 3. 以冷凍儲存方式供應之校園食品，應在其包裝外箱或銷售場所明顯處，增加標示前述之營養成分。
- (四) 零售包裝標示應符合食品安全衛生管理法、包裝食品營養標示應遵行事項(營養標示格式可參考附件三)及現行食品法令相關規定(如附件七)。
- (五) 供應與販售規範
 1. 以冷凍儲存方式供應之校園食品應為熟食，包裝上必須明顯標示「冷凍」字樣，且於工廠儲存、配送及學校儲存期間，食品品溫

均應維持在攝氏零下十八度以下。

2. 以冷藏儲存方式供應之校園食品，包裝袋必須明顯標示「冷藏」字樣，且於產品製造後至販售期間，食品品溫均應維持在攝氏七度以下，凍結點以上。
3. 以熱食供應之校園食品，品溫應維持在攝氏六十度以上，且僅限當天販售，禁止將賸餘品於次日再行復熱販售。
4. 午餐時間不得販售影響正餐之飲品及點心；智慧支付商店及智慧支付自動販賣機等智慧支付系統於不販售營運時段，不得販售影響正餐之飲品及點心。

(六) 不得有「營養素強化」或「含有食品特定成分」等訴求字樣，或附送贈品等促銷活動。

(七) 校園飲品及點心之販售，飲品禁止供應碳酸飲料，並加強落實健康飲食教育。

七、國中以下學校校園飲品及點心販售除符合前點規定外，並應遵循下列規定：

(一) 每一份零售單位包裝僅限一份供應量。

(二) 飲品及點心食品一份供應量如下：

1. 熱量應在二五〇大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在百分之三十以下，飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下，但鮮乳、保久乳、蛋、豆漿及堅果種子類得不受該等脂肪及飽和脂肪熱量比例限制。
2. 添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下（但發酵乳、豆漿之添加糖量得佔總熱量之百分之三十以下）。
3. 鈉含量應在四〇〇毫克以下。
4. 校園烘焙食品（麵包、餅乾、米製品等）油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之百分之四十，且油、糖個別所佔之熱量亦不超過總熱量之百分之三十。
5. 豆製品（豆干）中，油所提供之熱量不得超過總熱量之百分之五十。

八、校園食品之申請審查登錄，依下列事項辦理：

(一) 應向本局委託之受理單位辦理申請與登錄事項。

(二) 製造和合格代工廠商申請校園食品供應，不應以經銷商名義單獨申請校園食品，應填具如附件五之申請表，如為 TQF 或 CAS 業者

，應備齊如附件一之文件；非 TQF 或 CAS 驗證之麵包、饅頭廠商及產銷履歷加工驗證產品廠商亦應檢附附件二之文件。

- (三) 諮委會對於廠商所提供之營養成分分析結果質疑時，得要求廠商提供該項產品之配方，作為審核之參考。諮委會應對廠商所提供之配方予以絕對保密。
- (四) 登錄資格之有效期限為二年，品質不良得撤銷登錄資格。

九、校園食品販售品質之查核與處理

- (一) 登錄於校園食品規定手冊的食品製造廠商自登錄日起，應接受本局不定期查核工廠之製造作業、品質管制、衛生管理情形及抽驗產品，廠方不得拒絕或延誤。
- (二) 本局得組成校園食品查核輔導小組，成員包括：TQF 或 CAS 執行單位、受理單位及本局等單位之代表；不定期赴校，會同校方代表一名（校長、學務主任、衛生組長、員生社理事主席、員生社經理或其他足為校方之代表）進行查核輔導及抽樣。抽樣後應共同簽署「校園食品委託檢驗單」，委託具公信力之檢驗單位檢驗，檢驗費用由廠商負擔，若廠商於二個月內未繳清費用，則撤銷該廠商所有產品之登錄資格。
- (三) 品質不良之校園食品依下列原則處理
 1. 校園食品抽驗結果不符合衛生安全規定時，依臺北市公私立各級學校員生消費合作社經營管理手冊及相關法令規定辦理。
 2. 違反其他規定者，記缺點一次，並通知廠商限期改正，如於限期內缺失仍未改正，或一年內累計缺點三次者，除取消該項產品之登錄外，且非經半年不得重新提出申請。
 3. 廠商販售未經申請核准之產品，自違規日往前推算兩年內累計達三次者，則取消該廠商之所有產品登錄資格，立即不得於校園中販售，且非經半年不得重新提出申請。
 4. 若廠商發生故意違規或雖非故意但違規情節重大者，立即取消其供應資格，並告知主管機關，由主管機關依相關法令規定辦理，且非經一年不得提出申請。