

## 胡志明市強化校園團膳安全，首度要求全市校長接受食安訓練

駐胡志明市辦事處教育組

2026 年初，胡志明市一間校園團膳業者遭查獲存放未標示品牌、生產日期及保存期限的肉品，多所學校一度停止向涉事業者訂餐，也使外界重新關注學校在供應商選擇、食材查驗及供餐過程中的監督責任。胡志明市教育與培訓局近期規劃安排全市約 3,520 名校長及教育機構負責人，接受食品安全、食物中毒預防及校園健康管理訓練。過去相關訓練主要由副校長及實際負責午餐、課後照顧供餐業務的人員參加，2026 年則首度要求所有校長均須受訓，讓校長直接掌握校內供餐安全及相關應變工作。

2026 年 1 月底，為胡志明市 12 所學校每日供應約 9,300 份餐點的 Sago Food，在稽查中被發現倉庫內存放 371 公斤冷凍畜禽肉品，包括豬排、雞皮及雞胸肉，均未標示品牌、生產日期及保存期限。事件曝光後，胡志明市要求相關學校暫停使用 Sago Food 供應的餐點，食品安全單位並擴大查核其上游供應商。市教育與培訓局隨後要求各校全面檢視供餐業者資格、食材來源、運送及交餐流程，並加強定期與不定期查核。

胡志明市教育與培訓局自 7 月 21 日至 8 月 11 日，辦理共 7 場實體訓練。參訓對象涵蓋公私立幼兒園、國小、國中、高中、國際學校、常設教育中心、技職教育機構、特殊教育機構及融合教育支援中心等校校長。課程內容包括餐飲業者應具備的食品安全條件、食品污染風險辨識、食物中毒預防與通報、食材及餐點的三階段查驗、餐點留樣，以及食品安全違規行為與相關處分。

胡志明市教育與培訓局學生事務處處長高氏天福（Cao Thị Thiên Phúc）表示，校長完成訓練後，須再向校內所有參與供餐及食品安全工作的人員說明相關規定。各校也應加強內部查核，並與地方政府、食品安全專業單位及學生家長建立通報與協調機制，以便及早發現異常並採取處置。

校園團膳通常涉及大量學生，且同一家業者可能同時供應多所學

校，一旦食材來源、製作或配送環節出現問題，影響範圍往往迅速擴大。胡志明市教育與培訓局指出，校園食品安全不能只靠既定流程把關，還需要校長、學校人員、家長及相關單位共同監督；確保學生每一餐的安全，也是維護學生健康及營造安全校園環境的重要一環。

撰稿人/譯稿人：林參事韋至

資料來源：2026 年 7 月 28 日 年輕電子報

<https://tuoitre.vn/3500-hieu-truong-tai-tphcm-tap-huan-ve-an-toan-thuc-pham-trong-truong-hoc-100260728161231378.htm>

