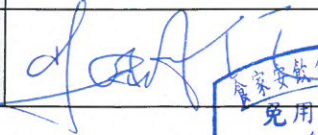


臺北市學校午餐食安查核外訂盒餐食品廠商訪查紀錄表

廠號名稱	食 家 安	檢 查 日 期	115 年 10 月 02 日 06 時 15 分
廠商地址	221 新北市汐止區福德一路 328 巷 1 號	業者簽名	

項目	訪查結果 (V 或 X)	未符規定內容或其他紀錄
一、從業員工衛生管理	✓	員工健康報告合乎規範
二、廢棄物處理與病媒管制	✓	未發現病媒蹤跡與病媒防治業者合作定期檢點
三、作業場所設施規劃、維護與管理	✓	作業區規劃妥善
四、用水衛生與洗手及其設備的管理	✓	出入口有消毒、清潔之設備
五、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	✓	食物原料具合格器具保存 截切蔬菜需注意是否有異物混入
六、食品烹調與製備的衛生管理	✓	符合衛生管理規範
七、配膳與包裝的衛生管理	✓	符合衛生管理規範
八、其他衛生管理事項	✓	詳實紀錄備料日期並用紅黃綠色區分
九、均衡營養	✓	經營養師設計的菜單均均衡營養
十、臺北市食材登錄平台登錄無誤	✓	正確登錄

訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名	會同訪查營養師
臺北市 三民國中	學務主任 李元復	
	衛生組長 林冠宇	
	家長 朱慧菁	
	家長 鄭各作	
	家長	

擬辦：	學務主任	校長
 1002/1545	 1002/1555	 1002/1610
餐飲衛生督導人員：		

註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。

2. 本表當日訪查完畢請帶回學校陳核，於訪視後 3 日內由聯絡員親送體衛科備查。

3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

臺北市學校午餐食安查核外訂盒餐食品廠商訪查參考表(分項說明)

項目	評核內容	說明
從業員工衛生管理	(1)從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、A型肝炎等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。(從業人員若有書面證明具A型肝炎IgG抗體者不須每年重驗A型肝炎)	
	(2)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。	
	(3)供應學校餐盒之餐飲業其雇用之烹調從業人員應有70% 具有廚師證書，伙食包作業其雇用之烹調從業人員應有60% 具有廚師證書，且皆需於有效期限內。	
	(4)作業場所外應設置員工專用更衣室，並保持清潔衛生。	
	(5)從事食品製作之員工應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。	
	(6)進入各作業場所及調製食物前應正確洗手，離開作業場所或如廁應除去工作衣帽，進入工作場所再穿工作衣帽及正確洗手。	
	(7)工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，注意洗手的時機，不得蓄留指甲、塗指甲油及戴飾物等。	
	(8)調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔等及其他可能污染食物之行為。	
	(9)從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理始能工作，並避免直接接觸食品。	
	(10)直接接觸或處理不經加熱即行食用之食品配膳人員，應戴口罩，雙手應徹底洗淨及消毒，或穿戴清潔的不透水手套，並防止與原料、不潔器接觸後再處理熟食。	
	(11)設置專人於現場擔任督導人員，專責每日衛生檢查工作。(食品工廠應由已核備之衛生管理人員擔任；其餘由領有營養師執業執照者或大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者擔任。)	
制 廢棄物處理與病媒管	(12)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。	
	(13)作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如塑膠簾、空氣簾、紗窗等)。	
	(14)環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應有專櫃(專區)存放，並有專人管理，不得放於食品處理區或食品貯存區。	
	(15)有效及定期的病媒防制措施並紀錄。	
	(16)廢棄物依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於食品調理區以外之區域，並儘速清理。	
管理 作業場所設施規劃、維護與	(17)作業場所作業動線規劃應避免交叉污染並兼顧操作習慣及衛生安全，依清潔程度要求之不同劃分作業區域，並適當的分區隔離【如行政區、更衣室、物料驗收、物料前處理、物料貯存區、製備烹調區、熟食切割區、配膳包裝區、餐盒出貨區、清洗區、廢棄物處理區】。	
	(18)處理或調製食品的設施(工作台、灶台、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。	
	(19)設層架、推車分別用於放置食品及物料等，並避免生熟食交叉污染。	
	(20)各作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，用後與用前均應保持清潔，用後並應歸定位。	

	(45)與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	
食品烹調與製備的衛生管理	(46)製備及烹調的動線應依不同清潔度之要求作規劃：備料區→烹調區→配膳放置區。	
	(47)清潔衛生、乾燥及舒適的作業環境，處理與烹調食物所使用的設備，應排列整齊及有足夠操作的作業空間。	
	(48)食物製備使用中之器具、設備等應隨時保持清潔。	
	(49)盛裝物料與熟食之容器或設備應以顏色明顯區分，防止生熟食交叉污染（烹調完成之菜餚不可受污染）。	
	(50)切割生、熟食物的刀具及砧板應分開使用，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。	
	(51)與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。	
	(52)烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施（如水洗、過濾），並經常保持清潔。	
	(53)備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。	
餐盒配膳與包裝的衛生管理	(54)餐盒配膳包裝區應規劃為獨立的作業場所，並有良好的作業動線，避免導致與物料、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。	
	(55)配膳區入口處應有洗手及消毒設施，可隨時提供作業員工洗手，備有乾淨手套與口罩供使用。	
	(56)配膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥、舒適的作業環境，照度 200 米燭光以上。	
	(57)待配膳之食品應設層架作暫存放置，避免受到污染（如不可放於空調系統出風口下、地面上、或易遭機械性或化學性污染等危害）。	
	(58)配膳人員手套應適時更換： ●接觸非食品後。 ●離開作業場所之後再進入。 ●使用過程中有破損。	
	(59)使用非自製之組合食品應為符合 GMP 或 CAS 認證之食品廠商，並有定期的支持文件證明品質。	
	(60)包裝完成之盒餐應規劃出貨的暫存區域，設棧板或層架放置，不得放於地面。	
其他衛生事項	(61)用於包裝菜餚之紙餐盒應為衛生署評鑑合格之廠商製造或經衛生檢驗合格之產品，並有專區存放，不得有污染之疑慮。	
	(62)盒餐運送車輛，應保持乾淨清潔，具密閉性功能；運送人員須穿著清潔之工作衣帽。	
	(63)運送餐盒之車輛應為專用，不得與運送生鮮或其它物料車輛共用。	
	(64)餐盒貯放及運送之時間、數量、地點及人員等資料應完整記錄及保存三個月以上備查。	
	(65)餐盒上應印廠商名稱、地址、製造日期及食用時間等，以供判定製造時間(可食用時間不得超過四小時)。	
	(66)每日製造完成之菜餚，應分類各留存 100 公克於冷藏冰箱 48 小時，並詳實紀錄備查。	
均衡營養	(67)菜單設計有熱量及食物份量標示，且保留三個月備查。	
	(68)所用餐盒應有熱量及食物份量之標示。	
	(69)供應學校餐點符合「健康盒餐」或「學校午餐供應食物內容」規範。	

臺北市三民國中學校學校午餐食安查外訂盒餐食品廠商訪查佐證相片



廠區乾貨以顏色區分進貨日期並落實先進先出



出餐作業



作業人員示範次氯酸水消毒流程



廠區落實作業人員服裝消毒與實名制



落實低溫保存未加工食品



訪廠後合影