

## 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依下列規定：

#### (一)飲品及點心食品一份供應量如下：

1. 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，飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下，但鮮乳、保久乳、蛋、豆漿及堅果種子類得不受該等脂肪及飽和脂肪熱量比例限制。
2. 添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下(但發酵乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之百分之三十以下)。
3. 鈉含量應在四〇〇毫克以下。
4. 校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品等)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。

#### (二)前款飲品及點心販售範圍如下：

1. 飲品：指百分之百果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、豆漿、發酵乳、包裝飲用水及包裝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：指單糖、雙糖之總稱。
4. 鮮乳：指生乳經殺菌包裝後，須全程冷藏供飲用之乳汁，並合於CNS 3056之鮮乳定義者。
5. 保久乳：指生乳或鮮乳經滅菌後，可於常溫保存，供飲用之乳汁，並合於CNS 13292之保久乳定義者。
6. 豆漿：指符合國家標準CNS 11140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。
7. 堅果種子類：依衛生福利部公布「每日飲食指南」中堅果種子之範疇。
8. 發酵乳：指符合國家標準CNS 3058 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。

9. 百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準 CNS 2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、還原果汁、綜合天然果汁、綜合還原果汁、天然蔬菜汁、還原蔬菜汁、綜合天然蔬菜汁、綜合還原蔬菜汁、綜合天然果蔬汁及綜合還原果蔬汁定義者。

10. 包裝飲用水：指以密閉容器包裝供食品用途販賣，符合國家標準 CNS 12852 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。

11. 包裝礦泉水：指以密閉容器包裝供食品用途販賣，符合國家標準 CNS 12700 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，應依下列規定：

(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）、台灣優良食品(TQF)、產銷履歷農產品(TAP)標章或校園食品標章。

(三)禁止供應碳酸飲料。

三、 附設國中部、國小部之高級中等學校，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。

五、 校園販售之食品，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。