

建構安全的校園午餐食安體系(從農場到餐桌)

食安五環	第一環 源頭控管	第二環 重建生產管理	第三環 加重廠商責任	第四環 加強查驗 第五環 全民監督食安
對象	生鮮農漁畜食材 (生產者)	供應商或製造商	團膳、餐盒業者 (公辦公營、公辦民營、 民辦民營)	校園午餐供應鏈
管理方向	<ul style="list-style-type: none"> ● 確保食材、原物料安全 ● 具可追溯性 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品安全衛生 ● 產製流通作業 	<ul style="list-style-type: none"> ● 契約管理 ● 餐飲業食品安全管制系統 ● 學校廚房自主管理 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中央聯合稽查 ● 地方政府監控 ● 資料溝通
管制重點	<ul style="list-style-type: none"> ● 輔導推動四章一Q制度 ● 追溯食材推廣 	<ul style="list-style-type: none"> ● 原物料來源 ● 製程加工 ● 設備及環境 ● 作業人員 ● 運輸流通 	<ul style="list-style-type: none"> ● 落實食材、原物料查核驗收 ● 符合契約要求 ● 符合營養及衛生標準 ● 登錄正確及完整 ● 保留交易紀錄 ● 緊急應變措施 (食安事件、食品中毒) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 風險分析 ● 追溯式稽查 ● 契約合理性 ● 跨部會資料介接 ● 意見收集回饋 ● 獎勵與究責
平臺	<ul style="list-style-type: none"> ● 四章一Q食材資訊整合平臺 ● 農藥管理系統 ● 稽查檢驗系統 	<ul style="list-style-type: none"> ● 產品通路管理資訊系統 ● 食品藥物安全通報系統 ● 非登不可 ● 非追不可 	<ul style="list-style-type: none"> ● 校園食材登錄平臺 	
權責機關	農委會	衛福部	教育部、衛福部、農委會 (食安辦督導協調)	教育部、衛福部、農委會 (食安辦督導協調)