

# 臺北市中山區永安國民小學 非洲豬瘟防疫工作小組計畫

## 一、計畫目的

為防止非洲豬瘟疫情進入校園，維護全校師生健康與安全，並配合政府防疫政策，本校訂定本計畫，以加強宣導、環境管理及午餐防疫工作，確保校園衛生。

## 二、依據

- 臺北市政府教育局 114 年 10 月 23 日北市教體字第 1143108195 號函。
- 《學校衛生法》、《學校餐廳廚房員生合作社衛生管理辦法》及《臺北市食品安全自治條例》辦理。

## 三、防疫工作小組

職稱	人員	職責
組長	校長	<ol style="list-style-type: none"><li>綜理全校防疫決策與應變措施。</li><li>審核防疫通報、公文及正式對外文件內容。</li></ol>
副組長 兼發言人	學務主任	<ol style="list-style-type: none"><li>協助召集人督導各項防疫工作。</li><li>召開防疫工作小組會議。</li><li>代表學校對外發布正式防疫訊息（教育局、媒體）。</li><li>統籌國小部防疫整合及通報作業。</li><li>督導防疫行政與執行進度。</li></ol>
	教務主任	<ol style="list-style-type: none"><li>協助組長推動防疫相關措施與跨組室協調。</li></ol>
執行秘書	衛生組長	<ol style="list-style-type: none"><li>綜理防疫執行、資料彙整與回報作業。</li><li>作為各單位主要聯絡窗口，負責日常通報。</li><li>規劃並執行防疫教育、衛教宣導及廚餘管理。</li></ol>
成員	營養師	<ol style="list-style-type: none"><li>與衛生組長共同執行防疫教育及健康宣導。</li><li>提供飲食衛教與正確防疫資訊。</li><li>督導學校午餐供餐作業。</li></ol>
	護理師	<ol style="list-style-type: none"><li>監測學生健康狀況並即時通報異常。</li><li>提供飲食衛教與正確防疫資訊。</li></ol>
	各班導師	<ol style="list-style-type: none"><li>協助校內防疫宣導與學生健康教育推動</li><li>配合衛生組長及午供會委員轉達家長防疫訊息。</li></ol>
	事務組長	協助校園環境衛生維護作業(含消毒等)。

	午供會委員	1. 協助衛生組長向家長端轉達防疫及午餐相關訊息。 2. 作為家長端與學校端的溝通橋樑。 3. 支援學校推動家庭端防疫與廚餘減量宣導。
	幼兒園主任	1. 為幼兒園防疫主要聯絡人與通報窗口。 2. 督導園內自設廚房採購與衛生管理。 3. 確保使用具 CAS 標章或 TAP 認證國產肉品。
	幼兒園廚務代表	執行廚房衛生、食材驗收與廚餘分類。
	統鮮美食股份有限公司 (團膳業者)	1. 供應具 CAS 冷凍國產肉品，並提供來源證明及溯源資料。 2. 禁止使用廚餘養豬產品。 3. 處理本校國小部廚餘並留存清運紀錄。

#### 四、防疫工作內容

##### (二) 防疫宣導

1. 透過晨會、班級時間、家長聯絡簿及學校網站宣導防疫觀念。
2. 強調「不帶、不寄、不買、不餵」四不原則：
  - (1) 不攜帶豬肉產品入境或帶入校園。
  - (2) 不寄送或購買國外豬肉製品。
  - (3) 不食用或販售來源不明豬肉食品。
  - (4) 不餵食廚餘給校園內流浪動物。
3. 製作簡報或使用政府提供教材，讓學生了解非洲豬瘟的影響與預防方式。
4. 鼓勵學生回家與家長分享防疫訊息，擴大宣導效果。
5. 教育宣導重點：
  - (1) 非洲豬瘟不會傳染給人，但會讓豬生病、造成養豬業重大損失。
  - (2) 不攜帶、購買或食用國外豬肉產品。
  - (3) 不餵食校園動物，維護動物健康與環境整潔。
  - (4) 了解防疫工作的重要性，共同守護校園與台灣養豬產業。

##### (三) 學校午餐防疫作為

1. 食材來源管理
  - (1) 嚴格要求供應廠商提供豬肉及其製品之合法來源證明。
  - (2) 使用國產、可追溯之 CAS 冷凍豬肉產品，禁止使用進口或來源不明食材。
  - (3) 加強每日食材驗收，進貨單留存以利查核。

(4)掌握肉品貨源，如有豬肉供貨不足情形，將視情形調整菜單，以雞肉、魚肉、豆製品或蛋類等食材替代，確保學生膳食蛋白質攝取均衡。

## 2. 供應商及廚房管理

(1)午餐承包廠商及調理人員應配合防疫教育訓練。

(2)廚房及調理區每日消毒，保持清潔與乾燥。

(3)禁止攜帶外來肉製品進入廚房區域。

## 3. 廚餘及剩食處理

(1)所有剩餘食物與廚餘由廚房統一收集、瀝乾水分、密封處理後運回統鮮總廠統一處理。

(2)禁止將廚餘餵食豬隻或其他動物。

(3)建立廚餘處理紀錄，定期查核。

## 4. 午餐供應稽核

(1)營養師/監廚小組每日檢查食材來源及廚房衛生。

(2)若發現不符合防疫規範之情事，立即通報防疫小組與教育局。

## (四) 環境清潔與廚餘管理

1. 餐廚廢棄物由合格清運業者處理，不得作為動物飼料。

2. 每日午餐後清潔用餐環境，消毒桌椅與地面。

3. 維持校園環境整潔，避免流浪動物入內。

## (五) 通報與應變

1. 若發現疑似違規肉品或疫情傳聞，立即通報防疫小組。

2. 防疫小組應迅速聯繫教育局與地方防疫單位，並依指示處理。

3. 發生疑似感染事件時，依照政府防疫指揮體系執行緊急應變。

## 五、執行與檢討

1. 每學期召開一次防疫小組會議，檢討執行成果與改進方向。

2. 午餐供應商及學校午餐供應委員會每月檢視食材管理與防疫措施。

3. 防疫成效納入學期末行政工作報告，必要時修訂本計畫。

## 六、其他

1. 本計畫簽請校長核准後實施。

2. 未盡事宜，依教育部與地方防疫單位最新指導原則辦理。