

檔 號：  
保存年限：

## 教育部、衛生福利部 公告



發文日期：中華民國 105 年 11 月 21 日  
發文字號：臺教授國部字第 1050098219A 號  
          部授國字第 10502012241 號  
附件：「校園飲品及點心販售範圍」修正規定 1 份

主旨：公告修正「校園飲品及點心販售範圍」，並自即日生效。  
依據：學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法第 15 條第 3 項。

公告事項：「校園飲品及點心販售範圍」修正規定（如附件）。

部長 潘文忠

部長 林奏延

## 校園飲品及點心販售範圍修正規定

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應遵循下列規定：

(一)飲品及點心食品一份供應量之熱量應在二五〇大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在百分之三十以下(但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿得不受上述脂肪熱量比例限制)；添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下(但優酪乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之百分之三十以下)；鈉含量應在四〇〇毫克以下；校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品)油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之百分之四十，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之百分之三十；飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下，反式脂肪酸應為零。

(二)前款用語定義如下：

- 1、飲品：指百分之百果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、豆漿、優酪乳、包裝飲用水及礦泉水等七種液態食品。
- 2、點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。
- 3、糖類：指單醣、雙醣之總稱。
- 4、鮮乳：指生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，並合於 CNS3056 之鮮乳定義者。
- 5、保久乳：指生乳經高壓滅菌或超高溫滅菌後，以瓶(罐)裝或無菌包裝供飲用之乳汁，並合於 CNS13292 之保久乳定義者。
- 6、優酪乳：指符合國家標準 CNS3058 發酵乳(3.1)之規格，非脂肪乳固形物(MSNF)含量達百分之八以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
- 7、豆漿：指符合國家標準 CNS11140 之豆奶規格，粗蛋白質含量在百分之二·六以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
- 8、百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、天然蔬菜汁、綜合天然果汁、綜合天然蔬菜汁及綜合天然果蔬汁定義者。
- 9、包裝飲用水：指以密閉容器包裝可直接飲用之水，符合國家標準 CNS12852 之包裝飲用水規格者。但不包括礦泉水及添加礦物質與二氧化碳之碳酸飲料水類產品。
- 10、礦泉水：指以密閉容器包裝可直接飲用之天然礦泉水，並符合國家標準 CNS12700 之包裝礦泉水規格者。但不包括添加礦物質製成之飲用水。

二、高級中等學校校園飲品及點心販售，應遵循下列規定：

(一)學校應依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第一項及第二項規定辦理，且於午餐時間不得販售影響正餐之飲品與點心。

(二)包裝食品需取得台灣優良農產品 (CAS)或台灣優良食品 (TQF)驗證標章或校園食品標章。

(三)飲品禁止供應碳酸飲料。

三、完全中學校園飲品及點心販售，應比照國中以下學校規定辦理。但其高中部與國中部之員生消費合作社及自動販賣機分屬獨立者，不在此限。

四、各校應加強教導學生辨識營養標示，學習熱量計算及選擇均衡飲食等健康飲食教育之實施。