



臺北市學校外訂盒餐食品廠商訪查紀錄表

廠號名稱		檢查日期	115年 5 月 6 日 7 時 30分
廠商地址		業者簽名	林慶祥

項目	訪查結果	未符規定內容或其他紀錄
	(V或X)	
一、從業員工衛生管理	✓	
二、廢棄物處理與病媒管制	✓	
三、作業場所設施規劃、維護與管理	✓	
四、用水衛生與洗手及其設備的管理	✓	
五、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	✓	
六、食品烹調與製備的衛生管理	✓	
七、配膳與包裝的衛生管理	✓	
八、其他衛生管理事項	✓	
九、均衡營養	✓	
十、其他		

訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名	會同訪查營養師
國立政治大學附設實驗國民小學	學務主任 / 黃思瑄	
	律性組長 / 林俞妘	
	家長代表 / 吳雅維	
	午餐秘書 / 楊孟霖	

校內陳核

擬辦: 將訪查結果公告周知	學務主任	校長
午餐秘書: 護理師 楊孟霖	行政處主任	
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. 各校共同廠商供應學校得協商共同辦理廠商訪查作業，共用訪查結果，分別完成校內陳核。
 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) 114年8月18日完成(預計於15年暑假更新)	✓
	(2)每年至少接受衛生單位或其認可單位之衛生講習一次。 114年8月23日	✓
	(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，依清潔程度要求的不同劃分作業區域，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。	✓

	(21)作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	✓
	(22)各作業場所之地面、牆壁、天花板等應保持清潔、避免積水或濕滑。	✓
	(23)作業場所排水設施須通暢，應有截流設備、防逆流及防病媒入侵之設施。	✓
	(24)作業場所照度：一般作業區100米燭光以上、工作台面200米燭光以上，並有防爆等防護措施。	✓
	(25)制訂衛生自主檢查表，並每週至少檢查3日。	✓
用水衛生與洗手及其設備的管理	(26)儲水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施（如防逆流）並有定期清洗。	✓
	(27)處理食品的作業場所之入口處應有洗手及消毒（或乾手）設備，各分區的作業場所（如前處理區、烹調區等）應於適當處所設洗手及消毒（或乾手）設備，其設施須適當的維護及可用。	✓
	(28)洗手處所應備手部清潔劑，並有標示正確洗手圖示或掛圖。	✓
	(29)洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘（包括可能碰觸到食物的地方）。	✓
	(30)衛生管理專責人員應確實督促處理食品之人員洗手的時機： <ul style="list-style-type: none"> ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品（生食）、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。 	✓
	(31)切割熟食或即食食品作業區應有完善的洗手及消毒設備，並有乾淨手套與口罩備用。	✓
(32)廁所須與各作場所有效區隔，不得設於作業區內，以防污染食品。	✓	
食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	(33)設置固定的驗收區，作業中不得有驗收物料情形。	✓
	(34)運送水產品、肉類等易腐敗原料之貨車，應隨時保持清潔及有適當的冷藏（凍）設備。	✓
	(35)驗收完成之物料或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所（乾貨或冷凍庫房），以防止受到污染。	✓
	(36)冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品溫度為攝氏0°C-7°C間，冷凍食品溫度為攝氏-18°C以下；並可由冰箱外部檢視溫度。	✓
	(37)冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	✓
	(38)冷凍（藏）庫應設層架管理，食品物料、半成品等應分類、分區，不放地面、先進先出，標示入庫時間。	✓
	(39)食品添加物須為食品級，以專櫃貯放並有使用紀錄。	✓
	(40)乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，入庫須標示日期。	✓
	(41)各類原料之處理應分類、分區或分時，並有專責處理人員。	✓
	(42)冷凍食品解凍方式及條件應正確（冷藏解凍、流動水解凍、微波解凍），避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與各類原物料交叉污染。	✓
	(43)前處理完成後之備用物料應妥善放置，避免交叉或二次污染。	✓
	(44)用於洗滌食品與洗滌食品容、器具的清洗設備，不可同時或混合使用。	✓
	(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。	✓



門口設置防蚊簾及空氣簾



待出餐之餐桶均放置於紅色隔離箱上，
避免直接放置地面造成污染



配膳區-配膳人員均依規完整配戴髮帽、口罩及手套



出入口設置空氣簾防止病媒蚊、蒼蠅、小飛蟲進入



三槽洗菜區



排水溝加蓋且乾淨



進入烹調區前進行洗手及足部



進入烹調區前必須先經過浴塵室



烹調區內乾粉、調味料存放區
(標示開封日期及保存期限並加蓋)



烹調區內調味料小包裝不易受潮變質，
並寫上有效日期管理水浴



半成品食材均有放置於層架上



製作完成之調味用高湯有加蓋保存



為使青菜保持翠綠，水煮後放置層架散熱



使用三章一Q 溯源食材



每日查核並記錄冷凍庫溫度(符合-18 度 C 以下)



冷藏庫溫度符合 0~7 度 C



查驗冷凍庫肉品為 CAS 台灣豬，且在有效期限內



抽查冷凍庫，依規使用 CAS 肉品



乾貨存放層架，均標示進貨日期及有效日期



每日自主檢驗肉品是否含有瘦肉精



排水溝通暢並設有截油槽截流設備



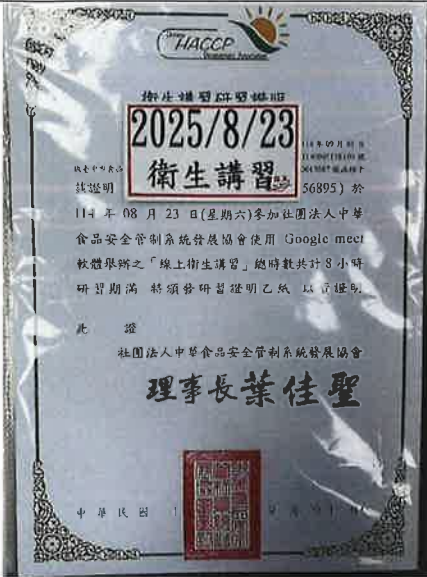
每日自主檢驗檢驗室



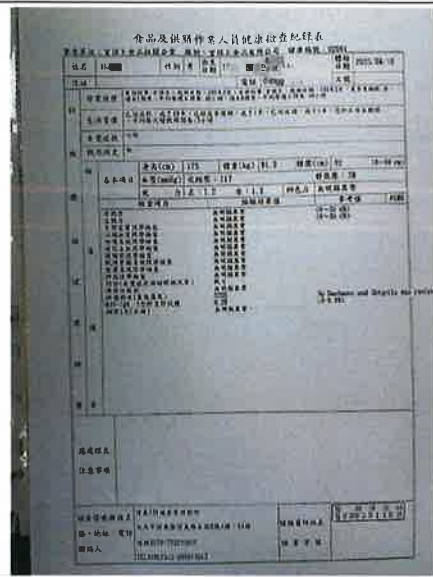
檢驗便當留存冰箱



於廠區中張貼肉品產地標示



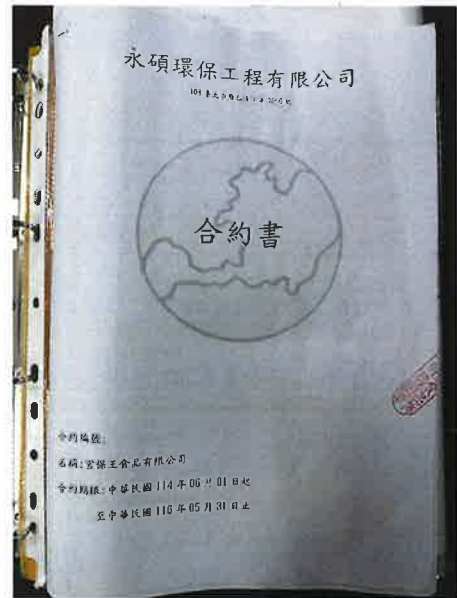
衛生教育講習每年 8 小時(於每年暑假辦理)



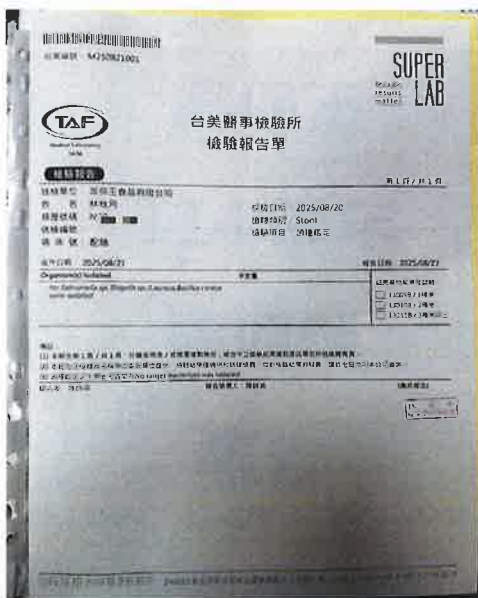
員工健康檢查(每年一次,完成日期 114 年 8 月 18 日)



115 年蟲害防治認證卡



廢棄物(廚餘)清理合約



員工除四菌檢驗報告單(沙門式氏菌/金黃色葡萄球菌/仙人掌菌/志賀氏菌)完成日期 114 年 8 月 20 日



使用國產溯源未發芽馬鈴薯



從業人員具有證照



廠區動線區隔，避免交叉污染



送餐車乾淨，有保溫層，無油漬



訪查人員

