

# 臺南市政府教育局

## 類型一：未落實學校午餐生鮮類食材用藥或農藥殘留檢驗通報機制

### 一、案例說明

某校受衛生局抽驗午餐食材，當次抽驗結果發掘蓮霧農藥殘留超標，惟衛生局承辦人員僅電話通知校方，未再發函通知，致學校無明確依據循契約規範對廠商為扣點罰款、停止供應或取消供應資格等作為；復學校未審慎追蹤後續，致同一供應商持續供應蔬果，俟衛生福利部食品藥物管理署公布結果後，經媒體披露報導，而引發外界疑義。

### 二、業務相關科室：學輔校安科

### 三、問題與風險評估：

上開食安事件，發生原因為學校未確實掌握食材檢驗結果及落實通報機制，導致廠商仍繼續供應農藥殘留超標之不合格產品，其可能衍生風險如下：

#### (一) 持續供應具食安疑慮之食材

本案學校接到衛生局通知後，未陳報主管機關教育局，亦未依據契約規範對廠商為扣點罰款、停止供應或取消供應資格等作為，並讓該廠商繼續供貨，除可能造成校園食安危機，亦使廠商養成僥倖心態提供不良食材。

#### (二) 媒體過度渲染報導：

近年來，臺灣食安問題頻傳，自瘦肉精、塑化劑、過期食品、各類食材添加劑、農藥超標事件相繼發生，影響層面深遠，如學校午餐食材涉及食安問題時，更易成為

媒體關注焦點大肆報導，易對於機關、學校產生負面效應，並使大眾對於學校午餐辦理方式產生官商勾結貪瀆疑慮。

### **(三) 業務人員易招包庇廠商或貪瀆之嫌**

本案學校於採購供應廠商合約書明訂，經衛生相關單位檢測農藥殘留量，若有殘留反應則立即停止供應並取消供應廠商資格兩個月，若再犯則立即取消供應廠商資格一年，校方得知蓮霧農藥殘留超標後，卻未依照合約書規定處理，易生校方不重視食安問題以及圖利特定廠商之質疑。

## **四、因應之道：**

### **(一) 建立預警通報機制：**

1. 學校端如受農、衛單位通知抽驗結果，得知有供應商食材異常情事，應即行通報本局業管單位。
2. 教育局業管單位受有通報後，應行清查相同供應商之學校，有無相同食材供應，並依教育部處理校園食安事件應變處理作業流程圖辦理。
3. 主動向外說明，避免媒體猜測渲染：業管單位適時發布新聞稿說明，降低外界疑義。
4. 受檢驗具食材異常之學校，應就採購契約規範，對廠商進行違規記點、罰款、暫停執行或終止契約之程序，並回復主管機關。

### **(二) 學校應加強追蹤抽驗結果：**

學校如有農業或衛生單位進行抽查檢驗時，學校營養午餐承辦人員應先確定稽查日期、檢驗食材等資料，並持續追蹤檢驗結果，以落實學校自主管理機制。

### **(三) 學校應確實驗收「四章一Q」<sup>1</sup>標章或農藥檢驗證明：**

---

<sup>1</sup> 四章一Q說明如下：為達校園食材溯源目的，農委會協助將四章一Q納入校園供餐條件，所謂四章一Q即台灣有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章、吉園圃安

採購「四章一Q」食材之學校，應落實查驗廠商所檢附之標章、QR碼是否正確；若係採購二維條碼標示或非四章一Q食材，學校可於採購契約要求廠商自主檢驗並提供檢驗報告，落實食材驗收。此外，學校午餐執行秘書應注意行政院農委會農糧署每月「學校午餐生鮮蔬果食材農藥殘留抽驗資料一覽表」，及「校園食材登錄平臺」檢驗資訊，了解團膳業者或食材供應商商品來源抽驗結果。

#### **(四) 加強校園食品採購承辦人員之教育訓練**

### **類型二：學校應加強落實學校午餐冷凍肉品食材採購驗收程序**

#### **一、案例說明**

邇來媒體披露廠商販賣添加保水劑之冷凍肉品食材給予某政府機關，進而發現廠商行賄採購人員，以求驗收合格，採購人員登載不實驗收紀錄等情事。

#### **二、業務相關科室：學輔校安科**

#### **三、問題與風險評估：**

上開案件係因廠商於冷凍肉品中填充保水劑，使肉品重量加倍並販售政府機關賺取暴利，其風險如下：

##### **(一) 未確實執行採購驗收程序：**

冷凍肉品較難於外觀發現是否添加其他物質，通常係以重量、數量進行驗收，較少以解凍後之肉品進行驗收，而產生驗收程序漏洞，使廠商以不當手法濫竽充數。

##### **(二) 廠商不當餽贈或行賄。**

##### **(三) 廠商以不正方法尋求履約順利：**

廠商供應未符合採購契約規範之食材或具食安風險

---

全蔬果標章及臺灣農產品生產追溯二維條碼(QR Code)標示。

之產品時，為求履約順利，常利用招待或餽贈午餐承辦人員等手法，使驗收人員之驗收程序或標準較為寬鬆，以求順利驗收合格後，向政府機關請款取得利益。

#### **四、因應之道：**

##### **(一) 落實冷凍肉品驗收程序：**

冷凍肉品驗收除先查看製造日期、保存期限、品目、重量、外包裝破損外，亦須檢視內包裝有無結霜、水漬、肉品色澤、有無異物等，並且須以「解凍」方式進行檢視解凍後肉品之血水量及有無濃稠物等問題，以了解其彈性、氣味、是否灌水。

##### **(二) 契約增列相關罰則：**

如有現場無法解凍須再行辦理驗收之情形，建議可在契約註明「當冷凍食品解凍後有品質不符情況，依契約罰則計」，督促廠商確實履約。

##### **(三) 加強驗收人員教育訓練及廉政意識**

結合現行學校驗收實施之問題，輔以相關教材進行承辦人員教育訓練，以落實驗收程序之執行。

##### **(四) 建立暢通檢舉管道：**

營養午餐承辦人員如遇到廠商餽贈、行賄提出不當要求時，恐承受相當大之壓力，可研擬匿名檢舉管道，或是多元檢舉方式，建議暢通檢舉管道，使同業具有無行監督屏障，承辦人員永得以公正執行職務。