

臺南市政府教育局 函

地址：708201臺南市安平區永華路2段6號

承辦人：薛芮淇

電話：(06)2991111#8440

電子信箱：vicky86920@tn.edu.tw

受文者：本局學輔校安科

發文日期：中華民國114年3月24日

發文字號：南市教安(二)字第1140449159號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明六

主旨：本局欲招募114年度私立幼兒園(準公共及非營利)餐飲輔導計畫之委員，請惠予轉知並鼓勵所屬踴躍報名，請查照。

說明：

一、依據臺南市幼兒園食品安全衛生輔導與飲食教育扎根計畫辦理。

二、為維護本市幼兒園餐點營養及食品衛生安全，故另委請南臺科技大學辦理旨揭計畫，並公開招聘「具營養師證照及2年以上團膳經歷」之委員。

三、輔導委員協助事項：

(一)輔導時間：自聘任日起至114年12月31日止。

(二)輔導對象：本市私立(準公共及非營利)幼兒園。

(三)協助事項：

1、餐點食物內容及營養建議。

2、供膳環境衛生安全輔導。

3、食品及人員衛生相關表單檢視。

四、請貴會協助轉知並鼓勵貴屬會員擔任輔導委員，請有意者掃描附件QR-Code填寫資料。

五、確定聘任之委員，本局將於114年4月21日前以電話個別通知，並另行辦理說明會說明相關事宜。

六、檢附114年度私立幼兒園餐飲安全衛生講習與輔導計畫(附件1)、報名QR-Code(附件二)。

正本：臺南市營養師公會

副本：本局學輔校安科(含附件)

局長鄭新輝

本案依分層負責規定授權主管科長決行

臺南市政府教育局

114 年度私立幼兒園餐飲安全衛生講習與輔導計畫

一、依據：

- (一) 臺南市幼兒園食品安全衛生輔導與飲食教育扎根計畫
- (二) 幼兒教育及照顧法。
- (三) 幼兒園評鑑辦法。
- (四) 食品良好衛生規範準則。

二、目的：

- (一) 增進幼兒園餐點製備人員的安全衛生知能，落實食品安全衛生管理及強化餐點之品質與安全，並助廚工取得每學期至少 4 小時食品安全衛生研習課程時數證明。
- (二) 藉由輔導與諮詢提供共通性建議予各園所參酌利擴大維護本市幼兒園餐點營養及食品衛生安全。

三、辦理單位：

- (一) 主辦單位：臺南市政府教育局。
- (二) 承辦單位：南臺科技大學食安中心。

四、實施對象：本市準公共幼兒園及非營利幼兒園。

五、辦理期程：114 年全年。

六、實施方式：

(一) 餐飲安全衛生講習：

1. 由本局與承辦單位討論議程、辦理方式與時間後，由承辦單位行文至臺南市政府衛生局核備後，並將報名資訊提供予本局，其報名方式以網路報名為主，活動流程如下(圖 1)：

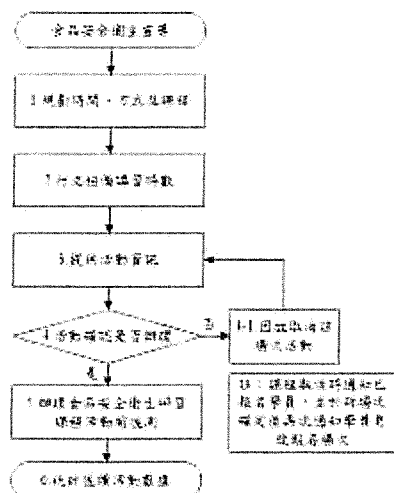


圖 1 食品安全衛生研習課程活動流程圖

(1) 規劃時間、方式及課程：

與承辦單位協調辦理活動時間、方式及課程內容。

(2) 行文核備講習時數：

待時間及場次確定後，承辦單位行文予臺南市政府衛生局核備講習時數，並確認其課程授課講師。

(3) 提供活動資訊：

將活動報名連結及相關活動資訊提供給教育局以便活動報名，報名方式以網路報名為主。

*後續將與承辦單位確認寄送活動通知及公告方式。

(4) 活動確認是否辦理：

依據實際報名人數決定該活動是否可順利舉辦，或有其他因素導致無法順利舉辦，將取消該場次活動辦理。

*因故取消該活動場次活動：如因報名人數不足等因素，須取消該場次活動時，後續將通知已報名學員，並於新場次確定後再次通知學員更改報名場次。

(5) 辦理食品安全衛生研習課程：

依規劃時間辦理食品安全衛生研習課程，並於課程中實施前後測。

(6) 統計後續活動數據：

活動後統計實際參加人次、前後測數據及回饋建議。

2. 於 114 年 4 月至 6 月開立完成 4 場 A 課程；114 年 7 至 9 月開立完成 4 場 B 課程，課程內容及介紹如下(暫定)(如附件 1)：

課程	時間	內容(暫定)
A 課程	12:40 - 13:10	報到時間
	13:00 - 15:00	餐飲法規須知及標示介紹
	15:00 - 17:00	業者衛生自主管理實務與常見缺失分析
B 課程	12:40 - 13:10	報到時間
	13:00 - 15:00	食品法規及標示說明
	15:00 - 17:00	業者製程及品質管理實務與常見缺失分析

3. 倘無法參與當次研習課程，得另行參與其他研習課程。

(二) 餐飲輔導：

1. 配合幼兒園基礎評鑑，採 5 年為一輪完成輔導，本年度擬輔導 114 年度準公共及非營利幼兒園評鑑園所，計畫期程如下：

月份	工作內容	負責單位
3 月	提供欲輔導名單	臺南市政府教育局
	招募輔導委員	臺南市政府教育局 南臺科技大學食安中心
4 月	提供輔導委員名單圈選	臺南市政府教育局
	確定輔導委員人選	南臺科技大學食安中心
5 月	回傳各園輔導日期及人員	南臺科技大學食安中心
	辦理線上共識營會議(如附件 2)	
	辦理受輔導園所說明會(如附件 2)	臺南市政府教育局
5 月至 10 月	入園輔導	南臺科技大學食安中心
12 月	檢送成果報告及辦理經費核結	南臺科技大學食安中心

備註：如遇特殊狀況，期程將依實際情形進行酌調。

2. 由教育局通知園所輔導相關事宜並隨機抽取場次會同。請承辦單位依本局制定之餐點輔導紀錄表(如附件 3)進行輔導，入園輔導時間分為上下午場次，流程如下：

時間		內容
上午場	下午場	
9:30~11:00	13:30~15:00	實地輔導(供膳環境及文書資料檢視)
11:00~12:00	15:00~16:00	綜合討論

3. 輔導輔導委員入園過程中倘發現嚴重缺失，請於該場次結束後回報承辦單位，並由承辦單位轉知本局。

七、預期效應：

八、經費：由本局年度預算專款補助。

九、計畫制定及相關研習如有需求得依規定核予公(差)假登記。

十、獎勵：本計畫有功人員得依臺南市政府「高級中學以下學校及幼稚園教職員獎懲案件作業規定」給予獎勵。

十一、本計畫經核定後實施，修正時亦同。

附件 1_共識營及說明會流程

餐飲安全衛生講習課程(A 課程)

時間：114 年 4 月至 6 月

地點：線上課程

場次：共 4 場

人數：預計每場次 50 人出席(學員及工作人員)

時間	主題(暫定)	講師
12：40-13：10	報到時間	
13：10-15：00	餐飲法規須知及標示介紹	外聘講師 1 名
15：00-17：00	業者衛生自主管理實務與 常見缺失分析	內聘講師 1 名

餐飲安全衛生講習課程(B 課程)

時間：114 年 7 至 9 月

地點：線上課程

場次：共 4 場

人數：預計每場次 50 人出席(學員及工作人員)

時間	主題(暫定)	講師
12：40-13：10	報到時間	
13：10-15：00	食品法規及標示說明	外聘講師 1 名
15：00-17：00	業者製程及品質管理實務與 常見缺失分析	內聘講師 1 名

附件 2_共識營及說明會流程

輔導委員共識營

時間：114 年 5 月

地點：線上會議

人數：預計 20 人出席(委員及工作人員)

時間	主題(暫定)	講師
13：30-14：00	簽到	
14：00-15：00	食品安全法規宣導	臺南市政府衛生局
15：00-16：00	食安輔導實務共識	學輔校安科

受輔導園所說明會

時間：114 年 5 月

地點：待定

人數：預計 70 人出席(園所代表及工作人員)

時間	主題(暫定)	講師
14:00~14:10	簽到	
14:10~14:30	長官致詞	學輔校安科
14:30~15:30	說明輔導相關事宜	
15:30~16:00	問題與討論	

臺南市 _____ 幼兒園 _____ 學年度第 _____ 學期餐點輔導紀錄表

學校餐點概況	園長/園主任		班級數		每人每月餐點費	午餐費:
	餐點管理人員 (職稱)		幼兒數	全部幼兒數: 供餐幼兒數:	廚工數	點心費: 廚工人數: 持照率(丙證):
	午餐辦理方式	☐ 園所自辦 ☐ 委外供應(含國中小供應及外訂廠商) 供應學校或廠商名稱: _____ *每日供應 () 菜、() 湯				
	點心辦理方式	☐ 園所自辦 ☐ 委外供應(含國中小供應及外訂廠商) 供應學校或廠商名稱: _____				
	•每週供應水果()天,每週供應牛奶()天,每週/月供應豆漿()天,其他:					

*為 112-116 學年幼兒園基礎評鑑指標及其延伸項目

輔導內容 (A、B 部分為自設廚房需填寫項目,非自設廚房不必填寫)		合格 (V)	待改善 (△)	備註
A 調理場所衛生管理	1. 廚房牆壁、地面、天花板保持清潔,避免積水、積塵、納垢。			
	2. 場所通風良好,無不良氣味,工作檯光線充足。			
	3. 廚(餐)具及食材不得直接接觸地面,且食品容器接觸面應保持平滑,無凹陷或裂縫並保持清潔。			
	4. 廚(餐)具使用食品用洗潔劑洗滌且徹底消毒並妥善保管。			
	5. 砧板刀具應明確標示生、熟食用或確實分區保存。			
	6. 廢棄物(廚餘、垃圾)應使用密蓋容器分類儲存並予清除。			
	7. 排煙及通風設備應定期維護清理,避免污染。			
	8. 私人物品不得隨意放置調理場所,需專區放置及管理。			
B 庫房/庫存區衛生管理	1. 食材離牆離地,保持良好通風採光且乾燥清潔,並設有防止病媒侵入設備。			
	2. 物料入庫後標示有效期限,並分類整齊排放,不可隨意堆放地面。			
	3. 物料之撥發應遵守先進先出之原則。			
	4. 冰箱物品排列整齊,內容量在 60%容積以下,定期清理。			
	5. 每日注意冷藏(凍)庫溫度,並留有紀錄。 (冷藏庫溫度保持 7℃ 以下、冷凍庫溫度保持-18℃ 以下)			
C 餐點供應管理	1. *餐點設計及供應符合幼兒園餐點食物內容及營養基準規定。			
	2. 食物(材)的採購與驗收應具備相關之認證資料及符合相關之食品衛生標準或規定。			
	3. 公告餐點菜單中標示使用豬肉、牛肉之原料原產地 (註明:本校(園)一律使用國產豬、牛肉食材)。			
	4. *點心與正餐之供應時間,規劃至少間隔兩小時。			

	5. *廚(餐)具不得使用塑膠或美耐皿材質。			
	6. 保留午餐及點心樣本至少 1 份(每道需達 200 克)，且標示日期、餐別，置於 7°C 以下冷藏保存 48 小時，以備查驗。			
D 工 作 人 員 衛 生	1. 工作人員穿戴整齊清潔工作衣帽及口罩、頭髮不可外露、不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。			
	2. 工作中不得有飲食、吸煙、嚼檳榔、吐痰等污染行為。			
	3. 進入作業場所前及調理食物前或如廁後，應洗手消毒。			
	4. 工作人員每年定期接受健康檢查，如患可能污染疾病的疾病（如手部皮膚病、結核病、A 型肝炎及傷寒等），不得從事與食品接觸有關的工作。			
	5. 工作人員每年參加實體衛生講習或衛生、營養、健康、食安等線上相關課程至少 8 小時或每學期至少 4 小時。			
	6. 落實每日衛生自我檢查表並記錄，紀錄應保存三年。			
E 飲 食 教 育	1. *公告每月菜單（園所公布並告知家長）。			
	2. 飲食衛生習慣養成： 飯前洗手、飯後漱口、細嚼慢嚥、飲食時間適當。			
F 衛 生 管 理	1. *每學期應至少實施一次全園(含配膳室)環境消毒，並留有紀錄。			
	2. *經飲用水連續供水固定設備處理後水質，水質符合標準並留有檢驗紀錄及設備維護記錄表。 (至少每三個月檢測一次大腸桿菌群及每月維護一次)			
	3. *廚房（配膳室）出入口門窗及其他孔道應有紗門紗窗或其他防止蚊蟲進入設施並應定期清潔。			
	4. *對於食物中毒事件訂有緊急救護措施或流程。			
輔導人員建議事項				

日期：

幼兒園代表簽章：

訪視人員簽章：

臺南市政府教育局

114 年度私立幼兒園(準公共及非營利)輔導計畫

委員意願表單

(請掃描以下 QR-Code 進入填寫表單)



