

臺北市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第五點、第六點及第八點 修正總說明

- 一、臺北市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於八十五年十月十七日訂定發布，歷經八次修正，最近一次修正為一〇八年七月十九日。
- 二、現因經濟部標準檢驗局修訂保久乳定義及實務運作之調整，修正有關保久乳定義及現行實務運作之規定，為配合實務運作，擬具修正條文共三點。
- 三、本次修正重點如下：
 - (一) 為符合經濟部標準檢驗局一一一年十月十八日 CNS13292保久乳之定義，修訂保久乳定義。(第五點)
 - (二) 明確規範國中以下學校校園飲品及點心不應具有促銷目的以致易生誤解之圖像或文字。(第六點)
 - (三) 更正現行校園食品查核輔導小組執行方式，無須簽署校園食品委託檢驗單。(第八點)

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第五點、第六點及第八點修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
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) 100%果（蔬菜）汁：指符合國家標準 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料（已包裝）之天然果（蔬菜）汁、還原果（蔬菜）汁、綜合果（蔬菜）汁、綜合天然果蔬汁、綜合還原果蔬汁及綜合果蔬汁定義者。 (四) 鮮乳：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：指生乳或<u>鮮乳</u>，經高壓滅菌或超高溫滅菌後，<u>經無菌包裝可於常溫保存供飲用之乳汁</u>，並合於 CNS13292 之保久乳	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) 100%果（蔬菜）汁：指符合國家標準 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料（已包裝）之天然果（蔬菜）汁、還原果（蔬菜）汁、綜合果（蔬菜）汁、綜合天然果蔬汁、綜合還原果蔬汁及綜合果蔬汁定義者。 (四) 鮮乳：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：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。	本條配合經濟部標準檢驗局 CNS13292 保久乳定義修正。

定義者。 (六) 優酪乳：指符合國家標準 CNS3058發酵乳 (3.1) 之規格，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。 (七) 豆漿：指符合國家標準 CNS11140 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。 (八) 飲品：指100%果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿等液態食品。 (九) 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。 (十) 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。	(六) 優酪乳：指符合國家標準 CNS3058發酵乳 (3.1) 之規格，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。 (七) 豆漿：指符合國家標準 CNS11140 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。 (八) 飲品：指100%果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿等液態食品。 (九) 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。 (十) 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。	
--	--	--

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、應取得食品 TQF 或 CAS 標誌認證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭，不在此限。 3、產銷履歷加工驗證產品應經諮委會審議通過。 4、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。	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、應取得食品 TQF 或 CAS 標誌認證。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭，不在此限。 3、產銷履歷加工驗證產品應經諮委會審議通過。 4、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。	考量廠商在設計包裝時，使用多種變化的圖像或文字易有誤導消費者之嫌，爰文字酌作修正，以資明確。
---	---	---

4、國中以下學校校園飲品及點心販售應遵循下列規定：

- (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二百五十大卡以下，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）中，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；鈉含量應在四百毫克以下。豆製品（豆干）中，油

4、國中以下學校校園飲品及點心販售應遵循下列規定：

- (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二百五十大卡以下，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）中，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；鈉含量應在四百毫克以下。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。 5、高級中等學校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。 (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	所提供之熱量不得超過總熱量之百分之五十。 5、高級中等學校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。 (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。	
---	---	--

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，<u>及其他具有促銷目的以致易生誤解之圖像或文字。</u>	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。	
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查核輔導小組，	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查核輔導小組，	現行校園食品查核輔導小組執行方式，無須簽署校園食品委託檢驗單，爰文字酌作修正。

成員包括：食品 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。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

成員包括：食品 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

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。	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。	
--	--	--