

教育部國民及學前教育署
「幼兒園餐點留樣份量」專家諮詢會議紀錄

會議時間	115年5月4日（星期一）下午2時		
會議地點	視訊會議（ https://meet.google.com/zsp-cxpy-tan ）		
會議主持人	邱組長秋嬋	紀錄	白修安
出席人員	<p>國立嘉義大學幼兒教育學系葉教授郁菁、中臺科技大學兒童教育暨事業經營系王副教授惠姿、大仁科技大學食品科技系王教授進琦、長庚醫院腎臟科顏醫師宗海、臺北榮民總醫院職業醫學及臨床毒物部楊醫師振昌、中華民國兒童教保聯合總會蔣總會長叔融、簡副總會長明珠、中華國際幼兒文教聯合總會黃總會長祈榮、郭副總會長淑娟、衛生福利部食品藥物管理署林科長澤揚、黃技正翠萍、葉技士民煉、臺北市政府教育局學前教育科林股長思鈞、闕專員慧慈、張教師心怡、桃園市政府教育局幼兒教育科王教師雅儒、臺中市政府教育局幼兒教育科陳營養師雅芳、臺南市政府教育局午餐保健科劉股長憶憶、薛營養師靖縈、高雄市政府教育局幼兒教育科張約僱人員觀洋、新竹縣政府教育局幼兒教育科游約僱人員桂媚、苗栗縣政府教育處學前教育科李課程督學柔、彰化縣政府教育處幼兒教育科孫教師玉佳、嘉義縣政府教育處幼兒教育科黃約僱人員尹萱、屏東縣政府教育處學生事務科林營養師雅莉、宜蘭縣政府教育處特幼教育科張約僱人員蕙雯、花蓮縣政府教育處特幼教育科陳辦事員相如、澎湖縣政府教育處國民教育科黃科員祐輔、王專業約用人員惠瑜、體育保健科許營養師靜宜、連江縣政府教育處體育保健科曹營養師容甄、新竹市政府教育處特前教育科陳約僱人員德晃、嘉義市政府教育處特幼教育科蔡約僱人員淨伊、臺北市政府衛生局代表、新北市政府衛生局代表、臺中市政府衛生局代表、臺南市政府衛生局代表、高雄市政府衛生局代表、本署體育衛生組朱科長姝瑾、白行政組員修安。</p>		
請假人員	本署學前教育組		

壹、主席致詞：略。

貳、報告事項：

- 一、查各地方政府依據教育部「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第10條規定，規範幼兒園餐點留樣，並參考行政院衛生署（今衛生福利部）100年6月16日修訂公告之「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，餐點留樣之每樣食物檢體重量須達200至300公克不等。
- 二、惟衛福部已於112年3月8日發布公告，因「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」所訂之抽樣數量已不合時宜並廢止。衛福部食品藥物管理署以111年10月14日公告之「食品檢驗之建議檢體量原則」供各相關單位辦理食品檢驗時參考，並於113年4月17日整併納入「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」。經查該注意事項有關「食品中微生物」之建議檢體量，「一般食品類」約在40至75公克不等。
- 三、另社團法人中華國際幼兒文教聯合總會及中華民國兒童教保聯合總會分別於114年10月21日及115年2月10日反映，現行幼兒園每日供餐項目多達7項，若每項皆須留樣250公克，依現行規範之留樣總量高達1,750公克，造成食材與容器之大量浪費、冷藏空間不足及人力負擔，嚴重影響教育現場運作。
- 四、綜上，針對現行規範要求每樣食物檢體重量須達200至300公克之必要性，及是否參考衛福部「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」進行調整，召開本次會議研商，並作為後續向地方政府宣導之依據。

參、討論事項：

案由：有關調整幼兒園餐點留樣檢體重量規範，以符現行食安檢驗實務並減輕教育現場負擔案，提請討論。

說明：

- 一、目前各地方政府針對幼兒園餐點留樣，多參考已廢止之「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，規範每樣餐點留樣重量須達200至300公克。
- 二、衛生福利部已於112年廢止舊有抽樣表，並於113年4月17日整併發布「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」。

依新規定，一般食品類之微生物檢驗建議檢體量僅需40至75公克，現行200公克以上之要求已明顯超量。

- 三、留樣目的應配合食品衛生安全規範及食品中毒事件調查等需求，亦須兼顧現場實務運作，是否有必要參考衛福部最新之建議檢體數量調降留樣重量，以作為後續指導地方政府修訂管理規範之基準，提請討論。

決 議：

- 一、依據衛生福利部「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」規定，並考量教育現場實務，並為達到足夠檢體採樣及檢驗量，幼兒園餐點留樣之規範，同一時段供應之餐食，「每餐」總量應達250至300公克，以符合檢驗最低基本量需求。
- 二、早、午點心因供應時間與午餐不同，仍應分別留取足以檢驗之最低基本量（原則為250至300公克）。

肆、臨時動議：無。

伍、散會：下午3時40分。

附錄：與會人員發言紀要

一、中華民國兒童教保聯合總會蔣總會長叔融：

- (一)現行幼兒園餐點留樣規範總量高達 1,750 公克以上，造成食材嚴重浪費及執行困難。
- (二)建請比照托嬰中心先前調整之標準，將每樣餐點留樣份量調降至 50 公克左右，以符實務需求。
- (三)澄清留樣應以「一餐」或「一道菜之成品形式」為單位，而非將單一菜色中之各項食材（如洋蔥、蛋、飯）分別留樣 250 公克，避免總量過多。

二、國立嘉義大學幼兒教育學系葉教授郁菁：

- (一)托嬰中心實施每樣菜色留樣 50 公克數年，並未發生因檢體量不足而無法驗出病菌之情事，幼兒園可參考下修。
- (二)餐點留樣之核心目的，在於食品中毒發生時之「追根溯源」，50 公克之取樣量已足夠符合檢驗需求。
- (三)惟上下午點心若僅留 50 公克，恐不足以進行食品中毒 5 種菌之完整檢測，此部分仍有技術疑慮。

三、臺北市政府衛生局檢驗科黃科長景義：

- (一)依據「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」，單一檢體若需執行多項檢驗，數量必須加總。若執行完整食品中毒菌檢驗（包含腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌 5 種菌株），單一餐點留樣總計需達 305 公克始為足夠。
- (二)應以「一餐」為採樣標準，每餐次（早點、午餐、午點）皆應具備足夠檢驗之份量，以精準溯源。

四、大仁科技大學食品科技系王教授進琦：

- (一)實際檢驗 SOP 中，各項病菌檢測量約為 25 至 50 公克。考量取樣誤差，建議留樣量應為實際需求之 1.5 倍。
- (二)若執行食品中毒 5 種菌檢測，實際最低需求量為 200 公克；多

數縣市定為 250 至 300 公克，係保留彈性空間。

五、中臺科技大學兒童教育暨事業經營系王副教授惠姿：

(一)建請相關單位精算並詳列 SOP 檢驗各項目所需之對應量，提供現場執行判斷之明確依據。

(二)會議重點應在確保意外發生時，留存檢體量足以釐清責任。

六、長庚醫院腎臟科顏醫師宗海：

參照臨床經驗，檢驗必須具備最低基本量，始具精準度。建請回歸實驗室需求，確保留樣量足以釐清案情責任。

七、臺北榮民總醫院職業醫學及臨床毒物部楊醫師振昌：

食品中毒調查須綜合病患症狀、發病時間與食餘檢體檢測結果進行判斷。若留樣份量不足導致檢驗不出病因，機構恐面臨更多爭議。

八、衛生福利部食品藥物管理署研究檢驗組林科長澤揚：

「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事項」中所訂克數係指「最適檢體量」。實務上檢驗食品中毒 5 種菌，因部分前端操作可共用檢體，225 公克即足夠執行。

九、臺南市政府衛生局食品藥物管理科食品股朱股長俊穎：

為精準釐清食品中毒案件之責任歸屬，建議將不同來源（如外購點心或機構自製）之食材分開留樣。