

彰化縣政府所屬各級學校午餐惜食 作業流程

壹、主旨：

為有效管理學校午餐惜食之打包處理，建立公平、衛生且兼顧弱勢關懷之機制，並落實廚餘減量與綠色循環經濟，特定本作業流程。惜食係指校園午餐當日用餐後剩餘乾淨飯菜，以惜食惜福精神提供打包再利用。

貳、實施對象與申請程序：

一、對象資格：本校在學學生，符合以下條件之一者得優先申請：

- (一) 低收入戶、中低收入戶或家庭突發因素導致經濟困難者。
- (二) 家境清寒或經導師認定有實質需求之學生。
- (三) 非上述對象但具打包意願，且經導師確認能妥善處理剩食不浪費者。

二、申請程序與動態管理：

- (一) 定期調查：每學期開學前兩週，由午餐秘書發放「午餐惜食領取切結書」至各班。
- (二) 審查建檔：經學生導師初審、午餐秘書複審後，建立「午餐打包學生名冊」移交學務處（或廚房管理人員）備查。
- (三) 名額與總量管制：為確保供餐品質，各班打包名額以滿足真正有需求者為限，且以弱勢家庭學生為第一優先順位。
- (四) 動態調整：學期中若學生有突發性經濟困難或特殊需求，得由導師隨時提出個案申請。

參、午餐惜食處理原則與執行細則：

一、打包作業規範：

為確保午餐供餐秩序與校園衛生，打包作業必須嚴格遵守以下「時、地、人、物」之規範：

項目	規範內容	備註說明
打包時間	中午 12:25 至 12:40 (班級師生中午用餐完畢後)。	嚴禁於正常供餐時間內提前預留或打包，必須全校足額盛裝後始得進行。
打包地點	四甲、六甲教室或辦公室。	依各校空間動線彈性調整。為維護校園安全與職業安全，嚴禁學生自行進入廚房核心重地。
打包人員	經核定名冊之學生，並由午餐工作人員在場協助。	午餐工作人員僅負責督導秩序與份量分配，分裝及打包動作應由學生自行操作。
拿取與離校時間	放學前。	逾時未拿取之打包餐點，由午餐工作人員直接投入廚餘桶，學生及家長不得有異議。
容器與標籤	學生須自備潔淨之環保餐盒/保鮮盒（禁用一次性塑膠袋）。	分裝後須貼上「班級、姓名、打包日期與時間」之標籤，以利辨識與管理。

二、校園暫存與冷鏈管理（關鍵行政防護）：

- （一）即時低溫冷藏：學生於中午完成飯菜打包後，須立即將餐盒移至各校指定之冷藏設備（如辦公室或指定地點之冷藏櫃）中存放。
- （二）設備溫度監控：暫存冷藏設備之溫度須維持在 7℃ 以下，並

由午餐秘書或指定人員每日記錄溫度。若設備異常，當日即停止暫存並通知家長。

- (三) 禁止隔夜存放：學生應於放學離校前，自行至冷藏點領取餐盒帶回，校園冷藏設備每日清空，不得跨夜存放。

三、膳餘飯菜統一回收機制：

- (一) 集中清運：除符合本作業流程規定由需求學生打包之份量外，其餘膳餘飯菜一律由各班抬回配餐區，統一倒入學校廚餘桶。
- (二) 合約清運：廚餘由學校簽約之合格清除處理廠商，依約定時間準時載走，並落實聯單紀錄，嚴禁隨意傾倒或私自外流。

肆、食安風險控管與法律責任釐清：

一、打包之菜餚僅供申請學生及其同住家人自行食用，嚴禁進行商業販售、轉贈他人或在校園外隨意丟棄。若有違反相關規定，學校得隨時終止其打包資格。

二、免責條款與食安風險告知：

- (一) 供餐原則：學校午餐係以「當日當餐在校食用」為原則進行調製。膳餘飯菜自烹調完畢至學生帶回家中，已超過黃金安全食用時間。
- (二) 食安免責界定：校方已於事前善盡告知食用風險之義務。餐點於離校（或出校門）後，可能因天氣炎熱、車程顛簸、保存不當或復熱不完全而導致質變。凡離開校園後所發生之任何食品衛生安全事件，其責任由家長及食用者自行負責，校方不負任何法律與食安賠償責任。

三、高溫與高風險季節應變機制：

- (一) 高溫暫停機制：每年 5 月至 9 月氣溫偏高季節，為確保學生安全，學校得由午餐供應委員會決議，暫停實施午餐打包作業。
- (二) 高風險菜色限制：凡當日午餐含有生冷食品、含蛋美乃滋、

易變質之海鮮類、奶製品，或當日餐點有疑似異常回報時，
廚房有權公告「今日禁止打包該項菜餚」。

四、家庭衛生教育配合事項（隨切結書附發）家長簽署切結書即代表
同意配合以下衛生習慣：

- （一）復熱至 75°C 以上：食用前必須徹底加熱，中心溫度須達到
75°C 以上（煮沸至少 3 分鐘）。
- （二）切勿反覆加熱：打包剩食建議於當日晚餐食用完畢，切勿反
覆加熱或跨夜、隔夜食用。
- （三）異常即丟棄：聞有異味、外觀質變或酸敗時，應立即丟棄，
不可勉強食用。

伍、附則：

- 一、本作業流程經學校「午餐供應委員會」研議並討論決議通過後，
呈請校長核定後公布實施，修正時亦同。
- 二、本案攸關食品安全、學生健康與弱勢照顧，未經研議及午餐供應
委員會決議，各班級、教職員工或個人，不得私自開放、協助或
實施午餐打包行為。

承辦：

主任：

校長：