

學校午餐驗收作業實務- 食安把關速成班

中山國小
王怡文營養師

您是「嚴格的海關」

學校午餐驗收作業是確保校園食品安全與午餐品質的核心查驗程序。

學校午餐驗收作業的標準流程與 核心重點：

- 一、 驗收前準備與人員編組
- 二、 食材進貨與驗收標準流程
- 三、 貨品進貨時間管理
- 四、 紀錄與異常處理機制

一、驗收前準備與人員編組

- **人員編組**：通常由學校行政人員（輪值主驗）、午餐執行秘書或營養師（會驗）及廚工共同參與。
- **準備工具**：驗收前需備妥當日食材訂貨清單、原子筆、定期校正的磅秤、中心溫度計（探針式或紅外線）、拍照記錄表。

二、食材進貨與驗收標準流程

- 依據食材特性的不同，通常會分時段或依據不同標準進行查驗：
- 核對品名與數量：
 - 依照當日菜單與訂貨單，核對送達食材的名稱。
 - 實施過磅，確保重量及數量與契約內容相符。

二、食材進貨與驗收標準流程

- 查驗外觀與品質鮮度：
 - 檢查食材是否新鮮、有無異味、變色、失水、出水或異物混雜。
 - 包裝食品需外包裝完整、無破損、無膨包現象。
- 檢查製造日期與有效期限：
 - 所有包裝及加工食材皆須具有清楚標示，嚴禁收受過期或標示不清的物品。

二、食材進貨與驗收標準流程

- 溫度測量（極為關鍵）：
 - 食材必須保持在法定的貯存溫度。
 - 冷凍食品：應維持在 -18°C 以下。
 - 冷藏食品與生鮮肉品：應維持在 7°C 以下。
- 標示驗證（三章一Q）：
 - 確實在學校午餐三章一Q專區或相關平台上，核對產銷履歷、有機驗證、優良農產品（CAS）等國產生鮮食材標章，保障食材溯源。

三、貨品進貨時間管理

- 當日生鮮食材：通常於清晨（如上午 7:00 至 7:30 之間）進貨，驗收完畢後立即進行前處理與烹調。
- 乾雜貨與調味料：驗收後拆箱填寫進貨日，並依「先進先出」原則入庫貯存。

四、紀錄與異常處理機制

- **每日確實填寫：**驗收完成後，必須完整填寫「食材驗收紀錄表」或「供膳管理日誌」，並由驗收人員核章簽名，同時拍照留存備查。
- **異常退貨與懲處：**若發現食材品質不符（如肉品回溫、蔬菜腐爛、數量短缺、無溯源標章等），應立即拍照存證、拒收退貨，並依契約及政府採購法規定進行記點、罰款或終止契約。
- **成品留樣備查：**午餐烹調完成後，每樣飯、菜、湯皆須採樣足夠分量的檢體（檢體中心溫度需達 75°C 以上），妥善密封並寫上日期後，冷藏保存 48 小時，以備食物中毒等突發狀況之檢驗需求。

如何去做

- 學校午餐的驗收作業需要一套非常嚴謹的「標準作業程序（SOP）」。不論您的學校是自設廚房還是外訂桶餐，實務上都可以拆解為以下四個具體步驟來執行：
 - 第一步：準備驗收工具與環境（驗收前）
 - 第二步：現場實地查驗（驗收中）
 - 第三步：填寫紀錄與登錄系統（驗收後）
 - 第四步：異常退貨與懲處機制（遇到問題時）

第一步：準備驗收工具與環境（驗收前）

- 在食材或餐桶送達前 10 分鐘，驗收人員（通常由營養師、午餐秘書或輪值老師組成）必須先備妥以下工具：
 - **校正磅秤**：確認電子秤歸零，並備好扣除裝菜籃子、紙箱的空籃（扣重用）。
 - **中心溫度計**：準備探針式或紅外線溫度計，並用酒精棉片消毒探針。
 - **文件與文具**：當日的菜單、進貨清單（或採購契約）、學校午餐食材驗收紀錄表（依各縣市格式）。
 - **拍照設備**：手機或相機，用來記錄驗收過程或異常留證。

第二步：現場實地查驗（驗收中）

- 廠商將食材或餐桶運達時，驗收人員應依照「量、質、溫、標」四大原則逐項檢查：

量（核對數量與過磅）

- 對照菜單品名，核對規格（例如：豬絞肉、高麗菜切塊等）。
- 每樣食材皆須確實過磅，重量必須扣除盛裝容器（如藍子、箱子）的重量。

質（外觀與品質鮮度）

- **蔬果**：翻開箱內檢查整體外觀，注意有無腐爛、變黃、蟲蛀、或泥沙過多。
- **肉品海鮮**：檢查質地是否有彈性、無黏液、無異味，肥瘦比例是否符合契約。
- **包裝/乾雜貨**：檢查外包裝是否完整，嚴禁破損、漏氣、膨包，並逐一確認製造日期與有效期限。

溫（溫度測量）

- 冷凍食品：測量表面或中心溫度，必須維持在 -18°C 以下。
- 冷藏食品與生鮮肉品：必須維持在 7°C 以下。
- (如果是外訂桶餐)：餐桶送達時，應抽測熱食中心溫度，必須在 60°C 以上。

標（國產三章一Q核對）

- 檢查生鮮食材包裝上的 CAS 優良農產品、產銷履歷、有機驗證標章或二維條碼（QR Code）。
- 核對標章上的編號，確認與當日上傳至教育部校園食材登錄平台的資料一致。

第三步：填寫紀錄與登錄系統 (驗收後)

- **紙本簽章**：不論合格與否，皆須在 學校午餐食材驗收紀錄表 上勾選「合格」或「不合格」，寫下測量溫度，並由主驗、會驗人員及廠商代表共同簽名確認。
- **系統登錄**：營養師或午餐秘書需在規定時間內（通常為當日開餐前），將驗收過的三章一Q食材條碼及產地資訊，上傳登錄至校園食材登錄平台。
- **拍照存檔**：將當日所有食材或標章拍照留存，隨同驗收紀錄表一同歸檔備查（建議保留至少 3 個月以上）。

第四步：異常退貨與懲處機制 (遇到問題時)

- 如果在第二步發現任何一項不符合規定，必須啟動異常處理流程：
- **立即拒收退貨**：例如肉品回溫高於 7°C、蔬菜嚴重腐爛、或是過期、缺乏三章一Q標章。
- **拍照與開立異常單**：現場拍照存證，填寫「午餐異常處理情形單」，寫明違約事實，並要求廠商代表簽字。
- **要求補貨或代購**：要求廠商在指定時間內（如烹調前）補足合格食材。若來不及補貨，由學校緊急代購，相關差額與費用由違約廠商全額負擔。
- **依約記點罰款**：依照學校與廠商簽訂的採購契約進行記點、罰款，情節嚴重者（如多次違約或蓄意造假）可依法終止契約。

實務小技巧

- 乾貨先進先出：下午進貨的調味料、乾雜貨，驗收完畢後一定要在箱外「用麥克筆寫上進貨日期」，入庫時把舊的往前挪，落實先進先出原則。
- 成品記得留樣：午餐烹調完成供應前，每樣飯、菜、湯都要抽取一人份裝入滅菌袋中，密封寫上日期，放入 4-7°C 冷藏庫保存 48 小時，以備衛生局突擊抽檢或疑似食物中毒時檢驗。

還需要注意什麼

- 除了上述的基本流程外，實務上還要特別注意「防範廠商作弊、人員職責劃分、環境交叉污染」等三大維度。許多學校在教育局食安稽查時被記點，往往都是忽略了以下這些關鍵細節：
 - 一、防範廠商「偷天換日」的驗收盲點
 - 二、嚴格遵守「利益衝突」與「人員職責」
 - 三、環境衛生與「不落地原則」
 - 四、完善的行政資料備查

一、防範廠商「偷天換日」的 驗收盲點

● 防範「夾層裝死」：

- 廠商常把漂亮、合格的食材放在箱子最上層。
- 驗收時務必把手伸到箱子底部或隨機抽樣翻查，避免下層混充爛菜或無標章食材。

● 防範「真假標章混充」：

- 檢查三章一Q標章時，要注意標章必須牢固黏貼在包裝封口處，避免廠商用「重複黏貼」的舊標章來魚目混珠。
- 核對標章上的學校名稱與供應日期，有些黑心廠商會拿其他學校當天的剩餘食材來混充。

● 拒絕「拆箱散裝」的加工品：

- 油麵、米粉、豆腐或冷凍食品，送達時必須具備完整原廠包裝與食品標示。
- 絕對不能收受已經拆箱、用透明塑膠袋隨意散裝、或是來源不明的加工食品。

二、嚴格遵守「利益衝突」 與「人員職責」

- 職務絕對分離：
 - 「採購人員」與「驗收人員」絕對不能是同一人。
 - 如果午餐秘書負責向廠商訂貨，當天的實地驗收就必須由營養師、輪值老師或校長指定的人員進行主驗，避免弊端。
- 不涉入「產地真偽」的實質調查：
 - 教育部特別聲明，學校驗收人員只負責「核對與登錄」食材包裝上的產地標示，不具備查核標示真偽的法律責任。
 - 只要包裝標示符合契約（例如標示台灣豬），就可收貨；標示真偽由政府衛生與農業單位定期抽驗查核。

三、環境衛生與「不落地原則」

- 堅守「食材不落地」原則：
 - 無論是清晨送來的生鮮蔬菜，還是中午送達的餐盒桶餐，所有容器一律不可以直落地面。
 - 必須放在乾淨的棧板、推車或高架籃上，避免地面積水、泥沙或病媒造成交叉污染。
- 送餐過程的「溫控與加蓋」：
 - 若是外訂桶餐，餐桶送達時間應以用餐前 1 小時為限（太早送來容易失溫滋生細菌）。
 - 運送途中餐桶必須全程加蓋，且暫存保管的場所必須避免陽光直射或暴曬。
- 注重麵製品的隱形添加物：
 - 驗收油麵、板條等常溫麵製品時，若聞到過重的鹼味或刺鼻化學味應提高警覺。
 - 過去經常發生這類食品違法添加防腐劑（苯甲酸）或漂白劑（雙氧水）的案例，實務上可要求廠商定期出具合格檢驗報告。

四、完善的行政資料備查

- 當日上午 12:00 前：
 - 必須將當日所有的菜單、食材、調味料、三章一Q標章及供應商資訊，完整登載至教育部校園食材登錄平台。
- 異常扣款紀錄：
 - 每次發生退貨或不合格，不論廠商多熟、態度多好，都一定要開立異常記點單並讓司機或廠商簽名確認。
 - 這是期末結算履約保證金或進行合約扣款時，學校最重要的法律憑證。

學校午餐驗收食材要注意什麼

- 對於沒有食品、營養專業背景的老師或行政人員來說，驗收生鮮食材其實就像在當「進出口的海關」或「嚴格的查帳員」。
- 您不需要懂高深的食品科學，只要死守以下四大核心口訣：「量、質、溫、標」，就能輕鬆把關！
- 以下為您整理實務上最需要注意的具體細節：
 1. 量（核對品名、過磅）
 2. 質（外觀、新鮮度、包裝）
 3. 溫（貯存與運輸溫度）
 4. 標（國產三章一Q）

1. 量（核對品名、過磅）

- 廠商常在重量或品名上鑽漏洞，驗收時請注意：
- 確實扣重：秤重時，必須先秤「空裝菜籃」或「空箱」的重量，並在總重中扣除。絕對不能連籃子一起算進食材重量。
- 嚴格核對品名：合約寫「豬絞肉」，廠商如果送「整塊豬肉」來叫廚工自己絞，就是規格不符；合約寫「去骨雞丁」，送來若帶骨，請立即要求退換或依約記點。

2. 質（外觀、新鮮度、包裝）

- 這部分不需要專業知識，用您的「常識」與「直覺」判斷即可：
- **蔬果類**：隨機把手伸到箱子最底部翻查（防範廠商把爛菜藏在下層）。檢查有沒有嚴重腐爛、發黃、發霉、或是蟲蛀太嚴重。
- **肉品海鮮**：用肉眼看顏色是否正常（豬肉按壓要有彈性，不能軟爛或發綠），聞起來絕對不能有酸臭味或黏液。
- **加工品與乾貨**：檢查外包裝是否完整。嚴禁收受「膨包（罐頭或包裝鼓起）」、「漏氣」或「拆箱散裝、用透明塑膠袋隨意綁起來」的丸子、豆腐或麵條。
- **有效日期**：包裝上的有效日期絕對不能小於或等於今天。如果有效日期有立體貼紙重複黏貼、塗改的痕跡，一律拒收。



3. 溫（貯存與運輸溫度）

- 溫度是細菌滋生的關鍵，請直接用「中心溫度計」或「紅外線溫度槍」看數字說話：
- 冷凍食品（如：冷凍雞塊、冷凍肉片）：表面或中心溫度必須在 -18°C 以下。如果送來時已經軟化、外面一直在滴水，代表失溫，直接退貨。
- 冷藏食品與生鮮肉品（如：豆腐、鮮乳、生豬肉）：溫度必須在 7°C 以下。
- 不落地原則：食材送達時，絕對不可以放置在地上。必須放在乾淨的棧板、手推車或高架籃上，避免地面積水與細菌交叉污染。

4. 標（國產三章一Q）

- 這是目前教育部與農業部查核的重中之重，學校若沒顧好會被扣分或處罰：
- 核對標章：檢查生鮮肉品、蔬菜的外包裝上，有沒有貼「CAS 優良農產品」、「產銷履歷（TAP）」或「有機驗證」的標章。
- 對字遊戲：核對標章上的號碼、供應商名稱、產品品名，必須跟當天廠商提供的出貨單、以及預計要登錄到「校園食材登錄平台」的資料一字不差。

新手驗收的三大「自我保護」心法

- 數字與儀器是您最強的靠山：
- 遇到異常「瘋狂拍照」：
- 廚房留樣是您的「免死金牌」：

若午餐是用餐桶裝載來學校， 又要注意什麼

- 如果學校午餐不是在校內廚房煮，而是由團膳廠商用「餐桶（外訂桶餐）」裝載運送到學校，您的驗收角色會從「檢查生鮮原料」變成「檢查熟食成品與運送衛生」。
- 因為熟食非常容易滋生細菌，沒有相關背景的您，請死守以下「餐桶驗收四大黃金鐵律」：
 - 1. 溫度是第一生命（熱食不可變涼）
 - 2. 運送過程的衛生與防護
 - 3. 時間卡得剛剛好（不可太早送達）
 - 4. 異物查驗、留樣與對帳



1. 溫度是第一生命（熱食不可變涼）

- 細菌最喜歡在 7°C 到 60°C 之間繁殖（稱為危險溫度帶）。
- 熱食必須 60°C 以上：餐桶送達學校時，請隨機抽測主食（飯）、主菜或湯的中心溫度。探針插下去，溫度一定要在 60°C 以上。
- 甜湯/冷品必須 7°C 以下：如果當天有供應點心或冷飲、鮮乳，溫度必須維持在 7°C 以下。
- 拒收「溫溫的」菜餚：如果送來時摸起來微溫，量測低於 60°C ，代表在運送過程中已經失溫，細菌可能已經大量滋生，必須立刻通知廠商處理或要求依約記點懲處。



2. 運送過程的衛生與防護

- 餐桶從廠商工廠運到學校，中間的交通過程最容易出客觀漏洞：
- 密封與加蓋：餐桶送達時，所有的桶蓋、湯鍋蓋必須是蓋緊的，且外面通常會有防止蓋子鬆脫的扣環或膠帶。嚴禁看到蓋子掀開、內容物外溢、或是運送車內有蒼蠅飛舞。
- 不落地原則：廠商司機搬下車時，餐桶絕對不可以開蓋直接放在地上面。必須放在乾淨的推車、高架籃或學校指定的暫放不鏽鋼架上，避免地面的泥沙、積水污染餐桶。
- 專車專用：送餐的貨車必須是經濟部或衛生局規定、有裝設冷氣或保溫設備的「食品專用保溫（冷）車」。如果發現廠商是用載貨的敞篷發財車、機車，或是車內髒亂、混載其他雜物，應立即記錄並懲處。

3. 時間卡得剛剛好（不可太早送達）

- 用餐前 1 小時內送達：例如學校 12:00 中午開餐，餐桶最理想的送達時間是 11:00 至 11:30 之間。
- 防範「提早送來放著涼」：有些廠商為了跑很多家學校，早上 10:00 就把餐桶丟在學校走廊。這絕對不行！太早送來即使有保溫，溫度也會持續下降。合約中通常會嚴格規定送達時間區間，早到或遲到都要記點。



4. 異物查驗、留樣與對帳

- **隨機開蓋檢查異物**：雖然沒時間每桶翻攪，但至少要在抬到各班前，隨機打開 2-3 桶，用肉眼看有無明顯的頭髮、昆蟲、鋼絲、或塑膠片等異物。
- **核對菜單與份量**：核對今天送來的餐桶數量，是否跟學校班級數、訂餐人數相符。主菜（如：滷雞腿）的隻數一定要夠，不能讓學生沒得吃。
- **務必「留樣保存 48 小時」（免死金牌）**：
這是您最重要的自我保護手段！午餐供應前，必須請廠商或協同人員從當天送來的飯、菜、湯中，各夾足 1 人份的份量放入滅菌袋（或乾淨密閉容器），貼上當天日期與標籤，放進學校的 4-7°C 冷藏庫保存 48 小時。萬一隔天有學生集體拉肚子，這袋「留樣」就是送交衛生局檢驗、釐清責任最重要的證據。

感謝您的聆聽

謝謝您對學校午餐的付出