
台南市健康城市 跨部門合作之經驗分享

胡淑貞局長
台南市衛生局局長
成功大學公共衛生研究所副教授

大綱

一、跨部門合作對推動健康城市之重要性

二、台南市政府跨部門合作機制之建立

三、跨部門合作案例說明

- 台南市登革熱防制
- 營養標示計畫
- 台南市健康永續綠色城市節能減碳計畫

四、建立跨部門作合作的經驗與心得

一、跨部門合作對推動健康城市之重要性

(一) 健康城市的理念

1997年WHO健康城市計畫的六項理念，包括：

- 承諾健康(Commitment to health)
- 政治決策(Political decision-making)
- 跨部門行動(Intersectoral action)
- 社區參與(Community participation)
- 創新(Innovation)
- 健康的公共政策(Healthy public policy)

何謂跨部門合作

■ 廣義而言：

- 無論是開始期的瞭解城市概況、建立指標..；組織期的計畫執行策略、評估機制建立..；行動期的倡導策略性計畫、確保公共政策..等工作。皆須藉由跨部門的合作來達成。

■ 狹義而言：行動期的「活化跨部門行動」步驟

- 跨部門行動是達成公眾健康必要的新方法，透過這些行動，公部門及其他外在的組織將可改變其政策及服務，以強化其對健康的貢獻。
- 有些部門引用政策，使所有公共空間都能禁煙，改善自助餐館內食物的營養品質，或使公共建築能為殘障者建置無障礙且安全的設施。

二、台南市政府跨部門合作機制之建立

1. 成立推動委員會

- 調停部門間的工作關係，當調停者的責任能清楚的定義時，跨部門的合作將受到支持。

2. 制定計畫

- 有關健康的策略性計畫，需要跨部門行動。如果能成功的影響都市計畫使其以健康為導向，它將成為跨部門行動的基礎。不同部門的主管將從年度計畫之訂定，彼此協調與執行計畫一起努力。

3. 誘因

- 金錢是改變跨部門合作的有效方法，可設定城市預算的一部份做為政策改變的誘因。可在年度預算中建立規範，允許推動委員建議補助有益健康的計畫/服務。

4. 社區參與

- 鼓勵社區參與，也可協助跨部門合作，例如地區需求的研究、居民對公共服務的滿意度，可提供給公部門以刺激其需要改變的自覺，計畫需確保居民參與的結果應能連結跨部門合作的決策過程。

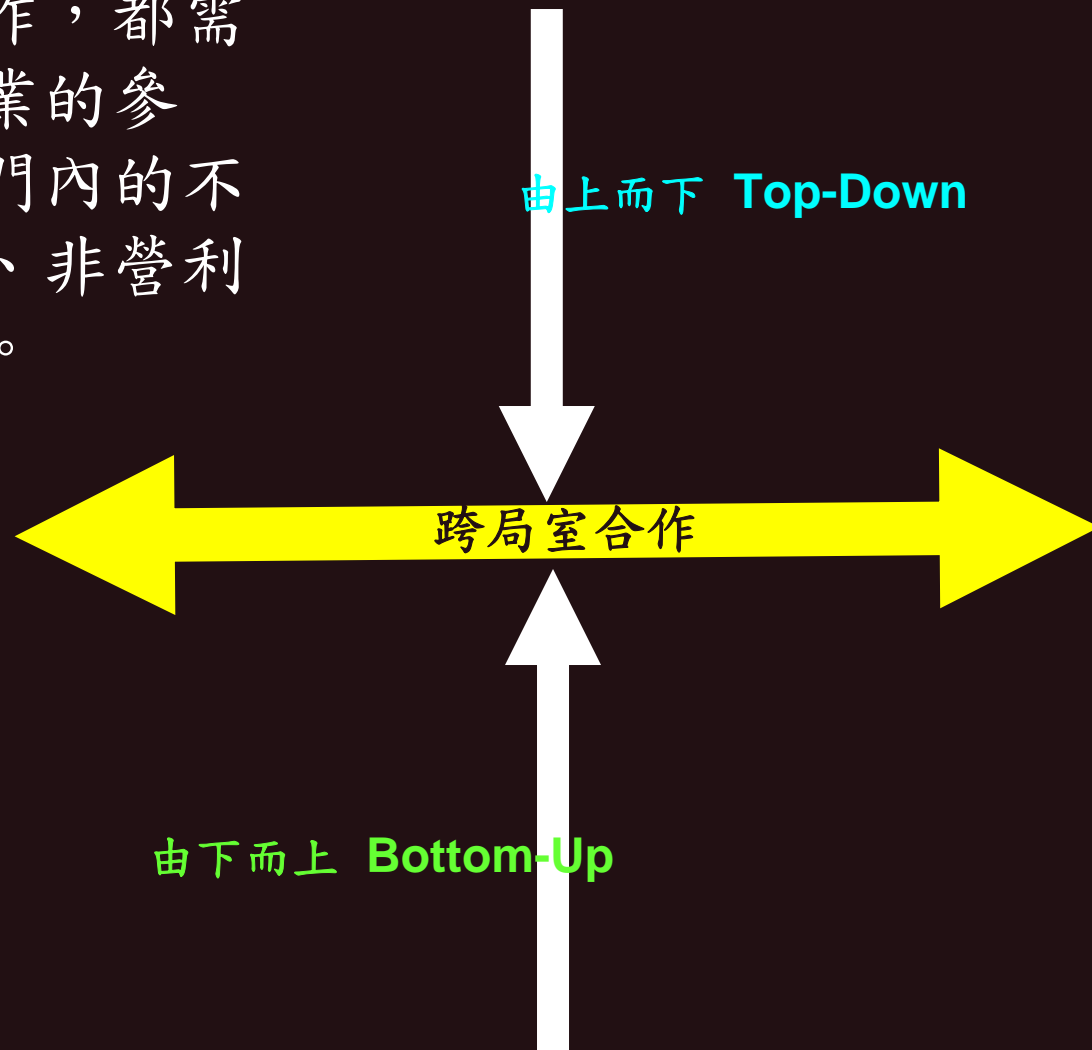
5. 經驗比較

- 讓不同部門的資深行政主管與專家有比較經驗，以支持跨部門間的合作行動。如藉由研討提供機會，學習如何實行新政策，評估別人經驗是否可用、並學習如何克服問題。

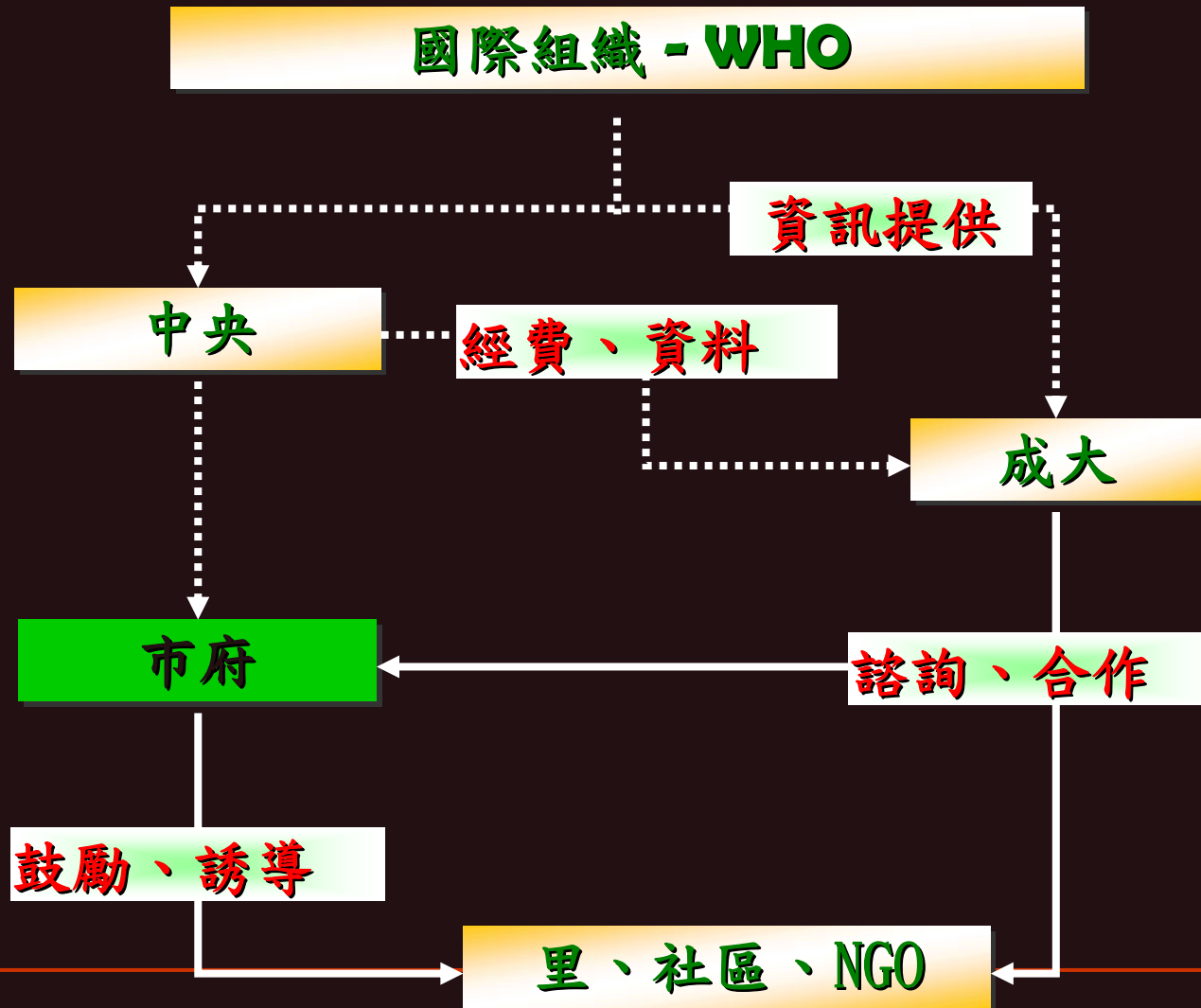
6. 責任機制

- 責任機制為跨部門合作創造強而有力的政治與管理誘因。公佈歷年健康指標記錄，以確認需優先注意的問題。

- ◆ 不論城市或社區層級的健
康營造或促進工作，都需
要不同部門和專業的參
與，這包括公部門內的
不同單位、私部門、非營
利組織、社區等等。

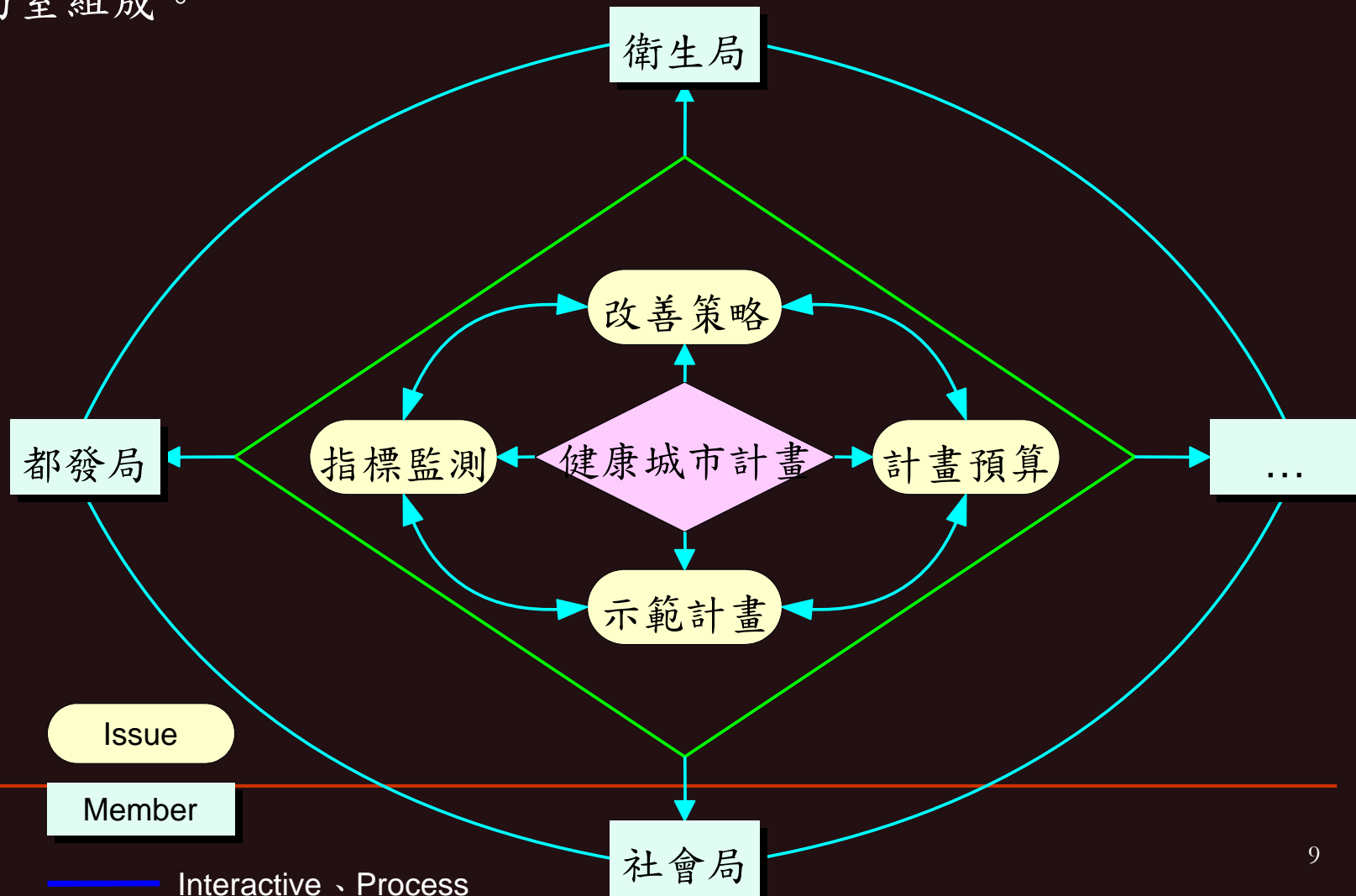


◆台南市政府跨部門合作機制之建立



◆跨部門合作平台架構

針對整個計畫進行過程涉及的議題，包括指標蒐集、改善策略擬定...等等要項，依照健康、環境、社會等三個主題範疇，由相關局室組成。



◆ 跨部門合作之途徑

主要功能

- 資訊蒐集、議題討論
- 評估
- 決策
- 實施

合作討論

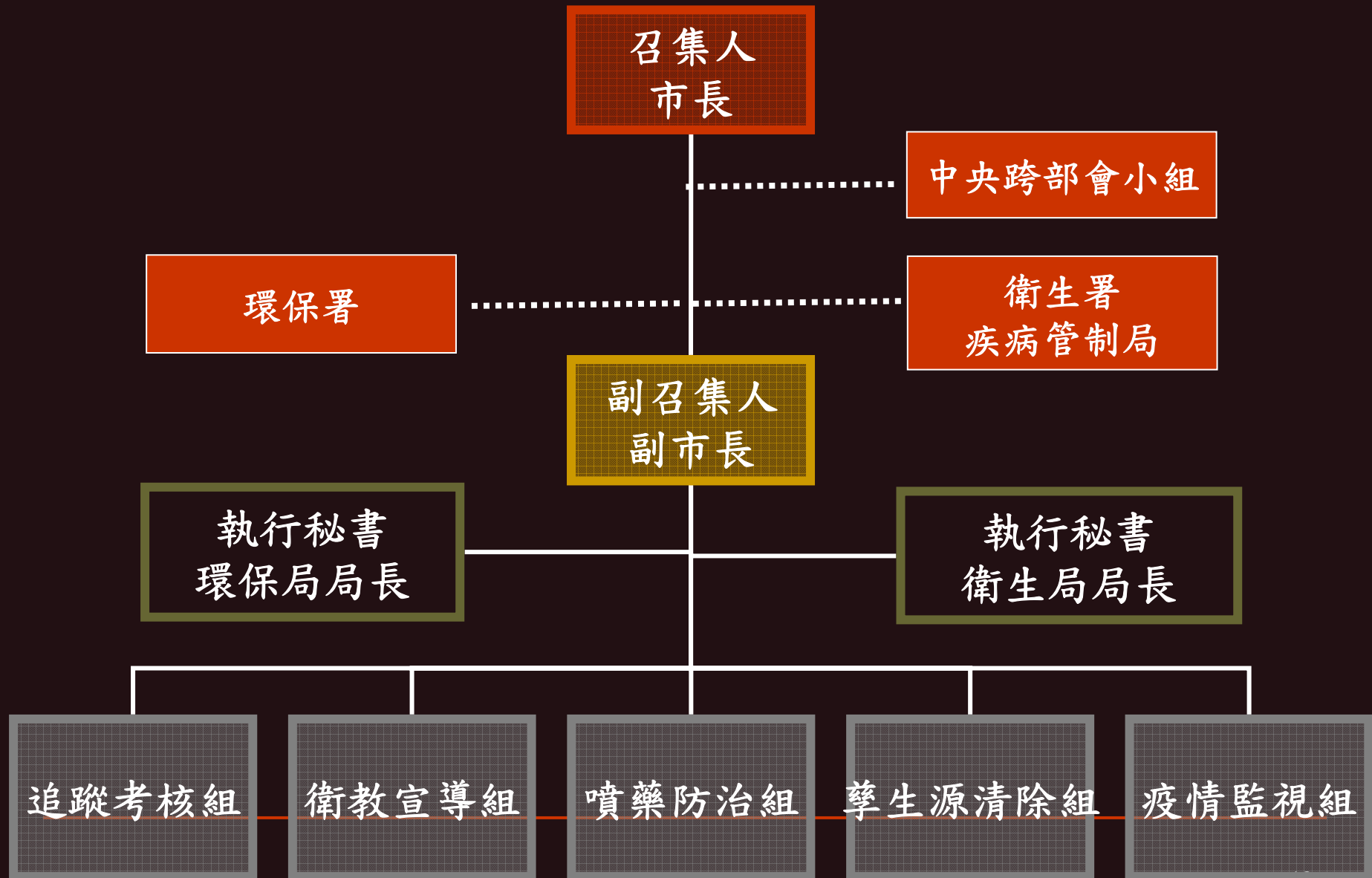
- 論壇
- 研討會
- 工作坊
- 工作小組會議
- 共識營
- 推動委員會/聯合會議
- 記者會

合作成員、參與群體

- 政府部門
- 市民
- 里、社區
- 非營利組織
- 民意代表
- 專家學者

三、跨部門合作案例說明

I. 台南市登革熱防制小組架構



許市長 主持 登革熱防治工作會報

疫情監視組

- 衛生局
- 區公所
- 衛生所



衛生署 陳副署長再晉蒞臨指導

高雄市各區區長與本市區長交流

孳生源清除組

- 區公所
- 環保局
- 教育局
- 都發局
- 建設局
- 工務局
- 社會局
- 文化觀光局



社區登革熱病媒蚊調查



建築工地拆除

配合噴藥進行孳生源檢查

噴藥防治組

- 環保局
- 衛生局
- 警察局
- 區公所
- 國軍

雇用噴工執行噴藥



國防部支援噴藥

衛教宣導組

- 區公所
- 新聞室
- 教育局
- 衛生局

中西區里長座談會



校園防疫小尖兵



衛生局所工作人員訓練



市府員工教育訓練



噴霧機之操作訓練



噴藥工作行前說明



前導人員實務講習

追蹤考核組

- 計畫室
- 疾管局



CDC機動防疫隊複查



II. 健康組示範計畫6. 營養標示計畫

跨部門合作單位

1. 公部門：

教育局、衛生局

2. 專家學者：

郭素娥

3. 民間團體/社區組織：

台南市營養師公會、餐盒業者、宴席餐廳、小吃公會、廚師公會



渥太華憲章 五大行動綱領	相關策略或作法
建立健康的公共政策	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市民經常食用的餐飲應有營養標示。 2. 落實「三少一高」的健康烹調觀念。 3. 餐飲衛生安全評鑑。
創造支持性環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 於店家建立營養標示，方便閱讀。 2. 有標示的店家於明顯處懸掛logo。 3. 建立營養標示餐廳之飲食資訊。 4. 相關網站之連結。
強化社區行動	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合營養師及廚師等職業團體於社區辦理健康烹調示範教學。 2. 舉辦講座宣導健康飲食觀及閱讀營養標示的重要。 3. 推舉營養標示示範餐廳。 4. 於宴席餐廳增加健康套餐的選擇。
發展個人技巧	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合餐飲業者製作健康套餐食譜。 2. 推廣宣導消費者對營養標示的選擇與認知。 3. 健康飲食與營養標示觀念的融合。
調整健康服務方向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培訓社區推動健康飲食志工。 2. 設立網站提供健康飲食與營養標示諮詢。



健康城市指標
H16有營養標示之
餐飲商家比例

營養師協助至各店家實地驗算熱量



小吃熱量標示



營養標示 - 森茂碗粿

米2兩
 豬肉20g
 蛋黃2g
 香菇2g
 肉燥5g
 水8兩
 鹽1.5g
 糖0.7g
 味素0.5g

每一份量 395.7 公克
 本包裝含 1 份
 每份 每 100 公克

熱量	326.6大卡	82.5大卡
蛋白質	11.7公克	3.0公克
脂肪	4.2公克	1.1公克
碳水化合物	59.3公克	15.0公克
鈉	398.3毫克	100.7毫克
飽和脂肪酸	1.2公克	0.3公克
膽固醇	55.0毫克	13.9毫克
膳食纖維	0.5公克	0.1公克
維生素 A	14.4微克	3.6微克
維生素 B1	0.3毫克	0.1毫克
維生素 B2	0.1毫克	0.0毫克
維生素 C	1.5毫克	0.4毫克
維生素 E	0.2毫克	0.0毫克
鈣	11.4毫克	2.9毫克
鐵	1.0毫克	0.3毫克

便當店熱量標示

鹹魚飯 60元  本餐盒提供 熱量 880 大卡 五穀根莖類 1.2 碗 蛋豆魚肉類 3.5 份 蔬菜類 1 碟 油脂類 1 匙	焢肉飯 60元  本餐盒提供 熱量 840 大卡 五穀根莖類 1.2 碗 蛋豆魚肉類 3.8 份 蔬菜類 1 碟 油脂類 0.5 匙
紅糟炸肉飯 60元  本餐盒提供 熱量 785 大卡 五穀根莖類 1.2 碗 蛋豆魚肉類 3.7 份 蔬菜類 1 碟 油脂類 1.1 匙	豆汁排骨飯 65元  本餐盒提供 熱量 750 大卡 五穀根莖類 1.2 碗 蛋豆魚肉類 3.8 份 蔬菜類 1 碟 油脂類 0.5 匙
炸香雞排飯 65元  本餐盒提供 熱量 995 大卡	滷雞腿飯 65元  本餐盒提供 熱量 735 大卡



簡餐熱量實際標示行動

選營養看標示			
什錦飯 50元  全餐含飲料 大份量主餐 1.2 中份量主餐 1.1 小份量主餐 1 每份 0.3	香滑沙爹雞大卷 50元  全餐含飲料 大份量主餐 1.2 中份量主餐 1.1 小份量主餐 1 每份 0.3	什錦飯 50元  全餐含飲料 大份量主餐 1.2 中份量主餐 1.1 小份量主餐 1 每份 0.3	燒肉飯 50元  全餐含飲料 大份量主餐 1.2 中份量主餐 1.1 小份量主餐 1 每份 0.3
什錦飯 55元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 55元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 60元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 60元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3
什錦飯 65元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 65元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 65元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 65元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3
什錦飯 70元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 70元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 70元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3	什錦飯 70元  全餐含飲料 大份量主餐 1.3 中份量主餐 1.2 小份量主餐 1.1 每份 0.3

每 逢 週 日 公 休

西式套餐	
西式套餐 (六人) 附：沙拉、湯品、甜點 飲料：冰/熱咖啡、香草綠茶、薄荷紅茶、薰衣草奶茶、果汁	230 280 280 300 320
時令養生鍋	全日供應 300 300 320 360 480
西式套餐 (六人) 附：沙拉、湯品、甜點 飲料：冰/熱咖啡、香草綠茶、薄荷紅茶、薰衣草奶茶、果汁	400 480 480 480 480 520 580
甜品 蛋糕 or 水果 or 冰淇淋	
飲料 熱飲：咖啡、薰衣草奶茶、香草綠茶、薄荷紅茶、花果茶 冷飲：咖啡、薰衣草奶茶、香草綠茶、薄荷紅茶、鮮果汁	

學校營養午餐實際行動標示

午餐簡訊

指導單位：衛研所 發行單位：台南市政府教育局 發行人：王水文
 顧問：王水文、郭金仁、彭巧珍、林淑敏 出版日期：94年4月1日

85期

選營養·看標示
 ~ 營造府城健康城市 ~

健康·看標示

Healthy City Tainan
台南市健康城市



合訂本

午餐簡訊 97期

指導單位：衛研所 發行單位：台南市政府教育局 發行人：王水文
 顧問：王水文、郭金仁、彭巧珍、林淑敏 出版日期：94年11月1日

營養教育 散播府城
 台南市16位營養師公講



合訂本

午餐食譜

第一	第二	第三	水果	總計
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	755
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	760
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	715
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	721
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	726
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	760
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	735
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	713
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	724
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	736
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	768
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	760
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	726
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	706
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	717
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	735
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	756
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	740
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	716
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	736
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	756
肉丁絲	肉丁絲	肉丁絲	水果	748

(肉類類、蛋類、蔬菜類) 備註自註

印刷設計：三福市視費設計
 電話：(06) 2046808

餐飲熱量標示觀摩會





南市焦點

讀者專線02-25181602
新聞傳真06-2744581

編輯專線06-2741719
廣告專線06-2741719

出門看天氣

時間	溫度(°C)	天氣	降雨機率
今日白天	26~31°C		60%
今晚至明晨	26~28°C		20%

資料來源：中央氣象局



在紐約·人們閱讀 New York Times
在倫敦·人們閱讀 The Sunday Times
在台灣·人們選擇 Taipei Times

TAIPEI TIMES

唯一榮獲SND最高獎項的亞齊英文報

訂閱/廣告專線：(886) 2-2518-2500 2503 2544 讀者專線：(02) 2518-0708 251878 0711 (22) 2518-0425

打造健康城市

外食族福音

從老外做起

衛局推動便當標示熱量 提供健康外食餐飲 未來優質便當都貼標章

「即便會熱氣有多少，若有標示
吃得更安心。」
（記者洪曉慧攝）



便當控管 營養加分

衛局用心 需業者費心 消費者才能安心

【記者洪曉慧/台南報導】你知道吃下一個便當的热量有多少嗎？衛生局官員選擇六家熱量最高達二千卡以上，然而，成人每日建議攝取热量約二千五百大卡，未來將促使業者標示熱量，訂定優質餐飲標準，為南市推動「健康城市」加分。

衛生局與市餐業公會、成大醫院營養師、控制熱量。

可被推動對象，包括餐館、麵店、小南、老友、港式燒臘、港式飯包等六家便當連鎖店。衛生局加緊腳步，將逐家逐店，擬出一套營養標示標準，以利推行。

衛生局表示，熱量的標準，主要是由肉類、蛋類、油類、醬料、糖類、鹹類、飲料等組成。業者採取「最多」吸引消費者，其實他當每日菜色更趨，士氣設計熱量固定，則營養很好搭配，一個便當理想熱量六百卡左右。

該局推動健康優質餐飲計劃，分兩五年逐層推動。第一年，由業者示範，對準口味、食會餐館、自助餐、學校營養午餐、小吃等。

衛生局表示，為了輔導業者配合，應請營養師協助菜單設計，由業者示範便當，並舉辦「優質餐飲」標誌設計活動，未來「優質便當」標誌標準，可供消費者參考。

（記者洪曉慧攝）

【記者洪曉慧/特稿】



（記者洪曉慧攝）

現代工商業忙打會，「便當」成了攝取營養主要來源。若能讓健康營養觀念落實到生活中，值得衛生部門用心努力營造健康環境，讓我們吃得更安心。

衛生局去年曾推動這項健康飲食計劃，以餐業公會為重點，強調「減量」，減少大魚大肉帶來負擔。然而，更貼近我們日常生活的就是自助餐、便當店。

雖然坊間店家林立，更有紛紛業者推出多元化、多口味、味便宜、健康飲食天下，但很多人都有這樣經驗，吃過各家飯，不知該吃什麼好，不論排骨便當、雞腿便當、虱目魚便當、燒肉便當、滿的、滷炸的、選擇之餘，心裡面難免還要盤算一下「這樣夠不夠營養」。

衛生局率先各縣市推動「優質餐飲計劃」，鎖定便當，由於牽涉業者配合度，如何制定一套可操作模式，其間困難度可想而知。

由從消費者立場考量，何嘗不是件值得推動的事，亦有利業者建立好形象。整體而言，更希望市場興起一波「健康城市」的熱潮，帶動南市「健康城市」的熱潮。

III. 台南市健康永續綠色城市節能減碳計畫

第一階段-由公家機關做起(2006.10~)

強力宣導文宣 教育市民

- ❖ 分別製作『公務版』及『民眾版』反怠速宣導貼紙，讓公務車及願意配合者貼上標籤以加強宣導。
- ❖ 2006年10月16日辦理「反怠速-3分鐘護地球行動宣言」活動，台南市成爲第一個推動廢氣減量健康城市。

公務版宣導貼紙



民眾版宣導貼紙



第二階段-反怠速校園環保列車啟航(2007.05~)

第二階段：推動推動反怠速校園環保列車巡迴校園活動。從公私立學校公車、校車及接送學生家長之汽車優先做起。

- 學生是國家未來之棟樑，最需受到保護，為保障學生健康及安全，校園內應優先列為『怠速管制區』，接送學生之家長為保護自己的孩子更應優先做起，以身作則。
- 印製說帖(給家長的環保小叮嚀)，交由家長簽署後回收
- 於朝會時間宣導反怠速的觀念



第三階段-推動反怠速自治條例(97.01~)



5月10日召開公務部門反怠速自治條例協調會

5月16日針對民間代表及專家學者召開反怠速自治條例公聽會

2008
年
全
面
推
動

- ❖ 現已擬訂臺南市反怠速自治條例草案，2008年1月1日起全面推動。
- ❖ 自治條例內容包含所有車種，另外針對特殊情況設定排除條款。
- ❖ 停車未熄火者機車罰鍰：500元。小型車：1000元。大型車：2000元。
- ❖ 規避或拒絕稽查者處以500元以上2000元以下罰鍰。

跨局處合作機制

議題名稱	參與局處	主辦單位
自行車道設置及推廣	都發處 環保局 勞工處 公共工程處	交通處
每週一日不開車	市府各局處	交通處
綠草如茵專案	環保局 都市發展處 各區公所	民政處 行政管理及法務處
空氣品質淨化區	環保局 公共工程處	建設管理處 各區公所
每週一日蔬食餐	環保局 本市國中、小學	教育處
紙錢集中焚燒	環保局	民政處

市民參與機制

分類	推動政策	細項說明
公務部門	每週一日蔬食餐	於本市國中、小學進行推廣蔬食餐，可由低碳有機蔬食循序漸進執行。
	紙錢集中燒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 95年首次推動的「紙錢集中燒—健康摺環保」 2. 96年推動中元普度「燒的少，燒的好，保佑不減少」 3. 97年更以全國首創『紙錢集中焚化申請網』 4. 98年「紙錢買足百 敬神又環保」
交通部門	自行車道建置 大眾運輸系統	新闢公車路線、實施優惠搭乘、抽獎活動
住商部門	環保旅館	廣邀旅館業者進行環保旅館自主管理，及相關業者進行協商合作
	1020 節水省電專案	提供民眾免費節水墊片，民眾亦可利用比去96年同期減少10%（含）以上之電費、或減少20%（含）之水費收據者，及持10顆廢電池，參與抽獎。
相關宣導活動	世界地球日、綠能活動宣導、節能減碳宣導活動	辦理大型宣導、村里宣導、學校宣導、與企業合作之宣導等，進行推廣相關政策。

四、建立跨部門作合作的經驗與心得

1. 要有好的組織架構
2. 建立標準作業程序SOP
3. 建立責任機制
4. 溝通協調
5. 教育、宣導、輔導與培訓
6. 局室部門間不應只有競爭要互相合作
7. 邀請專家學者、善用大學資源
8. 鄉鎮市區與民間團體的互助合作



報告完畢
敬請指教