

雲林縣政府轄管部分公立國民中小學辦理午餐使用無檢驗合格標章之調味料及乾料，經審計機關督促檢討，已全部停用或退貨，並修訂學校午餐工作要點，加強管控食材

審計部臺灣省雲林縣審計室(下稱雲林縣審計室)查核發現，雲林縣政府轄管部分公立國民中小學辦理午餐使用之調味料及乾料，無 GMP 或同等級認證合格標章，且其產品之製造廠商已解散或停業，無法瞭解該食品添加物之衛生安全及品質製程，有影響學童健康之虞，經函請該府檢討改善，業經各該學校停用或退貨，並經該府修正學校午餐工作要點，加強管控食材，增進校園食品安全。

雲林縣轄內公立國民中小學計 183 所，學童人數 5 萬 8,736 人，午餐經費 1 年約 3 億 1 千 7 百萬餘元，學童每年在學校吃 200 餘次午餐。鑑於近年來食品安全事件頻傳，學校午餐除要求營養和衛生外，更需要關心食材的安全性。雲林縣審計室查核發現，雲林縣部分公立國民中小學烹調午餐使用的調味料及乾料，採用無 GMP 或同等級認證合格標章之豆瓣醬、黑胡椒粉、香油、味精、冰糖、柴魚片、咖哩粉等，計有 71 所，且經查詢經濟部商業司商工登記資料結果，尚有使用之產品製造廠商已解散或停業中，衛生安全堪慮，經函請雲林縣政府督促檢討改善。

嗣經雲林縣審計室追蹤雲林縣政府改善結果，各該學校已全部改採有安全認證標章之產品，原購入之調味料及乾料予以停用或退貨；該府並於民國 104 年 2 月 3 日修正「雲林縣立中等以下學校辦理學校午餐工作要點」，將調味品採購原則及校園食材登錄管理機制納入作業規範，通函轄內學校應優先選擇 GMP 或同等級認證合格標章之產品，並推動學校午餐食材透明化，維護學童午餐食用安全。



雲林縣公立國小午餐物資倉庫
(104 年 5 月 25 日拍攝)