

中華民國八十五年十月十七日公佈
中華民國八十七年六月十七日修正
中華民國八十八年三月十六日修正
中華民國八十九年五月廿六日修正
中華民國九十一年七月廿二日修正
中華民國九十二年六月廿六日修正
中華民國九十四年一月二十日修正
中華民國九十五年六月二十日修正

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

- 一、臺北市政府教育局(以下簡稱本局)為確保師生飲食營養均衡及衛生安全，特訂定本作業程序。
國中以下學校應確實遵照本作業程序辦理；高中職以上學校於衛生品質方面仍應遵照本作業程序辦理外，其餘得參照辦理。
- 二、為明確規範各級學校員生消費合作社(以下簡稱員生社)販賣食品(以下簡稱校園食品)品項，本局於每學年度開始前編印「臺北市政府教育局所屬各級學校員生消費合作社販賣食品及供應廠商規定手冊」(以下簡稱校園食品規定手冊)。
- 三、員生社販賣食品時，應依當學年度公告之「校園食品規定手冊」及「臺北市各級學校員生消費合作社設置管理要點」與供應廠商簽訂員生消費合作社販賣食品合約(如附件六)。
- 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；開會時須有三分之二以上委員出席，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) 糖類：係指單醣、雙醣之總稱。

(二) 碳水化合物：係指包括單醣、雙醣、寡醣及多醣之總稱。

(三) 天然果（蔬菜）汁：指符合中國國家標準 CNS2377 之純天然果汁、純天然蔬菜汁及綜合純天然果蔬汁定義者。

(四) 鮮乳：係指生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，並合於 CNS3056 之鮮乳定義者。

(五) 保久乳：係指生乳經高壓滅菌或超高溫滅菌後，以瓶(罐)裝或無菌包裝供飲用之乳汁，並合於 CNS13292 之保久乳定義者。

(六) 包裝飲用水：係指以密閉容器包裝可直接飲用之水。但不包括礦泉水及碳酸飲料水類添加礦物質與二氧化碳之產品，並合於 CNS12852 之包裝飲用水定義者。

(七) 礦泉水：係指以密閉容器包裝可直接飲用之天然礦泉水，不包括添加礦物質製成之飲用水，並合於 CNS12700 之包裝礦泉水定義者。

(八) 飲品：係專指天然果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、包裝飲用水和礦泉水等五種液態食品。

(九) 點心：係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。

(十) 零食：係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。

六、校園食品應符合下列規定：

(一) 應屬本作業程序所稱「點心類」或「飲品類」，不得為「零食類」。

(二) 衛生品質

1. 衛生安全應符合現行食品法令相關規定。
2. 以取得C A S或食品GMP標誌認證者為限。但麵包、糕點得暫不在此限。
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. 每一份零售單位包裝僅限一份供應量。
2. 飲品及點心食品一份供應量之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(但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿得不受上述脂肪熱量比例限制)；添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下(但優酪乳、豆漿之添加糖量可佔總熱量之百分之三十以下)；校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品)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得超過總熱量之百分之三十；鈉含量應在四〇〇毫克以下。
3. 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，且不得使用代糖或代脂。
4. 營養成分應有具公信力檢驗機構之檢驗證明。

(四) 營養標示內容與格式

1. 校園食品營養標示應含：每份供應量（液體產品一律『毫升』標示，固體及半固體產品以『公克』標示）、熱量(大卡)、脂肪(公克)、碳水化合物(公克)、糖類(公克)、蛋白質(公克)、鈉(毫克)等營養成分。
2. 「營養標示」應直接印刷於包裝上。但經諮委會同意後，得暫採用標籤外貼方式，貼紙位置不得蓋住現行法令規定應標示之項目。
3. 營養標示應依規定項目及格式辦理，且字體大小應清晰可見（如附件三）。
4. 標示項目不得自行增刪，且必須加框。

5. 營養標示以中文或中、外文並列。
6. 供應量與熱量之單位取至個位數；營養成分有效數字之小數點取至第一位。
7. 成分含量少於 0.05 單位，得以「0」或以「微量」標示。
8. 各項營養成分之標示值應正確合理，實測值與標示值間之差異，不得超過標示值之百分之二十，且實測值不得違反前述營養品質之規定。但水之鈉含量低，以及新鮮純牛乳、純羊乳之「鈉」含量，因易受季節、飼料之不同使數值差異甚大；故新鮮純牛乳、純羊乳與水三種產品，其標示值誤差暫不受百分之二十限制。
9. 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。

(五) 零售包裝標示應符合現行食品法令及本作業程序之相關規定。

(六) 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，禁止將贖餘品於次日再行復熱販售。

(七) 不得有「營養素強化」或含食品特定成分等訴求字樣，或附送贈品等促銷活動。

七、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) 廠商申請校園食品供應，應填具如附件五之申請表，如為食品 GMP 或 CAS 業者，應備齊如附件一之文件；非食品 GMP 或 CAS 認證之麵包、

餅乾及糕點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。

八、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「校園食品抽樣小組」，成員包括：食品 GMP、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、員生社理事主席或經理）進行抽樣。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，二年內累計三次者，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. 若廠商發生故意或情節嚴重之違規情事者，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。