

新竹市學校午餐因應「法定傳染病」及「嚴重特殊傳染性肺炎」防疫應變計畫

109 年 5 月 13 日府教體字第 1090074865 號函發布

110 年 8 月 31 日府教體字第 1100132318 號函修正

壹、前言

因應衛生福利部新增「嚴重特殊傳染性肺炎」為第五類法定傳染病，為確保本市各學校午餐供膳運作正常，特訂定本應變計畫。

貳、目的

- 一、為維護校園師生健康，確保午餐供膳安全。
- 二、為避免因傳染病疫情致使廚務人員因感染無法執行供膳作業。

參、依據

- 一、衛生福利部疾病管制署(以下稱「疾管署」)109 年 2 月 28 日發布之「因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情整備應變計畫」。
- 二、本市 109 年 2 月 24 日(府教體字第 1090035521 號函)發布之「學校午餐因應嚴重特殊傳染性肺炎相關注意事項」。
- 三、教育部 110 年 8 月 17 日發布之「高級中等以下學校 110 學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」(以下稱「管理指引」)。
- 四、本市 110 年 8 月 25 日(府教體字第 1100129457 號)發布之「各級學校暨教育機構因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫教育及工作守則」(以下稱「工作守則」)。

肆、名詞定義

- 一、傳染病：指由中央主管機關依致死率、發生率及傳播速度等危害風險程度高低分類之疾病(目前分為『五大類』)。
- 二、防疫期：依據疾管署公告之「各等級之疫情情境暨風險評估與對應之指揮體系啟動機制表」疫情四等級，成立應變小組期間。

◎疫情等級(共四級) 衛生福利部疾病管制署109.2.28.因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情整備應變計畫

疫情等級	疫情情境暨風險評估	指揮體系啟動機制
第四級	中國大陸武漢地區出現嚴重肺炎疫情	成立應變小組
第三級	中國大陸武漢地區嚴重肺炎疫情有明顯社區傳播及疫情擴大情形	開設中央流行疫情指揮中心，由疾病管制署署長擔任指揮官
第二級	我國社區出現境外移入確診病例	開設中央流行疫情指揮中心，由衛生福利部部长擔任指揮官
第一級	我國出現社區傳播情形	開設中央流行疫情指揮中心，由行政院院長指派指揮官

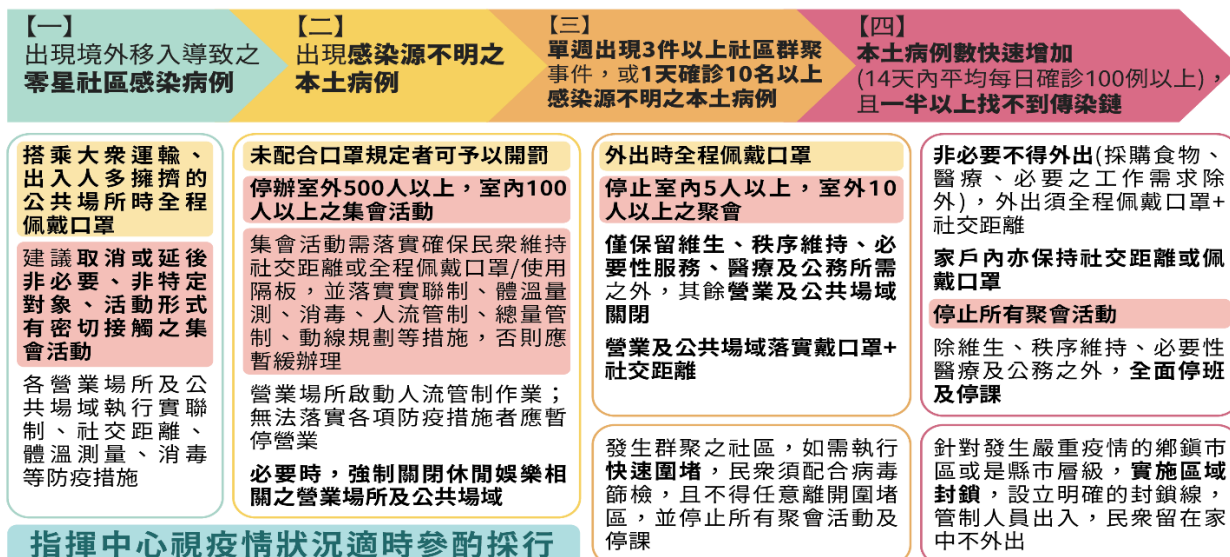
三、疫情警戒標準：依據中央流行疫情指揮中心5月11日公告「疫情警戒標準及因應事項」辦理。

◎疫情警戒標準(共四級)

COVID-19

中央流行疫情指揮中心 2021/5/11-V2

疫情警戒標準及因應事項



四、午餐工作人員：含校園營養師、午餐秘書及廚務人員；廚務人員係指學校午餐廚房及送餐等工作人員（含承攬團膳廠商業者、營養師、衛生管理人員、司機、廚工）等；亦屬於教育部公告之管理指引所稱「學校工作人員」。

五、衛生福利部疾病管制署：以下稱「疾管署」。

六、中央流行疫情指揮中心：以下稱「指揮中心」。

七、本市市立中小學學校午餐承攬團膳廠商：以下稱「廠商」。

伍、新竹市學校午餐供應現況

一、本市市立中小學校共計46校(以下稱「市立學校」)；供膳方式如下：

(一)設有中央廚房供應自校或鄰校：共計19校(以下稱「自設廚房學校」)。

(二)由他校廚房製餐後供應：共計26校(以下稱「受供應學校」)。

(三)無廚房，午餐自行辦理：共計1校(以下稱「外訂盒(桶)餐學校」)。

二、辦理方式：

(一)自設廚房-公辦民營：委託廠商提供食材與人力方式辦理。

(二)外訂盒(桶)餐：委託廠商製餐後送至學校。

陸、防疫與整備、應變實施方式

- 一、依據中央流行疫情指揮中心監測資訊及各等級之疫情情境暨風險評估與對應之指揮體系啟動機制表分級；並依該中心公告之「疫情警戒標準及因應事項」辦理。
- 二、強化管理：分為「防疫與整備」及「應變」兩部分；依疾管署公告之「各等級之疫情情境暨風險評估與對應之指揮體系啟動機制表」疫情四等級於防疫期間啟動。

第一部分 「防疫與整備」策略：

中央成立應變小組，疫情等級進入第四～二級啟動。

第二部分 「應變」策略：

開設中央流行疫情指揮中心，於防疫期需要時啟動。

柒、「防疫與整備」策略

- 一、防疫策略(疫情第四級)：

各校應依據本市『學校午餐因應「嚴重特殊傳染性肺炎」相關注意事項』，作為「防疫」執行規範，確實做好3要2不原則(食材要在地、進出要管制、溫控要確實、配膳不交談、用餐不分食)，確保供膳安全。

(一)『午餐工作人員』管理：

1. 入場區門禁管制：

- (1) 進入製備場所，應符合教育部及本市公告之防疫指引或相關守則。

- (2) 配合實聯制。

2. 「廚務人員」健康管理：

- (1) 每日至少體溫測量2次。

- (2) 倘身體不適、額溫>37.5度；耳溫> 38度者，先行請假就醫。

- (3) 隨時掌握同住親友「居家檢疫」、「居家隔離」情形。

3. 入口備自動型手部消毒機，進入作業場所先行手部消毒作業。

(二)『工作場所』強化衛生管理：

1. 除基本清理外，防疫期請增加清消頻率。

2. 消毒方式請參考疾管署-『本署QA』公告；並使用當天泡製的漂白水。

一般 -> 1：50 的稀釋漂白水 (1000 ppm)。

加強 -> 1：10 的稀釋漂白水 (5000 ppm)。

3. 清消方式建議如下表(2項以上得擇1辦理)：

建議清潔消毒方式參考表

項 目	建議消毒方式	頻率(每日)
不鏽鋼檯面	①75%酒精	工作前、必要時
	②100 度 C 熱水	
	次氯酸(鈉)水	工作後
移動式推(拉)車	①75%酒精	工作前、必要時
	②100 度 C 熱水	
	次氯酸(鈉)水	工作後
全場地板(含水溝)	次氯酸(鈉)水	工作後
全場空間 (設紫外燈殺菌者)	開啟功能	2 次 分階段各 1 小時
廠區內進出門把	75%酒精	工作前+每 2 小時 1 次
送餐車	①75%酒精 ②次氯酸(鈉)水	工作前、工作後
電梯	面板(封膜): 75%酒精消毒 地板: 次氯酸(鈉)水	面板: 2 次/日 地板: 工作後

(三)『班級與用餐者』衛生管理：

1. 配膳：

(1) 工具：打菜器具使用前請先以飲用水清洗乾淨。

(2) 請由專人(或值日生)配膳，並完整配戴髮帽、口罩、手套。

2. 配膳過程不交談。

3. 取餐後及用餐中不分食。

4. 班級餐檯：使用前、後，皆應確實清理。

二、防疫策略(疫情第三級)：

(一)強化風險管理、降低人流汙染源：

1. 由專人專責管理午餐廚房：

以自設廚房學校營養師(或午餐秘書)及廠商營養師(或衛生管理人員)為專責衛生安全之品管人員，隨時注意指揮中心防疫訊息。

2. 防疫期，於製餐期間，除午餐工作人員外，餘嚴禁進入午餐製備區。

(二) 監廚與活動辦理

1. 家長監廚：一律暫緩進入廚房工作場所內。

2. 參觀或觀摩活動一律暫緩。

(三)暫緩外部稽查：

1. 含上級機關、衛生及農政等主管機關例行稽(訪)查。

2. 疫情第三級起，暫停進入作業場所進行稽（訪）查工作。
3. 替代方案：改以書面查核，得持續辦理食材或成品送（檢）驗作業。
4. 特殊情形，需入場者應提出防疫配套措施，經與教育處、受訪學校、廠商等協商後辦理。
5. 前項「特殊情形」注意事項：
 - (1) 以維持不進入午餐作業區為原則。
 - (2) 不與廚務人員接觸。
 - (3) 學校代表不得穿著廚房隔離服(或工作服)與稽（訪）查人員接觸。
 - (4) 受查學校先行覓妥廚房以外的適宜場所或空間，並由學校人員協助將資料和檢體送至前項場所備查。

三、「整備」策略(疫情第二級)：

於疫情恐影響午餐運作時，先行預作之「整合」及「準備」作為。

(一) 製餐場所可運用資源：19座學校午餐廚房；3家廠商中央廚房。

1. 全市自設廚房學校：必要時啟動鄰校相互支援。
2. 廠商中央廚房：必要時由業者中廚製餐後送達學校。

※團膳業者可支援供應量(參考值)：

協呈食品 = 可供餐量： 5,000 餐。

泳翔食品 = 可供餐量： 12,000 餐。

藝慶企業 = 可供餐量： 16,000 餐。

(二) 餐點基本物資(盛裝容器)調撥及整備步驟：

作法：當學校廚房因疫情停止運作且需進行全場消毒時，原盛裝午餐成品容器留原地消毒，後續所需，以備用餐具支援。

1. 調查各校堪用餐具(含菜盆、飯盆、湯桶)庫存量，作為日後緊急撥用。
 2. 備用物品分流存放及庫存調撥：
 - (1) 以廠商為分組標的，並以各供應學校(最大)班級數所需量為調撥參考數，另置廚房以外安全區備用。
 - (2) 建功高中(倉庫)：撥放約 150份 餐具，供泳翔(廠商)承攬學校緊急備用所需。
 - (3) 藝慶企業(物流倉庫)：撥放約 400份 餐具，供協呈與藝慶(廠商)承攬學校緊急備用所需。
 3. 將所有備用餐具移至廚房作業場所以外安全空間暫存。
- (三) 鄰校相互支援建議及午餐器具庫存數量參考資料(如後附表1)。
- (四) 其他準備工作：
1. 主業務職務代理：
於學校午餐業務承辦人(營養師或午餐秘書)為配合防疫需進行「居家隔

離」時無業務協調及督導人，應先行備妥職務代理人。

2. 消毒公司：

配合防疫需進行全場環境消毒時，應先備妥環境消毒公司緊急聯絡電話。

3. 建立餐盒供應商資料：

小型學校、午餐受供應學校等，因疫情致使午餐廚房臨時性停止運作時，得以小額採購，擇適宜之「餐盒供應商」（先行備妥緊急聯絡電話）協助臨時供膳。

捌、「應變」策略(防疫期需要時)

※ 因應疫情停餐機制：依據教育部及本市公告之防疫指引或相關守則配合辦理。

※ 因應防疫所需，致使午餐廚房需暫停作業時應有「應變」作為；措施如下：

一、啟動時機：學生正常上課，但廚房暫無法正常運作時。

二、日程：約10個工作日（以下天數以「工作日」計）。

三、重點工作事項及程序：

（一）如學校品管人員需居家隔离時，應立即通知職務代理人。

（二）製餐作業場所清消作業：

配合停止運作，立即通知專業消毒公司進行全場區消毒，所有器具留於原廚房一併清潔消毒，並於完成大掃除後恢復使用（所需總天數約1-2日）

（三）緊急調整供膳方式：

依學校規模及供應量，擇適宜供膳因應方式，如「小額採購」、「鄰校供餐」、「廠商中央廚房支援」或「通知家長自備」…等。

1. 小額採購：

（1）由各校視需求採購安全餐食供應，並於「整備」期覓妥供應商。

（2）「自設廚房學校」與「受供應學校」，得分開辦理。

2. 「鄰校廚房」支援：協調本市鄰近「自設廚房學校」協助供膳。

3. 「廠商中央廚房」支援：移至午餐承攬團膳廠商之中央廚房製餐。

（四）步驟及主要工作說明：

1. 「支援廚房」-含「鄰校廚房」及「廠商中央廚房」。

2. 「廚房環境消毒」：進行全場消毒作業時包含供膳餐(器)具，如飯菜盆、湯桶…等，留原處一併消毒，並於次日（或配合消毒公司作業）進行全場區大掃除。

（五）鄰校廚房支援供餐作業參考（如附表2）

※如學校品管人員亦需居家隔離時，應立即通知職務代理人。

程序	日程	項目	重點工作
步驟一	第 1 日	廚房環境消毒	通知「消毒公司」 進行全場區消毒
步驟二	第1-2日	異地製餐	①通知「支援廚房」協助製餐事宜 ②調撥所需餐具(湯桶/飯盆)
		小額採購	通知「餐盒供應商」 供應午餐
步驟三	第3-10日	回原廚房製餐	調撥及另覓廚務人員 製備午餐

四、其他注意事項

- (一)建議方案得由學校自行調整，惟需符合政府採購法相關規定。
- (二)盛裝容器(餐具)來源：以自各校調撥已分流暫存之器具支援，並經高溫消毒後使用。
- (三)「回原廚房製餐」時，所需人力(廚務人員)由廠商自行調撥，調整至原址(學校)製餐。
- (四)午餐採購契約注意事項如下：
 - 1.工程會函示：依據行政院公共工程委員會109年3月6日工程企字第1090100202號函略以，「…機關及廠商因天災或事變等不可抗力或不可歸責於契約當事人之事由，致未能依時履約者，得展延履約期限；不能履約者，得免除契約責任。」
 - 2.由「廠商中央廚房」支援時，應依據政府採購法辦理契約變更或改以限制性招標，辦理緊急採購；增加之經費由午餐基本費項下支應。
- (五)如需申請農委會 3 章 1Q 專案補助：
 - 1.「鄰校廚房」支援供餐時期：由支援學校營養師協助填列「執行情形月報表」及「驗收者」欄位後提報。
 - 2.「廠商中央廚房」支援供餐時期：由廠商協助剪貼標章標識並填寫「執行情形月報表」作為佐證，（「驗收者」欄位由廠方派員簽名），並由校園營養師或午餐秘書至食材登錄平臺進行確認。

玖、其他：

- 一、為確保供膳品質，於製餐所需防疫物資(含廚務人員所需醫療級口罩)由學校相關經費或午餐基本費支應。
- 二、防疫時期之變動，各校與廠商應共體時艱，相互協助，特殊時期以提供學生

衛生安全之餐點為優先考量。

- 三、倘發生午餐廚房停止作業時，後續應由「自設廚房學校」主政指揮，「受供應學校」配合辦理。
- 四、「受供應學校」亦應事先規畫相關緊急供膳措施，得依所需與「自設廚房學校」協商後自覓供膳方式（如緊急小額採購、通知家長自理…等），相關方案提報「自設廚房學校」備查。
- 五、因應傳染病防疫與應變方式，各校依各供膳型態及需求並參酌本計畫之建議，於符合政府採購法規範下辦理午餐供膳事宜。

壹拾、附則

配合本計畫執行，協助順利供膳之相關人員，防疫期解除後(或於年度)核予敘獎（1~2次嘉獎），以資鼓勵。

附表 1

109 學校午餐器具及職務代理調查(統計)

編號	學校名稱	供應 班級數	支援 班級數	支援 餐數	剩餘餐具(含蓋)/組			供應量				連絡人 (午秘)	鄰校支援 第一順位學校
					飯盆	菜盆	湯桶	目前	最大量	歷史量	支援量		
1	三民國小	237	66	2000	20	20	20	6200	8000	8000	1800	張藍尹	三小->三中 東門->新竹 東園->載熙
2	新竹國小	129	40	1200	35	180	75	3100	4300	5100	1200	蔡碧娟	西門 竹蓮、陽光->育賢
3	民富國小	87	35	1000	40	0	90	2400	2400	3300	0	張淑花	培英國中
4	載熙國小	94	30	800	3	3	7	2500	3300	2500	800	周幸玉	西門國小
5	建功國小	97	0	0	0	0	0	2600	2600	2200	0	楊淑菲	民富 水源、關埔->北門
6	高峰國小	144	20	600	150	40	50	3630	4200	3630	570	鄭妃吟	建小 龍山->三民小
7	南寮國小	58	18	540	18	59	63	1345	2345	1900	1000	楊雁婷	舊社國小
8	舊社國小	50	10	300	6	14	47	1315	1500	1650	185	洪淑貞	載熙國小
9	西門國小	57	16	500	0	7	12	1500	2000	1400	500	劉容秀	培英國中
10	北門國小	44	15	450	34	39	40	1066	1500	1690	434	王小瑜	民富國小
11	培英國中	114	35	1000	35	20	50	3200	3400	3400	200	柯蕙如	新竹 建華->育賢
12	三民國中	73	32	945	0	0	6	2055	3000	2800	945	林季禧	三民國小
13	內湖國中	90	10	300	13	33	90	1760	2000	2090	240	張靜芳	南寮國小
14	育賢國中	36	6	200	5	0	3	893	1100	950	200	沈怡均	三民國中
15	虎林國中	81	62	1450	20	88	62	1920	3000	3000	1080	陳文宗	光華 香小->香中
16	光華國中	64	40	1200	12	40	7	1700	2900	2900	1200	蔡秋菊	香山高中
17	香山高中	160	60	1800	30	60	30	4500	6500	6500	2000	林秀珠	香山->協呈中廚 成德->光華 頂埔、大庄-虎中
18	光武國中	46	26	780	29	65	37	1350	2130	1400	780	卓宜徵	泳翔中廚
19	建功高中	155	50	1500	160	5	25	4100	5600	4000	1500	陳雅萍	泳翔中廚
合計		1816	571	16565	610	673	714	47134	61775	58410	14634		

◎鄰校廚房支援供餐作業參考(辦理日數得視廚房環境消毒情形自行調整)

*因應防疫所需午餐廚房停止運作學校(簡稱「停運學校」)

*協助他校製餐者 (簡稱「支援學校」)。

項目	停運學校	支援學校
契約	辦理契約變更，含： 1. 食材送貨/製作/驗收…：原所設定於「機關」實作地點；暫停運作期間，調整至○○學校。 2. 人力(員)- 體檢合格；不受 300:1 限制。 3. 菜單-以衛生安全之簡餐供應(不受 3 菜 1 湯限制)。 4. 餐食(成品)數量驗收-以「班級」為單位，一班一套組(視提供之簡餐型態而定(如 1 桶量/一飯盆量/1 桶+1 盆)提供當餐足量餐食。 5. 備份：由廠商視情況提供。 6. 送餐地點：一校一處為原則。	無異動。
驗收	成品送達： 由職務代理人辦理(以班級為單位進行數量點收)。	食材及製作： 由支援學校營養師協助記錄。
人力	由業者至承攬學校調度所需人力至支援學校進行作業。 【規劃預備人力：藝慶-9 人；協呈-5 人；泳翔-5 人】	無異動。
製餐地點	停運學校所有餐點移至支援學校	無異動。
餐食/菜單	不受 3 菜 1 湯限制；由廠商自行調整，以衛生安全之簡餐供應。	無異動 (或以特餐供應)
送餐地點	暫停送至各班，以一校一處為原則。 (校內分送方式，請各校先行規劃)	無異動。
餐具	原使用餐具留原校消毒，另由調撥暫存於廠商之餐具(飯盆/湯桶)提供，使用前一律高溫消毒。	無異動。
經費	1. 原契約價金不變 2. 停運學校補貼每生每日 5 元(由學校基本費支應；含水電瓦斯及相關設備費分攤)至支援學校。	