

校園食材登錄管理系統 開發及建置規劃

103.05.27

教育部 綜合規劃司



教育部

1

簡報大綱

- ✚ 推動背景
- ✚ 高中職學校團膳推動作法
 - 執行方式及分工
 - 問卷調查結果
 - 系統功能
 - 消費者查詢頁面規劃
 - 業者登錄頁面規劃
- ✚ 附件
 - 訪查結果



教育部

2

推動緣起

✦ 食品雲之推動

- 行政院於99年12月10日「研商整合我國食品履歷追溯系統會議」決議，請經濟部主導運用雲端技術整合經濟部、衛生署、農委會三部會食品履歷系統。

✦ 法規規定

- 衛福部於102年6月19日修正食品衛生管理法，於第9條納入食品追溯追蹤系統相關規定

✦ 政策方向

- 毛副院長於102年10月23日指示針對重點食品建立履歷制度。
- 教育部於102年11月25日召開「各級學校校園食品安全會議」宣示配合辦理校園食品登錄機制



教育部

3

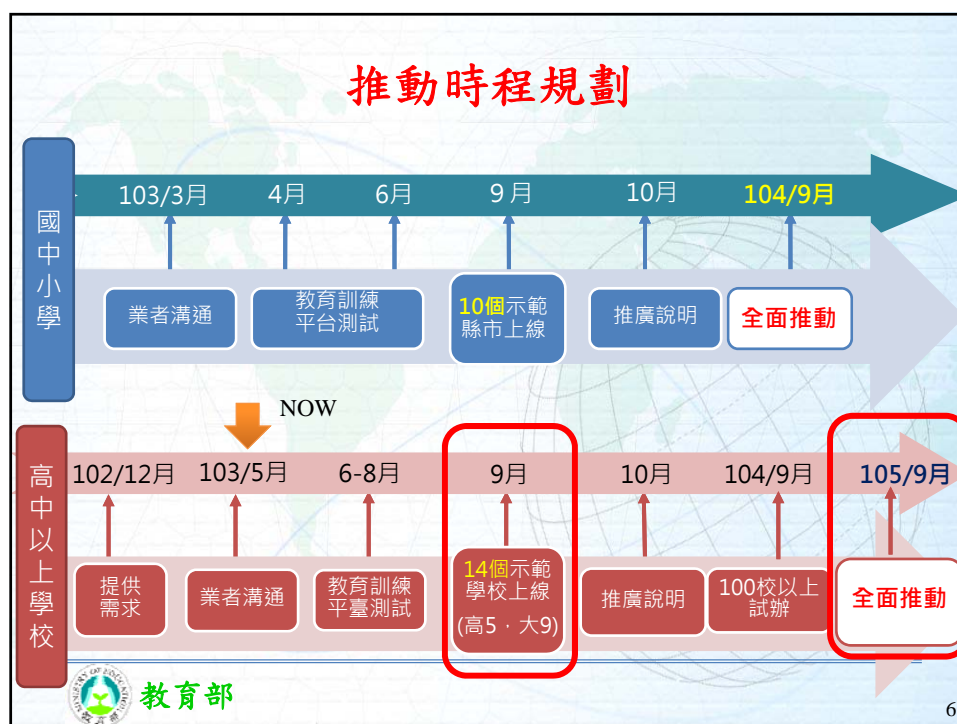
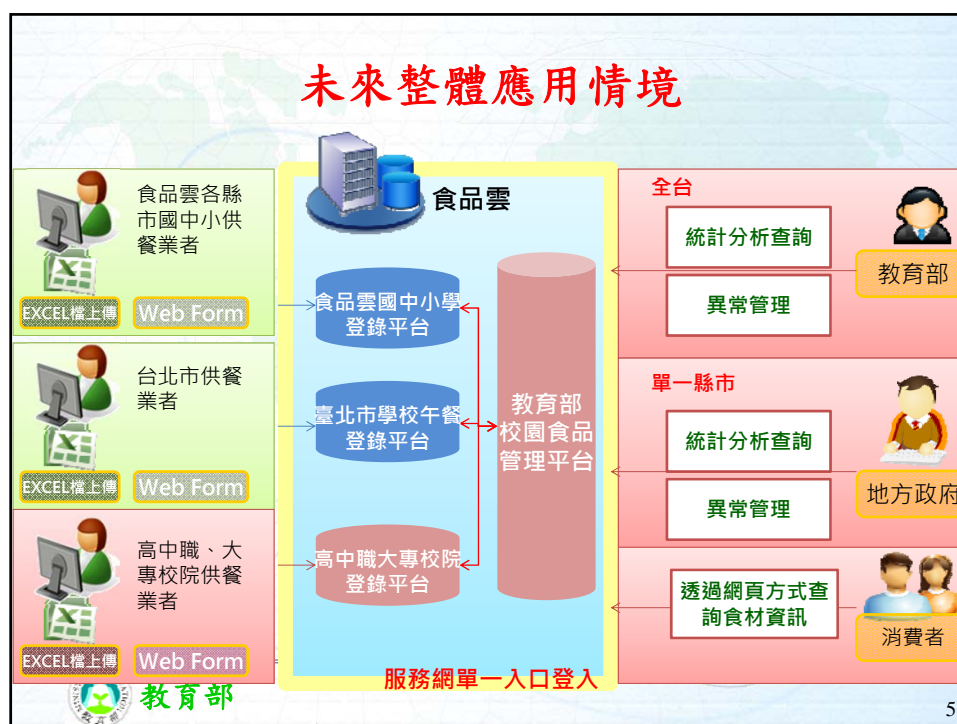
推動目標

- ✦ 學生及家長：提供透明化的學校午餐資訊、提升對學校午餐之安心及信賴度
- ✦ 學校：落實校園食品安全管理措施
- ✦ 縣市：追溯校園食品來源，提升地方政府食安事件處理速度，包含不合格食材、食品中毒、稽查及營養等；要求業者自律，提供安全食材
- ✦ 教育部：督導各級學校落實校園食品安全管理、營造安全健康之學校飲食環境



教育部

4



食品雲國中小團膳推動現況-查詢畫面

1 依孩童就讀學校查詢學校午餐

縣市選擇: 新北市 市/區/鄉: 板橋區 學校名稱: 板橋國民中學 查詢

四月 2014

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
		1	2	3	4
		統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司
6	7	8	9	10	11
統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司
13	14	15	16	17	18
統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司	統聯美食品股份有限公司

2 查詢午餐內容

營養份量	供餐者資訊
全穀根莖類 6份	供應商 統聯美食品股份有限公司
蔬菜類 1.9份	供應地址 新北市五股工業區五權七路77號
油脂與堅果種子類 2.1份	供應電話 2299-9899
蛋豆魚肉類 2.3份	營養師 毛顯晴 王佩琪 陳芝庭
水果類 0份	衛管人員 吳佩娟 李庭光 許宜龍
乳品類 0份	品質認證體系
熱量 734.5大卡	

3 查詢午餐的食材

午餐內容		食材資訊	調味料
			
主菜一 上飯	主菜 香脆炸鮮魷魚排	副菜一 蛋水阿麵	副菜二 脆膚白鯽
			
湯品 上海江菜	湯品 山藥排骨湯		

4 查詢午餐食材的來源

菜色	原料	品牌	認證標章	供應商名稱
山藥排骨湯	豬骨丁	泓霖食品工業有限公司		泓霖食品工業有限公司
山藥排骨湯	山藥中丁	保達責任雲林縣庄西合作農場		保達責任雲林縣庄西合作農場
山藥排骨湯	馬鈴薯中丁	保達責任雲林縣庄西合作農場	CAS	保達責任雲林縣庄西合作農場
山藥排骨湯	薑片	彩富昌商行		彩富昌商行
開陽白菜	紅蘿蔔片	保達責任雲林縣庄西合作農場	CAS	保達責任雲林縣庄西合作農場

7

食品雲國中小團膳推動現況-縣市導入概況

新北市103/2/10正式上線

- 284家國中小學
- 18家團膳業者
- 88家自設廚房
- 逾800家供應商

台中市103/5/1正式上線

- 309家國中小學
- 29家團膳業者
- 140家自設廚房

台南市、高雄市、桃園縣、宜蘭縣、雲林縣、彰化縣...預計9月上線



教育部

8

高中職學校團膳推動作法



教育部

9

執行方式

- ✚ 經教育部調查完畢，由14所示範學校進行導入上線，並擇校內團膳業者、自設廚房、美食街等適當餐飲場所進行試辦。



教育部

10

推動作法及分工



11

問卷調查結果

✦ 供餐型態統計

- 高中職的供餐型態大多為團膳；
- 大專校院的供餐型態較為分散，主要為自助餐、咖啡店、茶飲、簡餐、美食街

✦ 建議揭露資訊

- 全數學校皆建議食材來源應供消費者查詢。
- 此外，半數以上學校建議提供菜單、食物份量/熱量、食材品牌、食材產地查詢資訊。



教育部

12

供餐型態總結

✚ 高中職以上較國中小供餐型態多元複雜

供餐類型 角色	團膳			美食街		
	自設自辦	自設委外	外訂盒餐、桶餐	固定菜單 (早餐、麵)	半固定菜單 (簡餐)	變動菜單 (自助餐)
學校 (營養師、廚工)	V					
團膳業者		V	V			
統包商				V	V	V
個別餐廳 (實習餐廳)				V	V	V

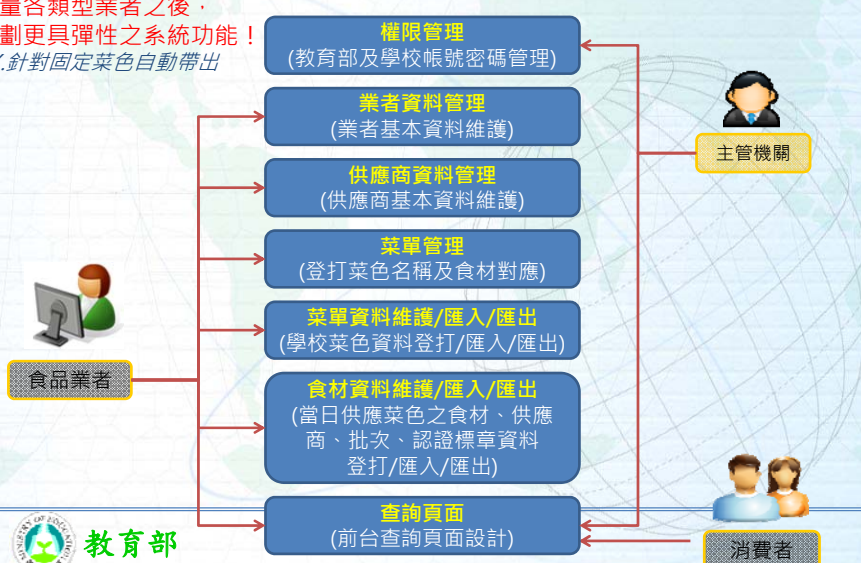


教育部

13

系統功能

考量各類型業者之後，
規劃更具彈性之系統功能！
EX.針對固定菜色自動帶出



教育部

14

消費者查詢頁面規劃-首頁

校園食材登錄管理系統

大專院校 高中職 國中小 查詢模組

最新消息




最新消息專區!

名稱	類別
維知(官方網站)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件
維知(食安署)衛生影響衛生檢驗有誤下所影響之無內品添加保小與民眾，並停止使用不台特內品(廣中區學字第1020041521號)	附件

活動專區



活動專區

15

消費者查詢頁面規劃(I)

台灣地圖→縣市→學校→餐廳或業者名稱

首頁 > 高中職學校選擇導覽

點選縣市列出所有學校，也可選擇區域篩選學校

可重新輸入條件查詢其他學校

學校選擇導覽

學校查詢

所在地

區域

學校名稱

請輸入學校名稱

搜尋

台中一中慎思樓

第一餐業股份有限公司

列出供餐位置及餐廳名稱

6

消費者查詢頁面規劃 (II)-以團膳為例

點選日期查詢(預設今日)

第一餐盒股份有限公司

聯絡地址 臺北市南海區重陽路263巷8號

公司統編 28673689 **公司電話** 02-26521898

公司傳真 02-27880564 **食品技師** 蘇坤廷

營養師 陳品靜 **衛生管理人員** 殷玉珊

主要從事團膳供應，提供台北市學童營養美味餐點，通過HACCP認證，聘有營養師與食品技師為學童食品安全把關，提供優質與專業的供膳服務。

日期 日期選擇

菜單 調味料

主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯品
白米飯	日式咖喱肉	滷白菜	油菜	三絲滑蛋	玉米濃湯

原料 品牌 來源(產地) 認證標章

油菜	子茂	雲林	CAS
----	----	----	-----

供餐業者基本資料

游標移至菜名上，即會出現圖片及食材資訊

17

消費者查詢頁面規劃 (II)-以早餐為例

點選日期查詢(預設今日)

拉亞漢堡

早午餐、漢堡、蛋糕、義大利麵

聯絡電話 02-23670911

營業地址 臺北市大安區和平東路一段162號

營業時間 07:00-15:00

營業項目 早午餐、漢堡、蛋糕、義大利麵

優惠對象 本校師生、職員工

憑證標準 優惠組合餐

網址 <http://www.laya.com.tw/>

合約期限 100/09/01-105/08/31

日期 日期選擇

菜單 調味料

三明治類

蔬食三明治 豬排三明治 豬排三明治

漢堡類

原料	品牌	來源(產地)
土司	頂好南洋	台北市
蛋黃	義美	台北市
美生菜	義美	台北市
薯條	義美	台北市

18

登錄資料流程

登錄流程

基本資料維護

菜單維護

每日食材登打

STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4	STEP 5
學校、業者 資料管理	供應商 維護	菜色資料 維護	學校菜單 維護	食材資料 維護
	EXCEL匯入	EXCEL匯入	EXCEL匯入	EXCEL匯入
網頁登打				

建議方式

	類型	菜單輸入方式	食材輸入方式
固定菜單	美食街(早餐、麵食)	網頁登打	網頁登打
變動菜單	團膳、自助餐	EXCEL匯入	EXCEL匯入



教育部

19

學校登錄頁面規劃

學校資料維護

學校管理系統

管理員你好

修改密碼

登出

功能列表

學校基本資料維護

美食街地圖建立

學校Logo圖檔

上傳

格式: jpg, png, gif

學校名稱*

系統管理員維護

學校名稱*

校長電話*

傳真

地址*

網址

聯絡人*

聯絡人電話*

聯絡人手機*

聯絡人E-mail*

管理員

管理員

修改

新增餐位

刪除餐位

位置名稱	美食地圖圖片	餐廳名稱
台中一中德恩樓		第一餐館股份有限公司
台中一中遠達美食		打祥樓 日式豬排專賣店 萬寧池菜園

餐廳基本資訊

新增餐廳

EXCEL上傳

EXCEL下載

範例格式下載

餐廳名稱	餐廳地址	餐廳電話	營業時間	營業項目	菜單類型	選項
拉亞漢堡	重陽路2巷1號	02-27880564	09:00-12:00	早餐		修改 刪除
隨食館	松山路8號	02-27880565	12:00-21:00	隨食類		修改 刪除



教育部

業者登錄頁面規劃

業者資料維護

食品業者專區

管理者你好

修改密碼 登出

功能列表

業者管理

業者資料管理

餐廳資料管理

供應商資料管理

菜單與食材管理

菜色資料維護

學校菜單維護

業者Log圖樣

業者名稱*

統一編號*

負責人*

電話*

傳真

地址*

網址

聯絡人*

聯絡人電話*

聯絡人手機*

聯絡人email*

通過驗證標準

HACCP

與黃餐館*

修改 儲存



教育部

21

業者登錄頁面規劃

供應商資料維護

食品業者專區

供應商基本資訊

新增供應商 EXCEL上傳 EXCEL下載 範例格式下載

管理者你好

修改密碼 登出

功能列表

業者管理

業者資料管理

餐廳資料管理

供應商資料管理

菜單與食材管理

菜色資料維護

學校菜單維護

供應商統編 *	供應商名稱 *	負責人姓名 *	連絡電話*	地址 *	縣市別	市/區別	選項
23673689	第一餐盒公司	陳品靜	02-27880564	重陽路2巷1號	台北市	南陽區	修改 刪除
23673690	第二餐盒公司	蔡坤廷	02-27880563	松山路8號	台北市	松山區	修改 刪除



教育部

22

業者登錄頁面規劃

菜色資料維護（網頁登打）

23

業者登錄頁面規劃

菜色資料維護（EXCEL匯入）

24

業者登錄頁面規劃

菜單食材維護（網頁登打）

食品業者專區

菜單食材維護

管理員你好

修改密碼 登出

功能列表

業者管理

業者資料管理

餐廳資料管理

供應商資料管理

菜單與食材管理

菜色資料維護

菜單食材資料維護

日期: 05/27/2014

菜色類別: 雜糧

菜色名稱: 火腿雞絲

菜色名稱: 起司雞絲

食材列表

食材名稱	鮮菇	供應商	鮮菇供應商
品牌(製造商)	興興興	進貨日期	05/26/2014
生產日期	05/12/2014	有效日期	05/30/2014
加工食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	基因改造食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
食材認證標準	CAS	認證號碼	12345

食材資料維護，將自動帶出前一日食
材資料，若無變動按確認即可。



教育部

食材名稱	火腿	供應商	白露
品牌(製造商)	白露	進貨日期	05/19/2014
生產日期		有效日期	
加工食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	基因改造食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
食材認證標準	CAS	認證號碼	12345
上傳檢驗報告	<input type="button" value="Browse"/> <input type="button" value="上傳"/>		

食材名稱	起司	供應商	華冠乳品
品牌(製造商)	統一	進貨日期	05/21/2014
生產日期	05/12/2014	有效日期	05/07/2014
加工食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	基因改造食品	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
食材認證標準	CAS	認證號碼	12345
上傳檢驗報告	<input type="button" value="Browse"/> <input type="button" value="上傳"/>		

25

業者登錄頁面規劃

菜單食材維護（EXCEL匯入）

食品業者專區

菜單食材資料維護

新增菜單

EXCEL上傳

EXCEL下載

範例格式下載

管理員你好

請輸入查詢條件: 日期(開始) 日期(結束)

功能列表

業者管理

業者資料管理

餐廳資料管理

供應商資料管理

菜單與食材管理

菜色資料維護

菜單食材資料維護

Excel匯入欄位格式參考

日期	菜色類別	菜色名稱	食材名稱	加工食品	基因改造食品	供應商	品牌(製造商)	進貨日期	生產日期	有效日期	食材認證標準	認證號碼	上傳檢驗報告



教育部

26

學校需登打欄位

✚ 一次性登打欄位

- 學校帳號*、學校名稱*、校長電話*、傳真、地址*、網址
- 聯絡人*、聯絡人電話*、聯絡人手機*、聯絡人email*
- 供餐區域*、區域照片*、餐廳名稱*

✚ 學校需提供要開立的帳號

- 團膳、統包商、餐廳



教育部

27

業者需登打欄位(I)

✚ 一次性登打

- 業者基本資料：

- 統編*、廠商名稱*、負責人*、電話*、傳真、地址*、網址、通過驗證標章(ex.HACCP)
- 聯絡人*、聯絡人電話*、聯絡人手機*、聯絡人email*
- 負責餐廳* (團膳、獨立餐廳免填)

- 團膳需新增以下欄位

- 衛管人員*、營養師*、食品技師* (營養師與食品技師可二擇一必填)

- 餐廳基本資料 (團膳免填)

- 餐廳地址、餐廳電話、營業時間、營業項目
- 菜單型態 (固定→每天相同菜色、變動→每天不同菜色，半變動→主菜固定，副菜可)



教育部

28

業者需登打欄位(II)

✚ 一次性登打

- 供應商基本資料

- 供應商統編*、供應商名稱*、負責人姓名*、地址*、連絡電話*

- 菜色基本資料

- 菜色名稱*、菜色圖片、食材名稱*、食材供應商*、品牌
- 食物份量：全穀根莖類/份*、蔬菜類/份*、油脂及堅果類/份*、豆魚肉蛋類/份*、水果類/份*、奶類/份*、熱量/大卡*



教育部

29

業者需登打欄位(III)

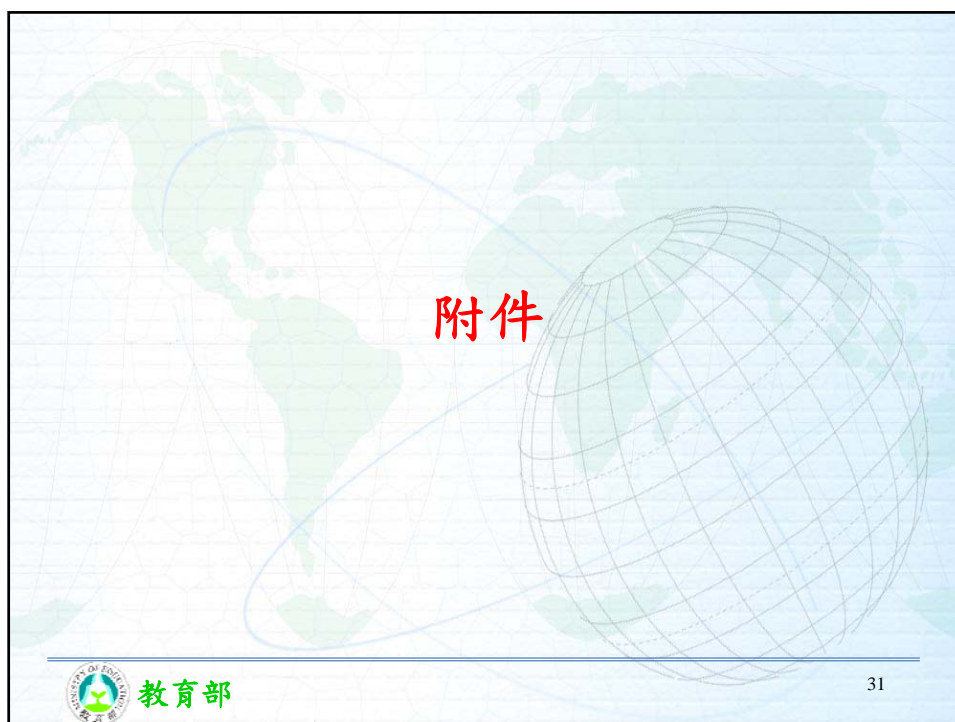
✚ 批次性登打

- 日期
- 菜色類別 (EX.漢堡、三明治、咖啡等等；自助餐分午餐葷食、午餐素食、晚餐葷食、晚餐素食)
- 菜色名稱*
- 食材名稱* (將菜色所有食材統整列出)
- 加工食品、基因改造食品 (勾選選填)
- 供應商*、品牌 (製造商)
- 進貨日期*、生產日期、有效日期
- 食材認證標章 (下拉CAS、有機、產銷履歷、吉園圃、GMP)、認證號碼
- 上傳檢驗報告



教育部

30



實地訪查結果（高中職）

✚ 5/6師大附中

- 營運單位：員生合作社
- 供餐型態：熱食部（麵包部、點心部、麵食部）、自助餐（4~5道主菜，8~9道副菜）、外訂餐盒
- 食材供應商：學校簽約
- 供餐時間：早上到下午
- 提出困難點
 - 自助餐食物份量不易估算
 - 工作人員負荷量大




教育部
32

實地訪查結果（大專校院）

✚ 5/7師範大學

- 營運單位：5、6個承包商，承包商會將部分攤位分租給其他業者
- 供餐型態：美食街（麵食、簡餐、連鎖餐飲）、自助餐（20~30道菜，全天將近100多個品項）、團膳、咖啡店、行動餐車（口袋餅、鬆餅）



實地訪查結果（大專校院）

✚ 5/7師範大學

- 供餐時間：全天
- 配套措施：請相關科系工讀生協助建檔及稽查
- 提出困難點
 - 自助餐、團膳(自己打菜)食物份量不易估算

